

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie PREVOT 06.81.94.75.98
aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91
elodie.pinchaux@terrelis.com

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

Emis le 22 mars 2021

REMPLISSAGE 2020 Rouge

| | | |
|---------------------------|----------|------------------------------------|
| Acidité volatile | 0.71 | g/L H ₂ SO ₄ |
| Acidité totale | 3.5 | g/L H ₂ SO ₄ |
| pH | 3.72 | |
| Fermentation malolactique | terminée | |

Teneur en acidité volatile élevée

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

Sulfitage (solution à 5%) : 30 cL/p. Voir ensemble.

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

