

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie 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 06 décembre 2024

Chambolle-Musigny 2024 Rouge

Acidité volatile	0.60	g/L H ₂ SO ₄
Fermentation malolactique	3/4 faite	

Teneur en acidité volatile élevée
Suivre fin de la FML !
Dénombrement Brettanomyces en cours

Voir acidification 100 g/p d'acide tartrique.

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

