

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.pinchoux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Emis le 30 novembre 2021

Beaune premier cru Les Montrevenots 2021 Blanc

Degré alcoolique	13.00	% Vol
Glucose - Fructose	2.2	g/L
Degré probable calculé	13.15	% Vol
Acidité volatile	0.24	g/L H ₂ SO ₄
Acidité totale	5.5	g/L H ₂ SO ₄
pH	3.18	
Acide tartrique	2.5	g/L
Potassium	0.7	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile correcte

Suivre la fin des sucres

Equilibre acide +/- correct

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins blancs = 16.5