

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.pinchaux@terrelis.com

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

Emis le 01 mars 2024

CHANLINS 2023 Rouge

Acidité volatile	0.60	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
SO <sub>2</sub> libre	22	mg/L
SO <sub>2</sub> total	43	mg/L

Teneur en acidité volatile élevée  
Sulfitage (solution à 5%) : 7 cL/p  
Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

