

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélié 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 10 septembre 2025

Beaune premier cru Les Boucherottes CUVE 21 2025 Rouge

Degré alcoolique	13.35	% Vol
Glucose - Fructose	1.0	g/L
Degré probable calculé	13.40	% Vol
Acidité volatile	0.27	g/L H2SO4
Acidité totale	5.0	g/L H2SO4
pH	3.51	
Acide tartrique	4.5	g/L
Acide L- malique	1.4	g/L
Potassium	1.2	g/L
Fermentation malolactique	débutée	
Conseil	*	

Revoir la teneur en sucres dans quelques jours

Equilibre acide +/- correct

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue



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