

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélië 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 04 septembre 2018

Beaune premier cru Les Boucherottes F22 2018 Moût rouge

Sucres des moûts	238	g/L
Degré probable calculé	13.60	% Vol
Acidité totale	2.6	g/L H2SO4
pH	3.37	
Acide tartrique	3.80	g/L
Acide L-malique	1.60	g/L
Potassium	0.8	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct
A suivre

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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