

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 04 octobre 2022

Beaune premier cru Les Montrevenots 2022 Blanc

Degré alcoolique	12.90	% Vol
Glucose - Fructose	1.6	g/L
Degré probable calculé	13.00	% Vol
Acidité volatile	0.13	g/L H2SO4
Acidité totale	4.4	g/L H2SO4
pH	3.29	
Acide tartrique	3.2	g/L
Acide L- malique	1.5	g/L
Potassium	0.8	g/L
Fermentation malolactique	1/4 faite	
Conseil	*	

Revoir la teneur en sucres dans quelques jours

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 50 g/p d'acide tartrique

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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