

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 07 septembre 2022

Bourgogne F22 2022 Moût rouge

Sucres des moûts	221	g/L
Degré probable calculé	12.65	% Vol
Acidité totale	2.9	g/L H2SO4
pH	3.47	
Acide tartrique	3.4	g/L
Acide L-malique	1.8	g/L
Potassium	1.0	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