

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 30 août 2020

Vosne-Romanée CLOS DE LA FONTAINE F24 2020 Moût rouge

|                        |       |           |
|------------------------|-------|-----------|
| Sucres des moûts       | 224   | g/L       |
| Degré probable calculé | 12.80 | % Vol     |
| Acidité totale         | 2.6   | g/L H2SO4 |
| pH                     | 3.60  |           |
| Acide tartrique        | 3.7   | g/L       |
| Acide L-malique        | 2.6   | g/L       |
| Potassium              | 1.1   | g/L       |
| Conseil                | *     |           |

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 150 g/p d'acide tartrique.

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins rouges = 17.5