

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélië 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

Pommard premier cru Les Arvelets 2021 Rouge

Acidité volatile	0.63	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
SO <sub>2</sub> libre	21	mg/L
SO <sub>2</sub> total	55	mg/L
CO <sub>2</sub>	1110	mg/L
Turbidité	2	NTU

Teneur en acidité volatile élevée

Sulfitage (solution à 5%) : 7 cL/p

Ajuster la teneur en CO<sub>2</sub> à 700 -750 mg/L pour la mise

Turbidité correcte

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

