

Anthony COLAS 06.80.61.34.98

anthony.colas@terrelis.com

Aurélié 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 19 septembre 2023

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2023 Moût blanc

Sucres des moûts	239	g/L
Degré probable calculé	14.50	% Vol
Acidité totale	4.0	g/L H2SO4
pH	3.41	
Acide tartrique	3.5	g/L
Acide L-malique	3.5	g/L
Potassium	1.2	g/L
Conseil	*	

Equilibre acide faible. Voir acidification 200 g/p d'acide tartrique

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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