

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98  
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 25 août 2017

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

Chambolle-Musigny 2016 Rouge

Acidité volatile	0.60	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité totale	3.3	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
pH	3.60	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile +/- élevée.

Equilibre acide correct

Sulfitage (solution à 5%) = 2 × 10 cL/p espaces de 2 à 3 semaines

**Validé par**  
**Anthony COLAS, Oenologue**

