



RAPPORT D'ANALYSES EXPORT
CERTIFICATE OF ANALYSIS

SAS GROS A.F.
La Garelle
5 Grande rue
21630 POMMARD

Echantillon N° : **12-10586**

page n°1/2

Date réception:	07/06/2012
Date analyse:	07/06/2012
Appellation:	SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU CLOS DES GUETTES
Couleur:	Rouge
Millésime:	2010

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,15
*Sucres réducteurs Flux continu néocuproïne	g/L	1,3
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,66
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	5,69
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	meq/L	76
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	meq/L	11,0
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	20
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	75
*Fer Absorption atomique	mg/L	1,8
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	<0,05
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9906

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Jeudi 7 Juin 2012 à 18h 35

Aurélie PREVOT

Œnologie Conseil

LABORATOIRE

BURGUNDIA ŒNOLOGIE



**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT
CERTIFICATE OF ANALYSIS**

**SAS GROS A.F.
La Garelle
5 Grande rue
21630 POMMARD**

Echantillon N° : **12-10586**

page n°2/2

Date réception: **07/06/2012**
Date analyse: **07/06/2012**
Appellation: **SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU CLOS DES GUETTES**
Couleur: **Rouge**
Millésime: **2010**

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Extrait sec total Densimétrie	g/L	24,5
Cendres	g/L	2,5
*Acide citrique Enzymatique manuelle	g/L	<1
*Acide sorbique Chromatographie papier		Non détecté
Acide salicylique		Non détecté

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Jeudi 7 Juin 2012 à 18h 35

Aurélie PREVOT
œnologie Conseil
LABORATOIRE
BURGUNDIA œnologie