

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.pinchoux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Emis le 19 septembre 2023

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits N°2 2023 Moût blanc

Sucres des moûts	231	g/L
Degré probable calculé	14.00	% Vol
Acidité totale	3.9	g/L H2SO4
pH	3.41	
Acide tartrique	3.2	g/L
Acide L-malique	3.2	g/L
Potassium	1.1	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