

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.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Emis le 01 avril 2020

Pommard premier cru Les Chanlins 2018 Rouge

Acidité volatile	0.67	g/L H ₂ SO ₄
SO ₂ libre	39	mg/L
SO ₂ total	100	mg/L
CO ₂	410	mg/L
Turbidité	4	NTU

Teneur en acidité volatile élevée
Teneurs en SO₂ +/- élevées
Remonter la teneur en CO₂ à 700 -750 mg/L pour la mise
Turbidité correcte
Dénombrement Brettanomyces en cours

Légère perception phénolée

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

