

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélien 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 09 septembre 2020

Echezeaux 2020 Rouge

Degré alcoolique	13.05	% Vol
Glucose - Fructose	5.8	g/L
Degré probable calculé	13.35	% Vol
Acidité volatile	0.27	g/L H2SO4
Acidité totale	4.7	g/L H2SO4
pH	3.58	
Acide tartrique	3.4	g/L
Acide L- malique	1.6	g/L
Potassium	1.5	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile dans quelques jours
Equilibre acide +/- correct si mise au froid à la fin de la FA

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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