

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 09 juillet 2019

### REMPLISSAGE 2018 Rouge

Acidité volatile	0.71	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
SO <sub>2</sub> libre	17	mg/L
SO <sub>2</sub> total	82	mg/L
CO <sub>2</sub>	720	mg/L

Teneur en acidité volatile très élevée et perçue à la dégustation.

Sulfitage (solution à 5%) : 15 cL/p

Remonter la teneur en CO<sub>2</sub> à 1200-1400 mg/L

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

