

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 10 septembre 2025

Chambolle-Musigny CUVE 24 2025 Rouge

Degré alcoolique	12.95	% Vol
Glucose - Fructose	-0.1	g/L
Degré probable calculé	12.95	% Vol
Acidité volatile	0.27	g/L H2SO4
Acidité totale	4.5	g/L H2SO4
pH	3.59	
Acide tartrique	3.8	g/L
Acide L- malique	1.4	g/L
Potassium	1.3	g/L
Fermentation malolactique	débutée	
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 50 g/p d'acide tartrique

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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