



# 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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
 Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
 N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°26042533R	Beaune premier cru Les Boucherottes 2024 Dossier suivi par TERRELIS		VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement		
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)		
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)		
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,9 g/l H2SO4 79,8 meq/l 6,0 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)		
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)		
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,66 g/l H2SO4 13,52 meq/l 0,81 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)		
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 29 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 dioxyde	* 77 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(9 mg/l) - LD=2 mg/l (1)		
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	* 0,99081 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)		
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,1 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	* 1,4 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 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

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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°26042533R	<i>Beaune premier cru Les Boucherottes 2024 Dossier suivi par TERRELIS</i>	<i>VIN ROUGE</i>
CUIVRE copper		* 0,09 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 24/04/2026

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





# 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°2511.4897.4898 / 0

Echantillons remis le: 25/11/2025 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:25/11/2025 au:25/11/2025  
 Analyses exécutées du: 25/11/2025 au: 25/11/2025  
 N° demande: 231857 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 25/11/2025/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°25114897Y	Beaune premier cru Les Montrevenots 2024 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	* 12,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)		
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,7 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)		
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 4,2 g/l H2SO4 85,5 meq/l 6,4 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)		
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l (1)		
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,33 g/l H2SO4 6,68 meq/l 0,40 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)		
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 37 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	* 117 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(16 mg/l) - LD=2 mg/l (1)		
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	* 0,98906 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)		
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 19,6 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	* 0,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 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

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°2511.4897.4898 / 0

Echantillons remis le: 25/11/2025 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:25/11/2025 au:25/11/2025  
Analyses exécutées du: 25/11/2025 au: 25/11/2025  
N° demande: 231857 EXT Client: 60340  
Réf. client: 25/11/2025/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°25114897Y	<b>Beaune premier cru Les Montrevenots 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>	<b>VIN BLANC</b>
CUIVRE copper		* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 25/11/2025

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





# 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°E2604.2532.2534

Extrait du rapport N°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026

Analyses exécutées du 23/04/2026 au: 24/04/2026

N° demande: 234725 EXT Client: 60340

Réf. client: 23/04/2026/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°26042533R	<b>Beaune premier cru 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>	<b>VIN ROUGE</b>
--	-------------	---	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,9 g/l H2SO4 79,8 meq/l 6,0 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,66 g/l H2SO4 13,52 meq/l 0,81 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 29 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	* 77 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(9 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
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)

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°E2604.2532.2534

Extrait du rapport N°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026

Analyses exécutées du 23/04/2026 au: 24/04/2026

N° demande: 234725 EXT Client: 60340

Réf. client: 23/04/2026/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°26042533R	<b>Beaune premier cru 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>	<b>VIN ROUGE</b>
--	-------------	---	------------------

MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,99081 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm <sup>3</sup> ) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,1 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	* 1,4 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,09 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 24/04/2026

\*\*\*\*\* 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



# 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°2511.4897.4898 / 0

Echantillons remis le: 25/11/2025 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:25/11/2025 au:25/11/2025  
 Analyses exécutées du: 25/11/2025 au: 25/11/2025  
 N° demande: 231857 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 25/11/2025/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°25114898X	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2024 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	* 12,3 % 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 ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)	
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 5,4 g/l H2SO4 110,0 meq/l 8,3 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,3 g/l H2SO4) (1)	
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,1 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	* 0,34 g/l H2SO4 7,02 meq/l 0,42 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 34 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	* 100 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(14 mg/l) - LD=2 mg/l (1)	
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	* 0,98996 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 20,3 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	* < limite de quantification 0.6 mg/l	ICP-OES LD=0,20 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

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°2511.4897.4898 / 0

Echantillons remis le: 25/11/2025 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:25/11/2025 au:25/11/2025  
Analyses exécutées du: 25/11/2025 au: 25/11/2025  
N° demande: 231857 EXT Client: 60340  
Réf. client: 25/11/2025/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°25114898X	<b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>	<b>VIN BLANC</b>
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)	

Rapport établi le: 25/11/2025

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





# 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°2602.2465.2466 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2026 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:19/02/2026 au:20/02/2026  
 Analyses exécutées du: 19/02/2026 au: 20/02/2026  
 N° demande: 233618 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 19/02/2026/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°26022466J	<b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>		VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement		
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)		
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)		
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 4,1 g/l H2SO4 83,3 meq/l 6,2 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)		
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,2 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	* 0,48 g/l H2SO4 9,86 meq/l 0,59 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)		
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 16 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 dioxyde	* 51 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)		
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	* 0,99159 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)		
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 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)		

