

Anthony COLAS 06.80.61.34.98
anthony.colas@terrelis.com

Aurélien 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 03 octobre 2025

Beaune premier cru Les Montrevenots 2025 Blanc

Degré alcoolique	13.15	% Vol
Glucose - Fructose	0.2	g/L
Degré probable calculé	13.15	% Vol
Acidité volatile	0.17	g/L H2SO4
Acidité totale	4.8	g/L H2SO4
pH	3.24	
Acide tartrique	3.9	g/L
Acide L- malique	2.5	g/L
Potassium	0.7	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct. Voir acidification 50 g/p d'acide tartrique

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



Rendement sucres / alcool pris en compte pour le calcul des vins blancs = 16.5