

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 07 septembre 2025

MAIZIERES 2025 Rouge

| | | |
|---------------------------|-------------|-----------|
| Degré alcoolique | 13.00 | % Vol |
| Glucose - Fructose | 0.0 | g/L |
| Degré probable calculé | 13.00 | % Vol |
| Acidité volatile | 0.21 | g/L H2SO4 |
| Acidité totale | 4.4 | g/L H2SO4 |
| pH | 3.68 | |
| Acide tartrique | 3.5 | g/L |
| Acide L- malique | 1.7 | g/L |
| Potassium | 1.5 | g/L |
| Fermentation malolactique | non débutée | |
| Conseil | * | |

Equilibre acide faible. Voir acidification 120 g/p d'acide tartrique

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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