

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 14 novembre 2023

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits FOUFRE 2023 Rouge

Acidité volatile	0.70	g/L H ₂ SO ₄
Acidité totale	3.8	g/L H ₂ SO ₄
pH	3.75	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile élevée

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 100 g/p d'acide tartrique.

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p espacés de 4 semaines

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

