

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélien PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie LEGER 06.24.22.29.91
elodie.leger@terrelis.com

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

Emis le 05 septembre 2018

Echezeaux 12 2018 Moût rouge

Sucres des moûts	221	g/L
Degré probable calculé	12.65	% Vol
Acidité totale	4.0	g/L H2SO4
pH	3.45	
Acide tartrique	3.90	g/L
Acide L-malique	2.60	g/L
Potassium	1.4	g/L
Conseil	*	

Attention : Echantillon en fermentation

Equilibre acide +/- correct

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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