

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 08 septembre 2023

Moulin-à-Vent 65hL 2023 Moût rouge

|                        |       |           |
|------------------------|-------|-----------|
| Sucres des moûts       | 222   | g/L       |
| Degré probable calculé | 12.70 | % Vol     |
| Acidité totale         | 3.6   | g/L H2SO4 |
| pH                     | 3.46  |           |
| Acide tartrique        | 4.2   | g/L       |
| Acide L-malique        | 3.1   | g/L       |
| Potassium              | 1.5   | g/L       |
| Conseil                | *     |           |

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

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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