

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

Chambolle-Musigny 2022 Rouge

Acidité volatile	0.57	g/L H ₂ SO ₄
SO ₂ libre	24	mg/L
SO ₂ total	66	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