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Page: 1 Suite page: 2

(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 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°2602.2465.2466 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2026 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:19/02/2026 au:20/02/2026  
Analyses exécutées du: 19/02/2026 au: 20/02/2026  
N° demande: 233618 EXT Client: 60340  
Réf. client: 19/02/2026/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°26022466J	<b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>	<b>VIN ROUGE</b>
CUIVRE copper		* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 20/02/2026

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





# 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°2602.2465.2466 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2026 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:19/02/2026 au:20/02/2026  
 Analyses exécutées du: 19/02/2026 au: 20/02/2026  
 N° demande: 233618 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 19/02/2026/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°26022465T	<b>Bourgogne 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>		VIN ROUGE
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	* 0,2 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 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-MALIQUÉ malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l (1)		
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,57 g/l H2SO4 11,71 meq/l 0,70 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)		
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 17 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	* 34 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(5 mg/l) - LD=2 mg/l (1)		
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	* 0,99130 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)		
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique (1)		
FER iron	* 1,4 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 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

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°2602.2465.2466 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2026 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:19/02/2026 au:20/02/2026  
Analyses exécutées du: 19/02/2026 au: 20/02/2026  
N° demande: 233618 EXT Client: 60340  
Réf. client: 19/02/2026/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°26022465T	<b>Bourgogne 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>	<b>VIN ROUGE</b>
CUIVRE copper		* 0,10 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 20/02/2026

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





# 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°2605.0450.0450 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2026 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:05/05/2026 au:06/05/2026  
 Analyses exécutées du: 05/05/2026 au: 06/05/2026  
 N° demande: 234902 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 05/05/2026/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°26050450K	Chambolle-Musigny 2024 Dossier suivi par TERRELIS		VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement		
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)		
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)		
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,2 g/l H2SO4 64,7 meq/l 4,9 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)		
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)		
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,59 g/l H2SO4 12,09 meq/l 0,73 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)		
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 19 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 dioxyde	* 56 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l (1)		
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	* 0,99205 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)		
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,0 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	* 1,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)		

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Page: 1 Suite page: 2

(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 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°2605.0450.0450 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2026 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:05/05/2026 au:06/05/2026  
Analyses exécutées du: 05/05/2026 au: 06/05/2026  
N° demande: 234902 EXT Client: 60340  
Réf. client: 05/05/2026/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°26050450K	<b>Chambolle-Musigny 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>	<b>VIN ROUGE</b>
CUIVRE copper		* 0,16 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 06/05/2026

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





# 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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
 Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
 N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°26042542C	Clos de Vougeot Grand cru 2024 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)	
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,7 g/l H2SO4 75,7 meq/l 5,7 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)	
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)	
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,49 g/l H2SO4 10,03 meq/l 0,60 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 20 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 dioxyde	* 70 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l (1)	
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	* 0,99186 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,7 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)	
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 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

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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°26042542C	Clos de Vougeot Grand cru 2024 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
CUIVRE copper		* 0,12 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 24/04/2026

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





# 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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
 Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
 N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°26042540C	<i>Echezeaux Grand cru 2024</i> <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>		VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement		
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)		
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)		
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,7 g/l H2SO4 75,5 meq/l 5,7 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)		
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)		
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,45 g/l H2SO4 9,25 meq/l 0,55 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)		
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 16 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 dioxyde	* 53 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l (1)		
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	* 0,99205 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)		
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,7 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)		
FER iron	* 1,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)		

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Page: 1 Suite page: 2

(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 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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°26042540C	<i>Echezeaux Grand cru 2024</i> <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	<i>VIN ROUGE</i>
CUIVRE copper		* 0,16 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 24/04/2026

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





# 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°2510.1200.1200 / 0

Echantillons remis le: 06/10/2025 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:06/10/2025 au:06/10/2025  
 Analyses exécutées du: 06/10/2025 au: 06/10/2025  
 N° demande: 230322 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 06/10/2025/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°25101200R	Moulin-à-Vent En Mortperay 2024 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)	
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,8 g/l H2SO4 77,1 meq/l 5,8 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)	
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,1 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	* 0,71 g/l H2SO4 14,41 meq/l 0,86 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 23 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	* 48 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)	
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	* 0,9925 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)	

