



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°26042534G | Pommard premier 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 | * 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 | Pommard premier cru 2024 Dossier suivi par TERRELIS | VIN ROUGE |
|--|-------------|--|------------------|

| | | |
|---|-----------------|--|
| 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