

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 30 novembre 2021

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2021 Blanc

Degré alcoolique	11.35	% Vol
Glucose - Fructose	21.4	g/L
Degré probable calculé	12.65	% Vol
Acidité volatile	0.38	g/L H2SO4
Acidité totale	7.1	g/L H2SO4
pH	3.17	
Acide tartrique	2.5	g/L
Potassium	0.8	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile dans quelques semaines

Equilibre acide faible. Voir acidification 120 g/p d'acide tartrique à mi-FML

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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