

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélié 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

Moulin-à-Vent 2022 Rouge

Degré alcoolique	13.60	% Vol
Glucose - Fructose	0.1	g/L
Degré probable calculé	13.60	% Vol
Acidité volatile	0.37	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité totale	4.2	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
pH	3.66	
Acide tartrique	2.7	g/L
Acide L- malique	1.5	g/L
Potassium	1.6	g/L
Fermentation malolactique	1/4 faite	
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 60 à 80 g/p d'acide tartrique

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue



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