

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 27 septembre 2022

ASSEMBLAGE 500L 2022 Rouge

|                        |       |           |
|------------------------|-------|-----------|
| Degré alcoolique       | 13.40 | % Vol     |
| Glucose - Fructose     | 15.9  | g/L       |
| Degré probable calculé | 14.30 | % Vol     |
| Acidité volatile       | 0.44  | g/L H2SO4 |
| Acidité totale         | 3.1   | g/L H2SO4 |
| pH                     | 3.93  |           |
| Acide tartrique        | 3.5   | g/L       |
| Acide L- malique       | 0.1   | g/L       |
| Potassium              | 1.5   | g/L       |
| Conseil                | *     |           |

Voir ensemble. Piqure lactique en cours !  
Equilibre acide faible. Voir acidification 200 g/p d'acide tartrique

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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