

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 08 septembre 2022

Richebourg 50% VE 2022 Moût rouge

Sucres des moûts	232	g/L
Degré probable calculé	13.25	% Vol
Acidité totale	2.8	g/L H2SO4
pH	3.70	
Acide tartrique	3.6	g/L
Acide L-malique	2.5	g/L
Potassium	1.4	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide faible. Voir acidification 200 g/p d'acide tartrique

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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