

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélié 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

Savigny-lès-Beaune CLOS DES GUETTES CUVE 8 2023 Moût rouge

Acidité totale	3.8	g/L H2SO4
pH	3.56	
Acide tartrique	4.9	g/L
Acide L-malique	2.8	g/L
Potassium	1.3	g/L
Conseil	*	

Attention : Echantillon en fermentation. L'analyse des sucres n'étant pas fiable, nous préférons ne pas vous rendre de résultat erroné et ne pas vous le facturer.

Equilibre acide faible. Voir acidification 150 g/p d'acide tartrique

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

