

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 02 septembre 2022

Beaune premier cru Les Montrevenots 2022 Moût blanc

Sucres des moûts	200	g/L
Degré probable calculé	12.10	% Vol
Acidité totale	4.1	g/L H2SO4
pH	3.25	
Acide tartrique	4.7	g/L
Acide L-malique	3.0	g/L
Potassium	1.2	g/L
Azote ammoniacal	96	mg/L NH4
Azote aminé	112	mg/L azote
Azote assimilable calculé	187	mg/L azote
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct

Légère carence en azote. Voir apport de nutriments.

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins blancs = 16.5