

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Eloïse GIRARD 06.10.90.84.82
eloise.girard@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 04 octobre 2016

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

Bourgogne Hautes Côtes 10 2016 Moût rouge

Sucres des moûts	210	g/L
Degré probable calculé	12.00	%Vol
Acidité totale	6.0	g/L H2SO4
pH	3.21	
Acide tartrique	4.80	g/L
Acide L-malique	7.10	g/L
Potassium	1.1	mg/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct (teneur en acide malique très élevée!)
A suivre

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue



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