

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Emis le 28 septembre 2017

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

Chambolle-Musigny C9 2017 Rouge

Degré alcoolique	13.55	% Vol
Glucose - Fructose	0.3	g/L
Degré probable calculé	13.60	% Vol
Acidité volatile	0.32	g/L H2SO4
Acidité totale	5.1	g/L H2SO4
pH	3.52	
Acide tartrique	3.0	g/L
Acide L- malique	2.6	g/L
Potassium	1.3	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Equilibre acide correct si mise au froid à la fin des sucres et décalage de la FML après l'hiver.

Validé par
Anthony COLAS, Oenologue



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