

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 13 septembre 2022

Moulin-à-Vent F23 2022 Rouge

Degré alcoolique	12.30	% Vol
Glucose - Fructose	16.9	g/L
Degré probable calculé	13.25	% Vol
Acidité volatile	0.19	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité totale	4.2	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
pH	3.68	
Acide tartrique	3.2	g/L
Acide L- malique	2.1	g/L
Potassium	1.9	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