

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

Pommard premier cru Les Chanlins 2016 Rouge

Acidité volatile	0.62	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité totale	3.5	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
pH	3.48	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile élevée. A suivre!

Equilibre acide correct

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

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

