

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 07 septembre 2022

Chambolle-Musigny C6 2022 Moût rouge

Sucres des moûts	234	g/L
Degré probable calculé	13.35	% Vol
Acidité totale	2.8	g/L H2SO4
pH	3.54	
Acide tartrique	3.3	g/L
Acide L-malique	1.7	g/L
Potassium	1.2	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 100 g/p d'acide tartrique

Revoir AT/pH à 1030

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue



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