


<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expeditior</i> المُرسل 发货人 Отправитель CAROLINE PARENT ET ASSOCIES 10 B rue des Naigeons 21200 BEAUNE-FRANCE</p>	<p>N° № 3290</p>	<p>ORIGINAL</p>																																												
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinatario</i> المُرسل اليه 收货人 Получатель WINE & JEWELLERY INTERNATIONAL WINE TRADING UNIT A, 15 F, TIMES SQUARE 500 ZHANGYANG ROAD PUDONG NEW AREA – 200122 SHANGAI</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية 欧洲共同体 ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО CERTIFICAT D'ORIGINE CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>																																													
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details Expedicion مرسلية بواسطة 运输情况</i> Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin Pais de origen</i> بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения UNION EUROPEENNE - FRANCE</p> <p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i> ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p>																																													
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías مواصفات البضاعة : رقم التسلسل , العلامة , رقم الطرود , عدد وطبيعة الطرود 序号 ; 商标 ; 号码 ; 包装件数量和性质 ; 商品种类 ; Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки, описание товара</p> <table border="1"> <tr> <td>5</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l CHAMBOLLE MUSIGNY - DOMAINE AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>30 bouteilles = 22.5 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l - BEAUNE 1^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES - DOMAINE AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>30 bouteilles = 22.5 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1^{ER} CRU LES PEZEROLLES - DOMAINE AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>30 bouteilles = 22.5 litres</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Caisses de 1 bouteille de 1.5 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>6 bouteilles = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>17</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - DOMAINE AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>102 bouteilles = 76.5 litres</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l ECHEZEAUX GRAND CRU - DOMAINE AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>24 bouteilles = 18 litres</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>24 bouteilles = 18 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l SAVIGNY LES BEAUNE 1^{ER} CRU CLOS DES GUETTES - DOMAINE AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>30 bouteilles = 22.5 litres</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Caisses de 1 bouteille de 1.5 l POMMARD 1^{ER} CRU LES PEZEROLLES - DOMAINE AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>12 bouteilles = 18 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>60 bouteilles = 45 litres</td> </tr> <tr> <td colspan="3">TOTAL : 55 CARTONS DE 6 BOUTEILLES DE 0.75 CL ET 18 CARTONS DE 1 MAGNUM DE 1.5 L</td> <td>TOTAL 348 Bouteilles / Soit 274.5 litres</td> </tr> </table>	5	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l CHAMBOLLE MUSIGNY - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	30 bouteilles = 22.5 litres	5	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l - BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	30 bouteilles = 22.5 litres	5	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	30 bouteilles = 22.5 litres	6	Caisses de 1 bouteille de 1.5 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	6 bouteilles = 9 litres	17	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	102 bouteilles = 76.5 litres	4	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l ECHEZEAUX GRAND CRU - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	24 bouteilles = 18 litres	4	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	24 bouteilles = 18 litres	5	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	30 bouteilles = 22.5 litres	12	Caisses de 1 bouteille de 1.5 l POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	12 bouteilles = 18 litres	10	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	60 bouteilles = 45 litres	TOTAL : 55 CARTONS DE 6 BOUTEILLES DE 0.75 CL ET 18 CARTONS DE 1 MAGNUM DE 1.5 L			TOTAL 348 Bouteilles / Soit 274.5 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</p>	
5	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l CHAMBOLLE MUSIGNY - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	30 bouteilles = 22.5 litres																																											
5	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l - BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	30 bouteilles = 22.5 litres																																											
5	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	30 bouteilles = 22.5 litres																																											
6	Caisses de 1 bouteille de 1.5 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	6 bouteilles = 9 litres																																											
17	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	102 bouteilles = 76.5 litres																																											
4	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l ECHEZEAUX GRAND CRU - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	24 bouteilles = 18 litres																																											
4	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	24 bouteilles = 18 litres																																											
5	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	30 bouteilles = 22.5 litres																																											
12	Caisses de 1 bouteille de 1.5 l POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	12 bouteilles = 18 litres																																											
10	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS - 13°	2016	60 bouteilles = 45 litres																																											
TOTAL : 55 CARTONS DE 6 BOUTEILLES DE 0.75 CL ET 18 CARTONS DE 1 MAGNUM DE 1.5 L			TOTAL 348 Bouteilles / Soit 274.5 litres																																											
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3 <i>THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3</i> LA AUTORIDAD INFRASCRITA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3 تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم ٣ 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N°3</p> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente <i>Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority</i> Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente موقع وطبيعة الختم وتوقيع وتاريخ وتسمية مكان 发证地点和日期 ; 发证当局名称, 签字和印章 Место и дата выдачи ; наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>			<p>Beaune, le 12 JUL. 2018</p> <p> Pour le Président François BRUNO</p>																																											

