

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 novembre 2022

Bourgogne 2022 Rouge

Glucose - Fructose	0.6	g/L
Acidité volatile	0.42	g/L H2SO4
Acidité totale	3.6	g/L H2SO4
pH	3.54	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide correct

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p fin novembre + 10 cL/p fin décembre

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

