

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélië 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 15 octobre 2019

Beaune premier cru Les Montrevenots 2019 Blanc

Degré alcoolique	13.85	% Vol
Glucose - Fructose	12.9	g/L
Degré probable calculé	14.60	% Vol
Acidité volatile	0.24	g/L H2SO4
Acidité totale	5.2	g/L H2SO4
pH	3.22	
Acide tartrique	4.1	g/L
Acide L- malique	2.2	g/L
Potassium	0.8	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile dans quelques semaines ou voir mise en place d'un levain...

Equilibre acide +/- correct

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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