

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.pinchoux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Emis le 14 septembre 2023

CHALANDINS 40% VE 2023 Moût rouge

Sucres des moûts	236	g/L
Degré probable calculé	13.50	% Vol
Acidité totale	3.1	g/L H2SO4
pH	3.47	
Acide tartrique	3.0	g/L
Acide L-malique	2.5	g/L
Potassium	1.0	g/L
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