

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.pinchoux@terrelis.com

Domaine GROS A.F.
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Emis le 05 septembre 2025

CHANLINS 2025 Rouge

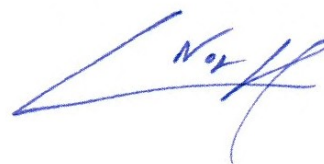
Degré alcoolique	13.30	% Vol
Glucose - Fructose	0.8	g/L
Degré probable calculé	13.35	% Vol
Acidité volatile	0.28	g/L H2SO4
Acidité totale	4.9	g/L H2SO4
pH	3.58	
Acide tartrique	3.4	g/L
Acide L- malique	1.8	g/L
Potassium	1.2	g/L
Fermentation malolactique	non débutée	
Conseil	*	

Teneur en acidité volatile correcte

Revoir la teneur en sucres dans quelques jours

Equilibre acide +/- faible. Voir acidification 100 g/p d'acide tartrique

Validé par
Anthony COLAS, Œnologue



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