REPRODUCTION INTERDITE

SARL CAROLINE PARENT ET ASSOCIES
10 B, RUE DES NAIGEONS
21200 BEAUNE

Facture N° 20180022 du 12/07/2018

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346



**WINE AND JEWELLERY
INTERNATIONAL TRADING SHANGHAI
UNIT A, 15F, TIMES SQUARE
500 ZHANGYANG RO
200122 SHANGHAI
Chine**

Référence : WINEXSH0000277

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20170012 du 29/05/2017					
	WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE AF GROS					
12,00	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2016 MAGNUMS - 2016 - Rouge - 13°	CARTON 1	1,500	120,00 €	1 440,00 €	EX
6,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2016 MAGNUM - 2016 - Rouge - 13°	CARTON 1	1,500	100,00 €	600,00 €	EX
24,00	ECHZEZEAUX GRAND CRU 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	145,00 €	3 480,00 €	EX
24,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	332,00 €	7 968,00 €	EX
30,00	BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	32,00 €	960,00 €	EX
30,00	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	50,00 €	1 500,00 €	EX
30,00	SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	28,50 €	855,00 €	EX
60,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	40,00 €	2 400,00 €	EX
102,00	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	40,00 €	4 080,00 €	EX
30,00	CHAMBOLLE MUSIGNY 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	47,50 €	1 425,00 €	EX

SARL CAROLINE PARENT ET ASSOCIES
10 B, RUE DES NAIGEONS
21200 BEAUNE

Facture N° 20180022 du 12/07/2018

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346



**WINE AND JEWELLERY
INTERNATIONAL TRADING SHANGHAI
UNIT A, 15F, TIMES SQUARE
500 ZHANGYANG RO
200122 SHANGHAI
Chine**

Référence : WINEXSH0000277

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		24 708,0	0,00 €

Total H.T. 24 708,00 €

Net H.T. 24 708,00 €

DAE n° : 18FRG8592400353505570

73 COLIS

ACHAT PAYS TIERS
MARCHANDISE EXONEREE en VERTU de L'ARTICLE 262-I du C.G.I

Pas d'escompte en cas de paiement anticipé.

FDA n° 13103653998

CHINE : Registration N° 25012002225

Query N°12728523

Net à payer 24 708,00 €
PAYMENT BEFORE SHIPMENT
au 12/07/2018 VIREMENT

Sarl au capital de 3000 € - RCS DIJON - 493856595
- Siret 49385659500027 - TVA FR42493856595
- Accise FR007859E0656 - APE 4634Z -



