

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie 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 11 octobre 2021

Echezeaux 2021 Rouge

Degré alcoolique	13.35	% Vol
Glucose - Fructose	<0.1	g/L
Degré probable calculé	13.35	% Vol
Acidité volatile	0.47	g/L H2SO4
Acidité totale	4.8	g/L H2SO4
pH	3.68	
Acide tartrique	2.5	g/L
Acide L- malique	2.9	g/L
Potassium	1.6	g/L
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile +/- élevée à ce stade. A suivre en élevage!
Equilibre acide faible. Voir acidification 150 g/p d'acide tartrique avant mise au froid.

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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