

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 11 octobre 2021

CHALANDINS 2021 Rouge

Degré alcoolique	13.35	% Vol
Glucose - Fructose	<0.1	g/L
Degré probable calculé	13.35	% Vol
Acidité volatile	0.24	g/L H2SO4
Acidité totale	4.9	g/L H2SO4
pH	3.56	
Acide tartrique	2.7	g/L
Acide L- malique	2.7	g/L
Potassium	1.6	g/L
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile correcte
Equilibre acide +/- correct
OK si mise au froid et FML décalée

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins rouges = 17.5