

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélien PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Eloïse GIRARD 06.10.90.84.82
eloise.girard@terrelis.com

Emis le 05 juillet 2017

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

Pommard CHANLINS 2016 Rouge

Acidité volatile	0.51	g/L H2SO4
Acidité totale	3.7	g/L H2SO4
pH	3.46	
Fermentation malolactique	1/2 faite	
SO2 libre	<5	mg/L
SO2 total	8	mg/L
CO2	800	mg/L

Teneur en acidité volatile +/- correcte
Equilibre acide correct à ce stade
Suivre FML pour sulfitage avant les congés
Teneur en CO2 +/- correcte à ce stade

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue

