

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 12 octobre 2016

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

Bourgogne CUVE N°12 2016 Rouge

Degré alcoolique	13.00	% Vol
Glucose - Fructose	<0.05	g/L
Degré probable calculé	13.00	%Vol
Acidité volatile	0.31	g/L H2SO4
Acidité totale	4.7	g/L H2SO4
pH	3.48	
Acide tartrique	2.7	g/L
Acide L- malique	2.9	g/L
Potassium	1.3	g/L
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile +/- correcte
Equilibre acide +/- correct
OK si mise au froid avant FML

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue



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