

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.pinchaux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Emis le 17 juin 2024

CHALANDINS 2023 Rouge

Acidité volatile	0.54	g/L H ₂ SO ₄
SO ₂ libre	22	mg/L
SO ₂ total	49	mg/L

Teneur en acidité volatile +/- correcte
Sulfitage (solution à 5%) : 6 cL/p
Dénombrement Brettanomyces en cours

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

