

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 14 octobre 2016

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

Chambolle-Musigny CUVE N°1 2016 Rouge

Degré alcoolique	13.60	% Vol
Glucose - Fructose	0.1	g/L
Degré probable calculé	13.60	%Vol
Acidité volatile	0.33	g/L H2SO4
Acidité totale	5.0	g/L H2SO4
pH	3.49	
Acide tartrique	2.9	g/L
Acide L- malique	2.8	g/L
Potassium	1.2	g/L
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Equilibre acide +/- correct

OK si mise au froid et décalage de la FML

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue



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