

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie 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

CHANLINS 2022 Rouge

Acidité volatile	0.59	g/L H ₂ SO ₄
SO ₂ libre	35	mg/L
SO ₂ total	85	mg/L
CO ₂	460	mg/L
Turbidité	3	NTU

Teneur en acidité volatile +/- élevée
Teneurs en SO₂ +/- correctes
Remonter la teneur en CO₂ à 650 - 750 mg/L
Turbidité correcte
Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

