

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.pinchaux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

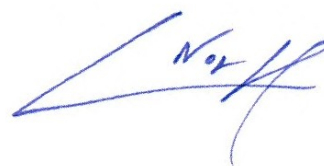
Emis le 08 septembre 2025

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits N11 2025 Moût rouge

| | | |
|------------------------|-------|-----------|
| Sucres des moûts | 188 | g/L |
| Degré probable calculé | 10.75 | % Vol |
| Acidité totale | 4.3 | g/L H2SO4 |
| pH | 3.26 | |
| Acide tartrique | 4.6 | g/L |
| Acide L-malique | 4.2 | g/L |
| Potassium | 0.8 | g/L |
| Conseil | * | |

Equilibre acide +/- correct

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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