



# 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°E2305.1325.1325

Extrait du rapport N°2305.1324.1325 / 0

Echantillons remis le: 17/05/2023 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:17/05/2023 au:17/05/2023

Analyses exécutées du 17/05/2023 au: 17/05/2023

N° demande: 199830 EXT Client: 60340

Réf. client: 17/05/2023/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

1 / 2

|  |             |   |                  |
|--|-------------|---|------------------|
| Désignation du produit<br>Product Name | N°23051325B | <b>BEAUNE PREMIER CRU - 2021</b><br><b>Dossier suivi par TERRELIS</b> | <b>VIN ROUGE</b> |
|--|-------------|---|------------------|

| Paramètres<br>Parameters                                     | Résultats<br>Results                                       | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement  |
|--|--|--|
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume | * 13,6 % VOL   | IRTF<br>±(0,2 % VOL) (1)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose               | * 0,1 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible<br>±(0,0 g/l) - LD=0,02 g/l (1)                                |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/l                          | * 3,7 g/l H2SO4<br>75,5 meq/l<br>5,7 g/l acide tartrique   | IRTF<br>±(0,2 g/l H2SO4) (1)   |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                | * < limite de quantification 0.1 g/l                       | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible<br>LD=0,03 g/l (1)   |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity                | * 0,59 g/l H2SO4<br>11,98 meq/l<br>0,72 g/l acide acétique | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)   |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                | * 0,70 g/l acide acétique<br>11,62 meq/l                   | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible<br>±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1) |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide               | * 19 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)  |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide              | * 53 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid               | * non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l (1)   |
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C           | * 0,9902 g/cm3   | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3) (1)  |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)  | * 24,5 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l) (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

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 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°E2305.1325.1325

Extrait du rapport N°2305.1324.1325 / 0

Echantillons remis le: 17/05/2023 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:17/05/2023 au:17/05/2023

Analyses exécutées du 17/05/2023 au: 17/05/2023

N° demande: 199830 EXT Client: 60340

Réf. client: 17/05/2023/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

2 / 2

|  |             |   |                  |
|--|-------------|---|------------------|
| Désignation du produit<br>Product Name | N°23051325B | <b>BEAUNE PREMIER CRU - 2021</b><br><i>Dossier suivi par TERRELIS</i> | <b>VIN ROUGE</b> |
|--|-------------|---|------------------|

|                  |             |  |
|------------------|-------------|--|
| FER<br>iron      | * 1,4 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)  |
| CUIVRE<br>copper | * 0,07 mg/l | ICP-OES<br>±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1) |

Rapport établi le: 17/05/2023

\*\*\*\*\* Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.



*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*

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