

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Eloïse GIRARD 06.10.90.84.82  
eloise.girard@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98  
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 12 avril 2017

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

Richebourg 2015 Rouge

Acidité volatile	0.57	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
SO <sub>2</sub> libre	21	mg/L
SO <sub>2</sub> total	66	mg/L
CO <sub>2</sub>	500	mg/L
Turbidité	16	NTU

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Sulfitage (solution à 5%) : 7 cL/p

Teneur en CO<sub>2</sub> +/- faible. A remonter à 750 mg/L pour la mise

Turbidité +/- élevée

Dénombrement Brettanomyces en cours

**Validé par**  
**Anthony COLAS, Oenologue**

