

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélië 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 Pézerolles FUTS 2023 Rouge

Acidité volatile	0.60	g/L H2SO4
SO2 libre	24	mg/L
SO2 total	57	mg/L
CO2	820	mg/L

Teneur en acidité volatile élevée

Sulfitage (solution à 5%) : 5 cL/p

Ajuster la teneur en CO2 de l'assemblage à 750 - 800 mg/L à la mise en masse

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

