

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Eloïse GIRARD 06.10.90.84.82
eloise.girard@terrelis.com

Aurélien 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

Echezeaux CUVE 12,5HL 2016 Rouge

Degré alcoolique	13.35	% Vol
Glucose - Fructose	0.1	g/L
Degré probable calculé	13.40	%Vol
Acidité volatile	0.40	g/L H ₂ SO ₄
Acidité totale	5.2	g/L H ₂ SO ₄
pH	3.50	
Acide tartrique	2.6	g/L
Acide L- malique	3.0	g/L
Potassium	1.2	g/L
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile +/- élevée à ce stade. A suivre
Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 80 g/p d'acide tartrique.

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue



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