

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 22 septembre 2023

Richebourg 2023 Rouge

Degré alcoolique	13.25	% Vol
Glucose - Fructose	11.5	g/L
Degré probable calculé	13.90	% Vol
Acidité volatile	0.31	g/L H2SO4
Acidité totale	4.5	g/L H2SO4
pH	3.73	
Acide tartrique	3.1	g/L
Acide L- malique	2.1	g/L
Potassium	1.6	g/L
Fermentation malolactique	début possible	
Conseil	*	

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile, ainsi que la FML dans quelques jours
Equilibre acide faible. Voir acidification 180 g/p d'acide tartrique

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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