

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 30 septembre 2022

HAUTES COTES CUVE 130hL 2022 Rouge

Degré alcoolique	12.15	% Vol
Glucose - Fructose	5.5	g/L
Degré probable calculé	12.45	% Vol
Acidité volatile	0.26	g/L H2SO4
Acidité totale	4.7	g/L H2SO4
pH	3.55	
Acide tartrique	3.4	g/L
Acide L- malique	2.4	g/L
Potassium	1.5	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
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