

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 21 janvier 2020

Pommard premier cru Les Pézerolles 2019 Rouge

| | | |
|---------------------------|----------|-----------|
| Acidité volatile | 0.48 | g/L H2SO4 |
| Acidité totale | 3.3 | g/L H2SO4 |
| pH | 3.66 | |
| Acide L- malique | <0.1 | g/L |
| Fermentation malolactique | terminée | |

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide correct

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p espacés de 3 semaines

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

