

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 05 avril 2024

CHALANDINS 2023 Rouge

| | | |
|---------------------------|----------|-----------|
| Acidité volatile | 0.55 | g/L H2SO4 |
| Acidité totale | 3.4 | g/L H2SO4 |
| pH | 3.76 | |
| Fermentation malolactique | terminée | |

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Equilibre acide +/- faible

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

Voir ensuite dénombrement Brettanomyces

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

