

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélien 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

Richebourg 2019 Rouge

Acidité volatile	0.45	g/L H2SO4
Acidité totale	3.4	g/L H2SO4
pH	3.75	
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

"Grillé" marqué à la dégustation, mais sans doute dû aux fûts...

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

