

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 12 mars 2019

Chambolle-Musigny 2018 Rouge

Acidité volatile	0.49	g/L H2SO4
Acidité totale	3.8	g/L H2SO4
pH	3.41	
SO2 libre	23	mg/L
SO2 total	47	mg/L
CO2	1220	mg/L

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide tendu. Voir légère désacidification 150 g/p de bicarbonate de potassium.

Sulfitage (solution à 5%) : 5 cL/p

Teneur en CO2 correcte

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

