

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98

aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91

elodie.pinchaux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Emis le 04 octobre 2021

Moulin-à-Vent 2021 Rouge

Degré alcoolique	11.70	% Vol
Glucose - Fructose	15.6	g/L
Degré probable calculé	12.60	% Vol
Acidité volatile	0.40	g/L H2SO4
Acidité totale	5.8	g/L H2SO4
pH	3.44	
Acide tartrique	3.6	g/L
Acide L- malique	3.1	g/L
Potassium	1.5	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile +/- correcte. A suivre en parallèle de la fin des sucres.

Voir si apport de nutriments : 20 g/hL de milieu total

Equilibre acide correct

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins rouges = 17.5