

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.pinchoux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Emis le 04 novembre 2022

MAIZIERES 2022 Rouge

Acidité volatile	0.63	g/L H2SO4
Acidité totale	3.1	g/L H2SO4
pH	3.89	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile élevée

Equilibre acide faible. Voir acidification 100 à 120 g/p d'acide tartrique

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p espacés de 3 à 4 semaines

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

