

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 19 décembre 2017

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

Chambolle-Musigny 2016 Rouge

Acidité volatile	0.66	g/L H2SO4
SO2 libre	26	mg/L
SO2 total	62	mg/L
CO2	810	mg/L
Turbidité	7	NTU

Teneur en acidité volatile élevée
Sulfitage (solution à 5%) : 5 cL/p pour la mise
Ajuster la teneur en CO2 à 750 -800 mg/L pour la mise
Turbidité +/- correcte, voir si légère filtration.
Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue

