

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 08 septembre 2022

Vosne-Romanée CHALANDINS 30% VE 2022 Moût rouge

Sucres des moûts	242	g/L
Degré probable calculé	13.85	% Vol
Acidité totale	3.5	g/L H2SO4
pH	3.48	
Acide tartrique	5.0	g/L
Acide L-malique	2.2	g/L
Potassium	1.5	g/L
Conseil	*	

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

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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