

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 06 décembre 2024

Pommard premier cru Les Arvelets FUTS 2023 Rouge

Acidité volatile	0.54	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
SO <sub>2</sub> libre	26	mg/L
SO <sub>2</sub> total	74	mg/L
CO <sub>2</sub>	830	mg/L

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Sulfitage (solution à 5%) : 5 cL/p

Ajuster la teneur en CO<sub>2</sub> de l'assemblage à 750 - 800 mg/L à la mise en masse

*"Boisé" assez marqué*

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