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Page: 1 Suite page: 2

(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 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°2510.1200.1200 / 0

Echantillons remis le: 06/10/2025 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:06/10/2025 au:06/10/2025  
Analyses exécutées du: 06/10/2025 au: 06/10/2025  
N° demande: 230322 EXT Client: 60340  
Réf. client: 06/10/2025/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°25101200R	Moulin-à-Vent En Mortperay 2024 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
FER iron		* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper		* 0,25 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 06/10/2025

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





# 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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
 Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
 N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°26042539B	<b>Pommard premier cru Les Arvelets 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>		VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement		
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)		
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)		
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,7 g/l H2SO4 74,9 meq/l 5,6 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)		
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)		
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,61 g/l H2SO4 12,38 meq/l 0,74 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)		
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 17 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 dioxyde	* 66 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l (1)		
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	* 0,99152 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)		
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,1 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)		
FER iron	* 1,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 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

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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°26042539B	<b>Pommard premier cru Les Arvelets 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>	<b>VIN ROUGE</b>
CUIVRE copper		* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 24/04/2026

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





# 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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
 Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
 N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°26042538A	Pommard premier cru Les Chanlins 2024 Dossier suivi par TERRELIS		VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement		
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)		
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)		
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H2SO4 72,9 meq/l 5,5 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)		
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* non détecté g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)		
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,72 g/l H2SO4 14,62 meq/l 0,88 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)		
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 7 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 dioxyde	* 42 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l (1)		
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	* 0,99169 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)		
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,8 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	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 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

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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°26042538A	<i>Pommard premier cru Les Chanlins 2024</i> <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
CUIVRE copper		* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 24/04/2026

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





# 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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
 Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
 N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°26042534G	Pommard premier cru Les Pézerolles 2024 Dossier suivi par TERRELIS		VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement		
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)		
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)		
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 4,0 g/l H2SO4 80,6 meq/l 6,0 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)		
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)		
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,62 g/l H2SO4 12,73 meq/l 0,76 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)		
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 21 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 dioxyde	* 87 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(10 mg/l) - LD=2 mg/l (1)		
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	* 0,99198 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)		
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,4 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)		
FER iron	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 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

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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°26042534G	<i>Pommard premier cru Les Pézerolles 2024</i> <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	<i>VIN ROUGE</i>
CUIVRE copper		* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 24/04/2026

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





# 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°E2604.2532.2534

Extrait du rapport N°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026

Analyses exécutées du 23/04/2026 au: 24/04/2026

N° demande: 234725 EXT Client: 60340

Réf. client: 23/04/2026/34

**Domaine GROS A.F.**

**5, Grande Rue**

**21630 POMMARD**

1 / 2

<b>Désignation du produit</b> Product Name	<b>N°26042534G</b>	<b>Pommard premier cru 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>	<b>VIN ROUGE</b>
---	--------------------	--	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 4,0 g/l H2SO4 80,6 meq/l 6,0 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,62 g/l H2SO4 12,73 meq/l 0,76 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 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	* 87 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(10 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
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)

*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°E2604.2532.2534

Extrait du rapport N°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026

Analyses exécutées du 23/04/2026 au: 24/04/2026

N° demande: 234725 EXT Client: 60340

Réf. client: 23/04/2026/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°26042534G	<b>Pommard premier cru 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>	<b>VIN ROUGE</b>
--	-------------	--	------------------

MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,99198 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,4 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)
FER iron	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 24/04/2026

\*\*\*\*\* 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



# 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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
 Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
 N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°26042541B	Richebourg Grand cru 2024 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)	
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H2SO4 74,3 meq/l 5,6 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)	
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)	
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,58 g/l H2SO4 11,78 meq/l 0,71 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 15 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 dioxyde	* 58 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l (1)	
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	* 0,99181 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,1 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)	
FER iron	* 1,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Page: 1 Suite page: 2

(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 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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°26042541B	<i>Richebourg Grand cru 2024</i> <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	<i>VIN ROUGE</i>
CUIVRE copper		* 0,13 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 24/04/2026

