

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 09 septembre 2022

Savigny-lès-Beaune CLOS DES GUETTES 25% VE CF1 2022 Moût rouge

Sucres des moûts	228	g/L
Degré probable calculé	13.05	% Vol
Acidité totale	3.5	g/L H2SO4
pH	3.54	
Acide tartrique	4.7	g/L
Acide L-malique	2.7	g/L
Potassium	1.6	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide +/- faible. 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