

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 03 février 2023

CHALANDINS 2022 Rouge

Acidité volatile	0.50	g/L H ₂ SO ₄
SO ₂ libre	21	mg/L
SO ₂ total	56	mg/L

Teneur en acidité volatile correcte

Sulfitage (solution à 5%) : 7 cL/p

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