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





# 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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
 Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
 N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 23/04/2026/34

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

Désignation du produit Product Name	N°26042532A	Vosne-Romanée Aux Réas 2024 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)	
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,2 g/l H2SO4 66,1 meq/l 5,0 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)	
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)	
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,57 g/l H2SO4 11,62 meq/l 0,70 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 23 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 dioxyde	* 60 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l (1)	
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	* 0,99210 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 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	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	



# 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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°26042532A	Vosne-Romanée Aux Réas 2024 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
CUIVRE copper		* 0,13 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 24/04/2026

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





# 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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
 Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
 N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°26042537A	Vosne-Romanée Les Chalandins 2024 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)	
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,8 g/l H2SO4 78,2 meq/l 5,9 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)	
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)	
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,54 g/l H2SO4 10,94 meq/l 0,66 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 23 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 dioxyde	* 73 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(9 mg/l) - LD=2 mg/l (1)	
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	* 0,99266 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,4 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)	
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 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

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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°26042537A	Vosne-Romanée Les Chalandins 2024 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
CUIVRE copper		* 0,11 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 24/04/2026

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





# 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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
 Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
 N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°26042536D	Vosne-Romanée Maizières 2024 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)	
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H2SO4 72,9 meq/l 5,5 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)	
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)	
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,66 g/l H2SO4 13,43 meq/l 0,81 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 18 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	* 64 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l (1)	
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	* 0,99210 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,8 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	* 1,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Page: 1 Suite page: 2

(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 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°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026  
Analyses exécutées du: 23/04/2026 au: 24/04/2026  
N° demande: 234725 EXT Client: 60340  
Réf. client: 23/04/2026/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°26042536D	Vosne-Romanée Maizières 2024 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
CUIVRE copper		* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 24/04/2026

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





# 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°E2604.2532.2534

Extrait du rapport N°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026

Analyses exécutées du 23/04/2026 au: 24/04/2026

N° demande: 234725 EXT Client: 60340

Réf. client: 23/04/2026/34

**Domaine GROS A.F.**

**5, Grande Rue**

**21630 POMMARD**

1 / 2

<b>Désignation du produit</b> Product Name	<b>N°26042532A</b>	<b>Vosne-Romanée 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>	<b>VIN ROUGE</b>
---	--------------------	--	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,2 g/l H2SO4 66,1 meq/l 5,0 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,57 g/l H2SO4 11,62 meq/l 0,70 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 23 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	* 60 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
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)

*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°E2604.2532.2534

Extrait du rapport N°2604.2532.2542 / 0

Echantillons remis le: 23/04/2026 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:23/04/2026 au:24/04/2026

Analyses exécutées du 23/04/2026 au: 24/04/2026

N° demande: 234725 EXT Client: 60340

Réf. client: 23/04/2026/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°26042532A	Vosne-Romanée 2024 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	--	-----------

MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,99210 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 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	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,13 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 24/04/2026

\*\*\*\*\* 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



# 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°E2511.4898.4898

Extrait du rapport N°2511.4897.4898 / 0

Echantillons remis le: 25/11/2025 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:25/11/2025 au:25/11/2025

Analyses exécutées du 25/11/2025 au: 25/11/2025

N° demande: 231857 EXT Client: 60340

Réf. client: 25/11/2025/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25114898X	<b>Bourgogne 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>	<b>VIN BLANC</b>
--	-------------	--	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,3 % 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 ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 5,4 g/l H2SO4 110,0 meq/l 8,3 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,3 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,1 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	* 0,34 g/l H2SO4 7,02 meq/l 0,42 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,06 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 34 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	* 100 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(14 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
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)

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°E2511.4898.4898

Extrait du rapport N°2511.4897.4898 / 0

Echantillons remis le: 25/11/2025 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:25/11/2025 au:25/11/2025

Analyses exécutées du 25/11/2025 au: 25/11/2025

N° demande: 231857 EXT Client: 60340

Réf. client: 25/11/2025/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25114898X	<b>Bourgogne 2024</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>	<b>VIN BLANC</b>
--	-------------	--	------------------

MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,98996 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,00018 g/cm <sup>3</sup> ) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 20,3 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	* < limite de quantification 0,6 mg/l	ICP-OES 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: 25/11/2025

\*\*\*\*\* 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