

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

Chambolle-Musigny 2016 Rouge

Acidité volatile	0.51	g/L H2SO4
Acidité totale	3.4	g/L H2SO4
pH	3.61	
Fermentation malolactique	3/4 faite	
SO2 libre	<5	mg/L
SO2 total	12	mg/L
CO2	1200	mg/L

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

Validé par  
Anthony COLAS, Oenologue

