

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 04 septembre 2018

Pommard premier cru Les Pézerolles 2 2018 Moût rouge

Sucres des moûts	228	g/L
Degré probable calculé	13.05	% Vol
Acidité totale	2.7	g/L H2SO4
pH	3.52	
Acide tartrique	3.80	g/L
Acide L-malique	1.90	g/L
Potassium	1.1	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide faible. Voir acidification 100 g/p d'acide tartrique.
A suivre

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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