

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

Pommard premier cru Les Pézerolles 2019 Rouge

Acidité volatile	0.56	g/L H2SO4
SO2 libre	23	mg/L
SO2 total	65	mg/L
CO2	400	mg/L
Turbidité	3	NTU

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Sulfitage (solution à 5%) : 6 cL/p

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

Turbidité correcte

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

