

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 06 septembre 2018

Chambolle-Musigny 8 2018 Moût rouge

Sucres des moûts	218	g/L
Degré probable calculé	12.45	% Vol
Acidité totale	3.2	g/L H2SO4
pH	3.17	
Acide tartrique	4.10	g/L
Acide L-malique	1.70	g/L
Potassium	0.7	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