

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 20 septembre 2022

Vosne-Romanée CHALANDINS 2022 Rouge

Degré alcoolique	13.15	% Vol
Glucose - Fructose	9.4	g/L
Degré probable calculé	13.70	% Vol
Acidité volatile	0.25	g/L H ₂ SO ₄
Acidité totale	3.8	g/L H ₂ SO ₄
pH	3.67	
Acide tartrique	3.2	g/L
Acide L- malique	1.3	g/L
Potassium	1.9	g/L
Conseil	*	

Revoir la teneur en sucres 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