

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélië PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91
elodie.pinchoux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Emis le 29 mars 2021

CLOS FONTAINE 2019 Rouge

| | | |
|------------------|------|-----------|
| Acidité volatile | 0.58 | g/L H2SO4 |
| SO2 libre | 21 | mg/L |
| SO2 total | 57 | mg/L |
| CO2 | 490 | mg/L |
| Turbidité | 12 | NTU |

Teneur en acidité volatile +/- élevée

Sulfitage (solution à 5%) : 7 cL/p

Remonter la teneur en CO2 à 700 - 750 mg/L pour la mise

Turbidité +/- limite. Voir si légère filtration.

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

