

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 15 octobre 2021

Beaune premier cru Les Boucherottes 2021 Rouge

Degré alcoolique	13.50	% Vol
Glucose - Fructose	<0.1	g/L
Degré probable calculé	13.50	% Vol
Acidité volatile	0.27	g/L H2SO4
Acidité totale	4.7	g/L H2SO4
pH	3.48	
Acide tartrique	3.0	g/L
Acide L- malique	2.6	g/L
Potassium	1.2	g/L
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide correct si mise au froid et FML décalée

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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