

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 02 octobre 2019

ARVELETS F26 2019 Rouge

Degré alcoolique	13.35	% Vol
Glucose - Fructose	<0.1	g/L
Degré probable calculé	13.35	% Vol
Acidité volatile	0.34	g/L H ₂ SO ₄
Acidité totale	4.1	g/L H ₂ SO ₄
pH	3.70	
Acide tartrique	2.9	g/L
Acide L- malique	2.1	g/L
Potassium	1.4	g/L
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 150 g/p d'acide tartrique avant mise au froid.

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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