

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélien 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 13 septembre 2022

Moulin-à-Vent 65hL 2022 Rouge

Degré alcoolique	11.90	% Vol
Glucose - Fructose	32.0	g/L
Degré probable calculé	13.75	% Vol
Acidité volatile	0.28	g/L H2SO4
Acidité totale	4.2	g/L H2SO4
pH	3.72	
Acide tartrique	3.4	g/L
Acide L- malique	1.9	g/L
Potassium	2.0	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 120 g/p d'acide tartrique

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue



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