

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

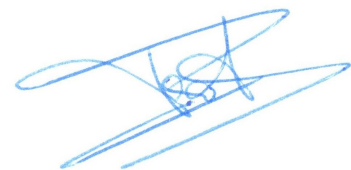
Emis le 15 septembre 2017

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

Richebourg 2 2017 Moût rouge

Sucres des moûts	217	g/L
Degré probable calculé	12.40	% Vol
Acidité totale	4.2	g/L H2SO4
pH	3.45	
Acide tartrique	3.20	g/L
Acide L-malique	4.30	g/L
Potassium	0.9	g/L
Conseil	*	

Validé par
Aurélie PREVOT, Oenologue



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