

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.pinchoux@terrelis.com

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

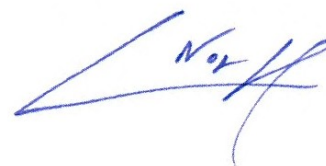
Emis le 26 août 2025

Pommard premier cru Les Chanlins 70% VE 2025 Moût rouge

Sucres des moûts	216	g/L
Degré probable calculé	12.35	% Vol
Acidité totale	4.0	g/L H2SO4
pH	3.35	
Acide tartrique	6.0	g/L
Acide L-malique	3.0	g/L
Potassium	1.1	g/L
Azote ammoniacal	165	mg/L NH4
Azote aminé	201	mg/L azote
Azote assimilable calculé	330	mg/L azote
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