

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 18 septembre 2022

Vosne-Romanée LES REAS 40hL 2022 Rouge

|                        |       |           |
|------------------------|-------|-----------|
| Degré alcoolique       | 11.90 | % Vol     |
| Glucose - Fructose     | 16.4  | g/L       |
| Degré probable calculé | 12.85 | % Vol     |
| Acidité volatile       | 0.31  | g/L H2SO4 |
| Acidité totale         | 3.7   | g/L H2SO4 |
| pH                     | 3.82  |           |
| Acide tartrique        | 3.5   | g/L       |
| Acide L- malique       | 1.6   | g/L       |
| Potassium              | 1.9   | g/L       |
| Conseil                | *     |           |

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile dans quelques jours  
Equilibre acide faible. Voir acidification 150 g/p d'acide tartrique

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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