

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 14 février 2025

Pommard CHANLINS 2024 Rouge

Acidité volatile	0.68	g/L H2SO4
Fermentation malolactique	3/4 faite	

Teneur en acidité volatile élevée (stable)
Pas d'évolution de la FML

Gratter les lies (3 ou 4 mars puis 12 ou 13 mars)

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

