

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 septembre 2023

Pommard premier cru Les Chanlins 50% VE 2023 Moût rouge

Sucres des moûts	216	g/L
Degré probable calculé	12.35	% Vol
Acidité totale	4.1	g/L H2SO4
pH	3.44	
Acide tartrique	5.2	g/L
Acide L-malique	2.7	g/L
Potassium	1.3	g/L
Azote ammoniacal	125	mg/L NH4
Azote aminé	186	mg/L azote
Azote assimilable calculé	284	mg/L azote
Conseil	*	

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 100 g/p d'acide tartrique

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins rouges = 17.5