

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98  
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 12 septembre 2017

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

Beaune premier cru Les Boucherottes F22 2017 Moût rouge

Sucres des moûts	212	g/L
Degré probable calculé	12.10	% Vol
Acidité totale	5.8	g/L H2SO4
pH	3.30	
Acide tartrique	4.40	g/L
Acide L-malique	2.60	g/L
Potassium	1.1	g/L
Conseil	*	

Attention : Echantillon en fermentation

Equilibre acide correct

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



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