

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

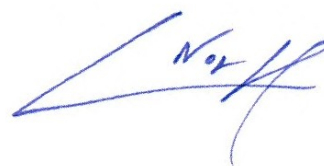
Emis le 28 août 2025

Richebourg 55%VE 2025 Moût rouge

Sucres des moûts	210	g/L
Degré probable calculé	12.00	% Vol
Acidité totale	3.7	g/L H2SO4
pH	3.44	
Acide tartrique	6.0	g/L
Acide L-malique	2.5	g/L
Potassium	1.3	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide faible. Voir acidification 100 g/p d'acide tartrique

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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