

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

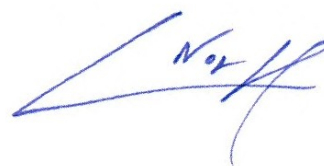
Emis le 30 août 2025

Chambolle-Musigny 60%VE 2025 Moût rouge

Sucres des moûts	209	g/L
Degré probable calculé	11.95	% Vol
Acidité totale	3.5	g/L H2SO4
pH	3.44	
Acide tartrique	6.0	g/L
Acide L-malique	2.4	g/L
Potassium	1.3	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 60 g/p d'acide tartrique

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins rouges = 17.5