

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.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Emis le 18 février 2020

Beaune premier cru Les Boucherottes 2019 Rouge

Acidité volatile	0.43	g/L H2SO4
Acidité totale	3.8	g/L H2SO4
pH	3.44	
Acide L- malique	0.1	g/L
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide tendu. Voir désacidification 150 g/p de bicarbonate de potassium

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p espacés de 3 à 4 semaines

Revoir ensuite dénombrement Brettanomyces après ajustement des teneurs en SO2

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

