

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 novembre 2022

Moulin-à-Vent PIECES CUVÉE 2 2022 Rouge

| | | |
|---------------------------|----------|------------------------------------|
| Glucose - Fructose | 1.6 | g/L |
| Acidité volatile | 0.66 | g/L H ₂ SO ₄ |
| Acidité totale | 3.4 | g/L H ₂ SO ₄ |
| pH | 3.83 | |
| Fermentation malolactique | terminée | |

Teneur en acidité volatile élevée

Equilibre acide faible. Voir acidification 80 à 100 g/p d'acide tartrique

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p espacés de 3 à 4 semaines

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

