

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 10 septembre 2023

Beaune premier cru Les Montrevenots CUVE N°2 2023 Moût blanc

Sucres des moûts	215	g/L
Degré probable calculé	13.05	% Vol
Acidité totale	4.2	g/L H2SO4
pH	3.33	
Acide tartrique	4.6	g/L
Acide L-malique	3.6	g/L
Potassium	1.3	g/L
Azote ammoniacal	107	mg/L NH4
Azote aminé	151	mg/L azote
Azote assimilable calculé	234	mg/L azote
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 60 g/p d'acide tartrique

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins blancs = 16.5