

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 20 septembre 2018

Pommard premier cru Les Arvelets CUVE N°2 2018 Rouge

Degré alcoolique	13.10	% Vol
Glucose - Fructose	1.5	g/L
Degré probable calculé	13.20	% Vol
Acidité volatile	0.35	g/L H2SO4
Acidité totale	4.3	g/L H2SO4
pH	3.67	
Acide tartrique	3.1	g/L
Acide L- malique	1.9	g/L
Potassium	1.6	g/L
Conseil	*	

Revoir teneur en sucres dans quelques jours

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Equilibre acide +/- correct. OK si mise au froid à la fin des sucres et décalage de la FML...

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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