

Anthony COLAS 06.80.61.34.98  
anthony.colas@terrelis.com

Aurélien 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

Echezeaux 2022 Rouge

Acidité volatile	0.66	g/L H2SO4
SO2 libre	21	mg/L
SO2 total	76	mg/L
CO2	550	mg/L
Turbidité	3	NTU

Teneur en acidité volatile élevée

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

