

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98  
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie LEGER 06.24.22.29.91  
elodie.leger@terrelis.com

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

Emis le 03 septembre 2018

Bourgogne 20 2018 Moût rouge

Sucres des moûts	211	g/L
Degré probable calculé	12.05	% Vol
Acidité totale	3.3	g/L H2SO4
pH	3.22	
Acide tartrique	4.40	g/L
Acide L-malique	1.90	g/L
Potassium	1.0	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide correct

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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