

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 Pézerolles CERAMIQUE 2023 Rouge

Acidité volatile	0.53	g/L H ₂ SO ₄
SO ₂ libre	22	mg/L
SO ₂ total	43	mg/L
CO ₂	1600	mg/L

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Sulfitage (solution à 5%) : 6 cL/p

Ajuster la teneur en CO₂ de l'assemblage à 750 - 800 mg/L à la mise en masse

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

