

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.pinchoux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Emis le 11 septembre 2025

Clos de Vougeot CUVE 22hL 2025 Rouge

Degré alcoolique	13.05	% Vol
Glucose - Fructose	0.1	g/L
Degré probable calculé	13.05	% Vol
Acidité volatile	0.27	g/L H2SO4
Acidité totale	4.0	g/L H2SO4
pH	3.73	
Acide tartrique	3.1	g/L
Acide L- malique	1.2	g/L
Potassium	1.4	g/L
Fermentation malolactique	1/4 faite	
Conseil	*	

Equilibre acide faible. Voir acidification 180 g/p d'acide tartrique

Validé par

Anthony COLAS, Œnologue



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