

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 24 juillet 2025

Moulin-à-Vent F1 2024 Rouge

Acidité volatile	0.69	g/L H2SO4
SO2 libre	17	mg/L
SO2 total	35	mg/L
CO2	800	mg/L
Turbidité	20	NTU

Teneur en acidité volatile élevée (stable, légèrement perçue à la dégustation)

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p

Teneur en CO2 +/- correcte. A préserver.

Turbidité +/- élevée. Prévoir filtration.

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

