

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 02 septembre 2022

Pommard premier cru Les Pézerolles 50% VE 2022 Moût rouge

Sucres des moûts	230	g/L
Degré probable calculé	13.15	% Vol
Acidité totale	2.9	g/L H2SO4
pH	3.51	
Acide tartrique	4.1	g/L
Acide L-malique	2.1	g/L
Potassium	1.2	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 80 g/p d'acide tartrique.

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins rouges = 17.5