

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 17 septembre 2025

Moulin-à-Vent 52 2025 Rouge

Degré alcoolique	11.45	% Vol
Glucose - Fructose	13.5	g/L
Degré probable calculé	12.20	% Vol
Acidité volatile	0.53	g/L H2SO4
Acidité totale	5.8	g/L H2SO4
pH	3.53	
Acide tartrique	4.8	g/L
Acide L- malique	2.1	g/L
Potassium	1.7	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Brasser, aérer et revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile 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