

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 15 février 2024

CHALANDINS 2022 Rouge

Acidité volatile	0.54	g/L H2SO4
SO2 libre	21	mg/L
SO2 total	68	mg/L
CO2	560	mg/L
Turbidité	10	NTU

Teneur en acidité volatile +/- correcte

Sulfitage (solution à 5%) : 7 cL/p

Teneur en CO2 +/- correcte. A préserver ou remonter de 100 - 200 mg/L

Turbidité +/- correcte

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

