

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 17 octobre 2019

HAUTES COTES 40hL 2018 Rouge

Acidité volatile	0.79	g/L H2SO4
SO2 libre	27	mg/L
SO2 total	77	mg/L
CO2	940	mg/L
Turbidité	52	NTU

Teneur en acidité volatile très élevée et fortement perçue.
Sulfitage (solution à 5%) : 5 cL/p
Ajuster la teneur en CO2 à 700 - 800 mg/L après filtration
Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

