



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°E2411.4397.4397

Extrait du rapport N°2411.4397.4397 / 0

Echantillons remis le: 28/11/2024 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/11/2024 au:28/11/2024

Analyses exécutées du 28/11/2024 au: 28/11/2024

N° demande: 220199 EXT Client: 61174

Réf. client: 28/11/2024/49

Mathias PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24114397X	Bourgogne Chardonnay - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN BLANC
---	--------------------	---	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,2 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,3 g/l H2SO4 66,9 meq/l 5,0 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,5 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,2 g/l) - LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,28 g/l H2SO4 5,70 meq/l 0,34 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,30 g/l acide acétique 5,02 meq/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 35 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 92 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(13 mg/l) - LD=2 mg/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°E2411.4397.4397

Extrait du rapport N°2411.4397.4397 / 0

Echantillons remis le: 28/11/2024 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/11/2024 au:28/11/2024

Analyses exécutées du 28/11/2024 au: 28/11/2024

N° demande: 220199 EXT Client: 61174

Réf. client: 28/11/2024/49

Mathias PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24114397X	Bourgogne Chardonnay - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN BLANC
---	--------------------	---	------------------

ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en couche mince LD=2 mg/l (1)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9892 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 19,3 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,6 g/l) (1)
FER iron	* 1,3 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)

Rapport établi le: 28/11/2024

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



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