

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 11 avril 2025

Pommard CHANLINS 2024 Rouge

Acidité volatile	0.72	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité totale	3.6	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
pH	3.78	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile élevée

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 60 à 80 g/p d'acide tartrique.

Sulfitage (solution à 5%) : 12 cL/p + 10 cL/p espacés de 3 à 4 semaines

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

