

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélien PREVOT 06.81.94.75.98

aurelie.prevot@terrelis.com

Elodie PINCHAUX 06.24.22.29.91

elodie.pinchoux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Emis le 15 novembre 2023

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits POMMARD 2023 Rouge

Acidité volatile	0.66	g/L H2SO4
Acidité totale	3.9	g/L H2SO4
pH	3.65	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile élevée

Equilibre acide correct

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

Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

