

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélié 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 23 septembre 2020

Savigny-lès-Beaune CLOS DES GUETTES F8 2020 Rouge

Degré alcoolique	13.40	% Vol
Glucose - Fructose	2.2	g/L
Degré probable calculé	13.55	% Vol
Acidité volatile	0.40	g/L H2SO4
Acidité totale	4.2	g/L H2SO4
pH	3.72	
Acide tartrique	3.1	g/L
Acide L- malique	1.3	g/L
Potassium	1.3	g/L
Fermentation malolactique	débutée	
Conseil	*	

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile dans quelques jours
Equilibre acide faible. Voir acidification 120 à 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