

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 19 septembre 2018

Beaune premier cru Les Montrevenots 2018 Blanc

Degré alcoolique	12.75	% Vol
Glucose - Fructose	0.3	g/L
Degré probable calculé	12.80	% Vol
Acidité volatile	0.19	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité totale	4.4	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
pH	3.29	
Acide tartrique	4.0	g/L
Acide L- malique	1.9	g/L
Potassium	0.8	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 60 g/p d'acide tartrique.

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins blancs = 16.5