

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 11 septembre 2022

Pommard premier cru Les Chanlins 2022 Rouge

Degré alcoolique	12.25	% Vol
Glucose - Fructose	21.7	g/L
Degré probable calculé	13.45	% Vol
Acidité volatile	0.27	g/L H2SO4
Acidité totale	4.4	g/L H2SO4
pH	3.54	
Acide tartrique	3.6	g/L
Acide L- malique	1.7	g/L
Potassium	1.6	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile dans quelques jours  
Equilibre acide +/- correct

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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