

N° Echantillon : 2201866  
Matrice couleur : Vin rouge  
Réceptionné le : 04/02/2022  
Mesuré : du 04/02/2022 au 04/02/2022  
Émis le : 14/02/2022  
Page(s) : 1/1

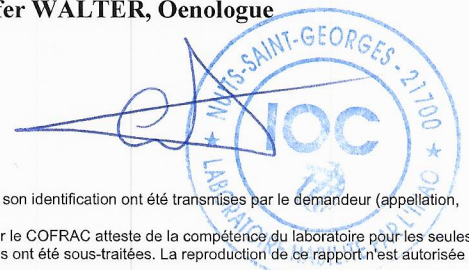
Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

## RAPPORT D'ANALYSES 29151

### AOC Grands-Echezeaux rouge 2020

|                                                                   | Résultats | Unité                                 | Méthode                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Titre Alcoométrique Vol.</b><br><i>Alcoholic % vol. (20°C)</i> | 13.98     | % Vol                                 | méthode IRTF<br>FTIR method                                                                                                                                                                 | * |
| <b>Acidité Totale</b><br><i>Total Acidity</i>                     | 3.31      | g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L | méthode IRTF<br>FTIR method                                                                                                                                                                 | * |
| <b>Acidité Totale</b><br><i>Total Acidity</i>                     | 67.50     | meq/L                                 | méthode IRTF<br>FTIR method                                                                                                                                                                 | * |
| <b>Acidité Volatile</b><br><i>Volatil Acidity</i>                 | 0.75      | g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L | méthode IRTF<br>FTIR method                                                                                                                                                                 |   |
| <b>Acidité Volatile</b><br><i>Volatil Acidity</i>                 | 15.29     | meq/L                                 | méthode IRTF<br>FTIR method                                                                                                                                                                 |   |
| <b>CO<sub>2</sub></b><br><i>CO<sub>2</sub></i>                    | 500       | mg/L                                  | méthode IRTF<br>FTIR method                                                                                                                                                                 | * |
| <b>Cuivre</b><br><i>Copper</i>                                    | <0.09     | mg/L                                  | spectrométrie d'absorption atomique<br>atomic spectrometry method                                                                                                                           | * |
| <b>Masse Volumique à 20°C</b><br><i>Specific Weight 20°C</i>      | 0.9906    | g/cm <sup>3</sup>                     | méthode IRTF<br>FTIR method                                                                                                                                                                 | * |
| <b>Extrait Sec total</b><br><i>Total Dry Extract</i>              | 26.8      | g/L                                   | méthode densimétrique (calcul)<br>densimetric method (calcul)                                                                                                                               | * |
| <b>Fer</b><br><i>Iron</i>                                         | 1.1       | mg/L                                  | méthode colorimétrique automatisée<br>automatized colorimetric method                                                                                                                       | * |
| <b>Glucose fructose</b><br><i>Glucose Fructose</i>                | 0.7       | g/L                                   | méthode IRTF<br>FTIR method                                                                                                                                                                 |   |
| <b>Acide L- Malique</b><br><i>Malic Acid</i>                      | <LD       | g/L                                   | méthode enzymatique automatisée<br>automatized enzymatic method                                                                                                                             | * |
| <b>pH</b><br><i>pH</i>                                            | 3.79      |                                       | méthode IRTF<br>FTIR method                                                                                                                                                                 |   |
| <b>Dioxyde de soufre libre</b><br><i>Free Sulphur dioxide</i>     | 16        | mg/L                                  | colorimétrie automatisée<br>colorimetric method                                                                                                                                             | * |
| <b>Dioxyde de soufre total</b><br><i>Total Sulphur Dioxide</i>    | 32        | mg/L                                  | méthode colorimétrique automatisée<br>colorimetric method                                                                                                                                   | * |
| <b>Acide sorbique</b><br><i>Sorbic acid</i>                       | Absence   |                                       | chromatographie sur papier<br>paper chromatography                                                                                                                                          | * |
| <b>Sucres Réducteurs</b><br><i>Reducing sugar</i>                 | 1.2       | g/L                                   | spectrophotométrie UV visible automatisée<br>automatized spectrophotometry                                                                                                                  | * |
| <b>Methanol</b><br><i>Methanol</i>                                | 138       | mg/L                                  | ** GC / FID (Laboratoire sous-traitant: 11100 Montredon des Corbières)<br>**GC / FID (Subcontracted laboratory: 11100 Montredon des Corbières)                                              |   |
| <b>Sulfates totaux</b><br><i>Totals sulphates</i>                 | 0.28      | g/L K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>    | ** Electrophorèse capillaire - UV (Laboratoire sous-traitant: 11100 Montredon des Corbières)<br>** Capillary electrophoresis - UV (subcontracted laboratory: 11100 Montredon des Corbières) |   |
| <b>Extrait Sec réduit</b><br><i>Réduct Dry Extract</i>            | 25.7      | g/L                                   | méthode densimétrique (calcul)<br>densimetric method (calcul)                                                                                                                               |   |

Jennifer WALTER, Oenologue



**Designation du produit / Name of the product**

AOC Grands-Echezeaux Rouge 2020  
Echantillon n° 2201866

**“Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption”**

**Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement**

Expéditeur/ Shipper:                   Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANÉE  
FRANCE

Je, soussigné, responsable de ces marchandises destinées à l'exportation, certifie les informations ci-dessus et que /I, undersigned, responsible for these products for export, certify the above informations and :

- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination
- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin
- ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine /these batches of products are fit for human consumption

Date : 18/02/2022  
Nom et signature de l'expéditeur :

GROS VINCENT

SCEA GROS FRÈRE ET SŒUR  
6 RUE DES GRANDS CRUS  
21700 VOSNE-ROMANÉE  
FRANCE  
RCS DIJON 778 269 373

**Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate**

Vu l'habilitation, pour les vins, de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.

« Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ». Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a good product, honest, and commercial quality end fulfills all requirement of the august 1, 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

"The results of these tests are strictly in accordance with French law."

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

Nuits Saint Georges , le 14/02/2022  
Jennifer WALTER, Oenologue

