

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 26 août 2025

Beaune premier cru Les Montrevenots 2025 Moût blanc

Sucres des moûts	194	g/L
Degré probable calculé	11.75	% Vol
Acidité totale	5.0	g/L H2SO4
pH	3.23	
Acide tartrique	6.5	g/L
Acide L-malique	3.6	g/L
Potassium	1.2	g/L
Azote ammoniacal	111	mg/L NH4
Azote aminé	175	mg/L azote
Azote assimilable calculé	262	mg/L azote
Conseil	*	

Equilibre acide +/- correct

Validé par  
Anthony COLAS, Œnologue



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