

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 29 août 2018

Beaune premier cru Les Montrevenots 2018 Moût blanc

Sucres des moûts	191	g/L
Degré probable calculé	11.60	% Vol
Acidité totale	4.6	g/L H2SO4
pH	3.25	
Acide tartrique	6.50	g/L
Acide L-malique	2.30	g/L
Potassium	1.5	g/L
Azote ammoniacal	64	mg/L NH4
Azote aminé	98	mg/L azote
Azote assimilable calculé	148	mg/L azote
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct  
A suivre

Carence en azote

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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