

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélié 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 14 septembre 2022

Richebourg 2021 Rouge

Acidité volatile	0.58	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité totale	3.3	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
pH	3.79	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile +/- correcte.

Equilibre acide faible. Voir légère acidification 60 g/p d'acide tartrique.

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p espacés de 3 semaines

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

