

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

Pommard premier cru Les Pézerolles 2022 Rouge

|                        |       |           |
|------------------------|-------|-----------|
| Degré alcoolique       | 12.85 | % Vol     |
| Glucose - Fructose     | 4.6   | g/L       |
| Degré probable calculé | 13.10 | % Vol     |
| Acidité volatile       | 0.25  | g/L H2SO4 |
| Acidité totale         | 4.2   | g/L H2SO4 |
| pH                     | 3.68  |           |
| Acide tartrique        | 3.5   | g/L       |
| Acide L- malique       | 1.8   | g/L       |
| Potassium              | 1.6   | g/L       |
| Conseil                | *     |           |

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile dans quelques jours

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