

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.pinchaux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Emis le 07 janvier 2025

Chambolle-Musigny PIECES 2024 Rouge

Acidité volatile	0.60	g/L H ₂ SO ₄
Acidité totale	3.3	g/L H ₂ SO ₄
pH	3.81	
Fermentation malolactique	terminée	

Teneur en acidité volatile élevée

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 80 g/p d'acide tartrique.

Sulfitage (solution à 5%) : 10 cL/p + 10 cL/p espacés de 3 à 4 semaines

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue

