

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 MAIZIERES 2022 Rouge

| | | |
|------------------------|-------|-----------|
| Degré alcoolique | 12.75 | % Vol |
| Glucose - Fructose | 6.4 | g/L |
| Degré probable calculé | 13.10 | % Vol |
| Acidité volatile | 0.39 | g/L H2SO4 |
| Acidité totale | 3.7 | g/L H2SO4 |
| pH | 3.84 | |
| Acide tartrique | 2.8 | g/L |
| Acide L- malique | 1.7 | g/L |
| Potassium | 2.0 | g/L |
| Conseil | * | |

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

Equilibre acide faible. Voir acidification 200 g/p d'acide tartrique

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue



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