

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélié 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 06 décembre 2024

Echezeaux 2024 Rouge

Glucose - Fructose	0.0	g/L
Acidité volatile	0.51	g/L H2SO4
Acidité totale	3.6	g/L H2SO4
pH	3.80	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 100 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

