



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
 6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
 30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
 S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
 N° 1-0228 ET 1-5842
 LISTE DES SITES et
 PORTEES
 DISPONIBLES SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.1444.1444 / 0

Echantillons remis le: 15/06/2022 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:15/06/2022 au:16/06/2022
 Analyses exécutées du: 15/06/2022 au: 16/06/2022
 N° demande: 188057 EXT Client: 61174
 Réf. client: 15/06/2022/49

SAS François PARENT
 1 place de l'Europe
 21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22061444Y	POMMARD PREMIER CRU LA CHANIERE - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,4 g/l H ₂ SO ₄ 69,2 meq/l 5,2 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 20 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 47 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,60 g/l H ₂ SO ₄ 12,19 meq/l 0,73 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H ₂ SO ₄) - LD=0,01 g/l H ₂ SO ₄ (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
 (1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Page: 1 Suite page: 2

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO
6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.1444.1444 / 0

Echantillons remis le: 15/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:15/06/2022 au:16/06/2022
Analyses exécutées du: 15/06/2022 au: 16/06/2022
N° demande: 188057 EXT Client: 61174
Réf. client: 15/06/2022/49

SAS François PARENT
1 place de l'Europe
21630 POMMARD

Page : 2

ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,83 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
-------------------------------	--	--

Rapport établi le: 16/06/2022

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.