

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 12 septembre 2022

Moulin-à-Vent C18 2022 Rouge

Degré alcoolique	12.20	% Vol
Glucose - Fructose	28.0	g/L
Degré probable calculé	13.80	% Vol
Acidité volatile	0.25	g/L H2SO4
Acidité totale	4.1	g/L H2SO4
pH	3.70	
Acide tartrique	3.5	g/L
Acide L- malique	1.9	g/L
Potassium	2.0	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 120 g/p d'acide tartrique

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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