

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 2024 Rouge

Degré alcoolique	12.20	% Vol
Glucose - Fructose	0.0	g/L
Acidité volatile	0.71	g/L H2SO4
Acidité totale	3.3	g/L H2SO4
pH	3.88	
Fermentation malolactique	3/4 faite	

Teneur en acidité volatile élevée

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

Dénombrement Brettanomyces en cours

Suivre fin de la FML !

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue

