

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

Chambolle-Musigny 2019 Rouge

Degré alcoolique	14.30	% Vol
Glucose - Fructose	5.6	g/L
Degré probable calculé	14.65	% Vol
Acidité volatile	0.41	g/L H2SO4
Acidité totale	4.7	g/L H2SO4
pH	3.48	
Acide tartrique	3.2	g/L
Acide L- malique	1.5	g/L
Potassium	1.1	g/L
Conseil	*	

Revoir teneurs en sucres et acidité volatile dans quelques jours  
Equilibre acide correct

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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