

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie 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 18 septembre 2022

Chambolle-Musigny F2 2022 Rouge

Degré alcoolique	12.90	% Vol
Glucose - Fructose	9.3	g/L
Degré probable calculé	13.45	% Vol
Acidité volatile	0.27	g/L H2SO4
Acidité totale	4.4	g/L H2SO4
pH	3.58	
Acide tartrique	3.7	g/L
Acide L- malique	1.7	g/L
Potassium	1.6	g/L
Conseil	*	

Revoir la teneur en sucres 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