

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 15 septembre 2023

Pommard CHANLINS CUVE F6 2023 Rouge

Degré alcoolique	13.25	% Vol
Glucose - Fructose	0.3	g/L
Degré probable calculé	13.25	% Vol
Acidité volatile	0.30	g/L H2SO4
Acidité totale	4.7	g/L H2SO4
pH	3.57	
Acide tartrique	3.2	g/L
Acide L- malique	2.0	g/L
Potassium	1.5	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Revoir la teneur en sucres dans quelques jours

Teneur en acidité volatile correcte

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 80 g/p d'acide tartrique

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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