

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 24 septembre 2019

Richebourg 2019 Rouge

Degré alcoolique	13.70	% Vol
Glucose - Fructose	<0.1	g/L
Degré probable calculé	13.70	% Vol
Acidité volatile	0.27	g/L H2SO4
Acidité totale	4.2	g/L H2SO4
pH	3.68	
Acide tartrique	3.5	g/L
Acide L- malique	1.9	g/L
Potassium	1.3	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 100 g/p d'acide tartrique avant mise au froid et entonnage

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue



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