

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.  
5, Grande Rue  
21630 POMMARD

Emis le 12 mai 2020

Vosne-Romanée REAS BAS 2019 Rouge

Acidité volatile	0.48	g/L H2SO4
Acidité totale	3.4	g/L H2SO4
pH	3.57	
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 à 4 semaines

Voir dénombrement Brettanomyces du lot complet à la fin des sulfitages

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

