

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 08 septembre 2018

Savigny-lès-Beaune CLOS DES GUETTES 10 2018 Moût rouge

| | | |
|------------------------|-------|-----------|
| Sucres des moûts | 226 | g/L |
| Degré probable calculé | 12.90 | % Vol |
| Acidité totale | 2.6 | g/L H2SO4 |
| pH | 3.64 | |
| Acide tartrique | 3.30 | g/L |
| Acide L-malique | 2.50 | g/L |
| Potassium | 1.1 | g/L |
| Conseil | * | |

Equilibre acide faible. Voir acidification 200 g/p d'acide tartrique.

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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