

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélien 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 24 juillet 2025

Moulin-à-Vent F2 2024 Rouge

Acidité volatile	0.69	g/L H2SO4
SO2 libre	17	mg/L
SO2 total	37	mg/L
CO2	880	mg/L
Turbidité	24	NTU

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

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p

Teneur en CO2 +/- correcte

Turbidité +/- élevée. Prévoir filtration.

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

