

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 18 décembre 2024

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits POMMARD 2023 Rouge

Acidité volatile	0.71	g/L H2SO4
SO2 libre	25	mg/L
SO2 total	69	mg/L
CO2	550	mg/L

Teneur en acidité volatile élevée

Sulfitage (solution à 5%) : 6 cL/p

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

Validé par

Aurélie PREVOT, Œnologue

