

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélien 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

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits FOUFRE 2024 Rouge

Glucose - Fructose	0.0	g/L
Acidité volatile	0.35	g/L H2SO4
Acidité totale	4.3	g/L H2SO4
pH	3.48	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide +/- correct. Voir légère désacidification 80 à 100 g/p de bicarbonate de potassium en février/mars

Voir si sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p à décaler

Dénombrement Brettanomyces en cours

"Réduction" à suivre

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

