

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 28 septembre 2023

Vosne-Romanée LES REAS CUVE 6 2023 Rouge

|                           |             |           |
|---------------------------|-------------|-----------|
| Degré alcoolique          | 13.85       | % Vol     |
| Glucose - Fructose        | 0.3         | g/L       |
| Degré probable calculé    | 13.85       | % Vol     |
| Acidité volatile          | 0.42        | g/L H2SO4 |
| Acidité totale            | 4.3         | g/L H2SO4 |
| pH                        | 3.78        |           |
| Acide tartrique           | 3.1         | g/L       |
| Acide L- malique          | 1.8         | g/L       |
| Potassium                 | 1.4         | g/L       |
| Fermentation malolactique | non débutée |           |
| Conseil                   | *           |           |

Revoir les teneurs en sucres et en acidité volatile dans quelques jours  
Equilibre acide faible. Voir acidification 220 g/p d'acide tartrique

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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