

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 19 octobre 2023

CHANLINS 2022 Rouge

Acidité volatile	0.57	g/L H2SO4
SO2 libre	26	mg/L
SO2 total	56	mg/L

Teneur en acidité volatile +/- correcte  
Sulfitage (solution à 5%) : 5 cL/p

Voir dénombrement Brettanomyces après mise en masse

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue

