

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

Pommard premier cru Les Arvelets 2022 Rouge

Glucose - Fructose	0.7	g/L
Acidité volatile	0.59	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité totale	3.4	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
pH	3.82	

Teneur en acidité volatile +/- élevée

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 60 à 80 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

