

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 15 septembre 2020

Chambolle-Musigny 2020 Rouge

Degré alcoolique	13.95	% Vol
Glucose - Fructose	0.2	g/L
Degré probable calculé	13.95	% Vol
Acidité volatile	0.31	g/L H ₂ SO ₄
Acidité totale	4.9	g/L H ₂ SO ₄
pH	3.41	
Acide tartrique	3.7	g/L
Acide L- malique	1.2	g/L
Potassium	1.4	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct. A suivre cet hiver.

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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