

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélie 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 06 décembre 2024

Pommard premier cru Les Chanlins 2023 Rouge

| | | |
|-----------------------|------|------------------------------------|
| Acidité volatile | 0.62 | g/L H ₂ SO ₄ |
| SO ₂ libre | 27 | mg/L |
| SO ₂ total | 64 | mg/L |
| CO ₂ | 750 | mg/L |

Teneur en acidité volatile élevée
Sulfitage (solution à 5%) : 5 cL/p
Teneur en CO₂ correcte. A préserver!

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

