

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.pinchaux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.  
5, Grande Rue  
21630 POMMARD

Emis le 16 mai 2025

Pommard premier cru Les Chanlins 2024 Rouge

Acidité volatile	0.72	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
SO <sub>2</sub> libre	18	mg/L
SO <sub>2</sub> total	39	mg/L

Teneur en acidité volatile élevée (stable)

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

