

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 23 septembre 2023

CHALANDINS 2023 Rouge

Degré alcoolique	13.45	% Vol
Glucose - Fructose	12.3	g/L
Degré probable calculé	14.15	% Vol
Acidité volatile	0.38	g/L H2SO4
Acidité totale	4.4	g/L H2SO4
pH	3.74	
Acide tartrique	3.3	g/L
Acide L- malique	1.8	g/L
Potassium	1.6	g/L
Fermentation malolactique	débutée	
Conseil	*	

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile, ainsi que la FML dans quelques jours
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 rouges = 17.5