

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 27 mars 2023

Chambolle-Musigny 2021 Rouge

Acidité volatile	0.71	g/L H2SO4
SO2 libre	17	mg/L
SO2 total	42	mg/L
CO2	860	mg/L
Turbidité	2	NTU

Teneur en acidité volatile élevée
Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p
Ajuster la teneur en CO2 à 700 -750 mg/L pour la mise
Turbidité correcte
Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

