

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

Pommard premier cru Les Pézerolles 2022 Rouge

Glucose - Fructose	<0.1	g/L
Acidité volatile	0.55	g/L H2SO4
Acidité totale	3.2	g/L H2SO4
pH	3.80	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile +/- correcte

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