Facture N° 20180022 du 12/07/2018
Code Client : WINEX
Net à payer : 24 708,00 €

**LISTE DE COLISAGE
DOMAINE A.F. GROS**

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
5 X 6	0.75	13°	Rouge	BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES 2016	220421432325	22.5	45
5 X 6	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES 2016	220421432345	22.5	45
2 X 6	1.5	13°	Rouge	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES 2016	220421432345	18	36
5 X 6	0.75	13°	Rouge	SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU LE CLOS DES GUETTES 2016	220421432356	22.5	45
1 X 6	1.5	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2016	220421433373	9	18
10 X 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2016	220421433373	45	90
5 X 6	0.75	13°	Rouge	CHAMBOLLE MUSIGNY 2016	220421433359	22.5	45
17 X 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2016	220421433373	76.5	153
4 X 6	0.75	13°	Rouge	ECHÉZEUX GRAND CRU 2016	220421431314	18	36
4 X 6	0.75	13°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2016	220421431314	18	36
55 cartons X 6BT	+ 3 caisses de 6 magnums						
Total 58 caisses							
						274.5	549

BOTTLING CERTIFICATE

DOMAINE A.F. GROS

Désignation	Vintage	Bottling date
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	2016	26/04/2018
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES	2016	22/02/2018
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2016	20/02/2018
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2016	19/02/2018
ECHIZEAUX GRAND CRU	2016	26/04/2018
RICHEBOURG GRAND CRU	2016	26/04/2018
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	2016	21/02/2018
CHAMBOLLE MUSIGNY	2016	21/02/2018

Je soussigné, œnologue au laboratoire d'œnologie TERRELIS, 21 rue des Capucines 21200 BEAUNE France, laboratoire agréé par le ministère de l'Économie et des finances pour délivrer des certificats d'analyses de pureté et de libre vente concernant les vins (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/97), certifie que ce(s) vin(s) :

I, the undersigned, oenologist at laboratory of oenology TERRELIS, laboratory approved by Ministry of Economy for delivering analysis certificates of purity and free sale concerning the wines (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/1997) certify that this wine:

Yo, el que suscribe, enologo en el laboratorio de enologia TERRELIS, laboratorio certificado por el ministerio de economia y financia para establecer informes de analisis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :

Produit :	Pommard 1 ^{ER} Cru les Pézerolles	Rouge/Red	2016
Product / Producto	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2016
	Echezeaux Grand cru	Rouge/Red	2016
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2016
	Beaune 1 ^{ER} Cru les Boucherottes	Rouge/Red	2016
	Savigny les Beaune 1 ^{ER} Cru Le Clos des Guettes	Rouge/Red	2016
	Vosne Romanée Clos de la Fontaine	Rouge/Red	2016
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2016

Elaboré par : Domaine GROS A.F.
Elaborated by / Elaborado por La Garelle
5, Grande Rue
21630 Pommard - FRANCE

Destiné à : Wine & Jewellery
Destined to / Destinado al International wine trading
Unit A, 15F, Times Square
500 Zhangyang Road
Pudong New Area
200122 SHANGAI

Est un produit d'origine française, qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires de France, raison pour laquelle il est en vente libre et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger. Je certifie que ce vin, d'après l'analyse réalisée sur l'échantillon fourni, est conforme aux exigences des lois sur les denrées alimentaires et aux lois et décrets en vigueur sur les Appellations d'Origine.

Is a produce of French extraction, it satisfies all hygienic requirements fixed by sanitary authorities of France, it's a reason why it's in free sale and without any restriction in this country as in foreign countries. Certifies that wine, from the analysis I have done on the sample supplied, is in conformity with requirements of laws on foodstuffs and laws and decree in force on the "Appellation d'Origine".

Es un producto de origen Frances, que reúne todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este país así como en el exterior. Según los analisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.

Beaune, le : 25/06/2018
Aurélie PREVOT, œnologue

TERRELIS SCOP ARL
21 Rue des Capucines
21200 BEAUNE
FRANCE
Siret 794 311 175 00010



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

5 rue du 16^{ème} Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 30 26 23 78 - Fax:03 30 26 23 79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directeur au capital de 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1806.0633.0643

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:11/06/2018

Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 11/06/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 08/06/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18060638Q - POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9896 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,12% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,55	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l H2SO4 67,3 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 24 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 59 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,69 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,73 g/l H2SO4 12,11 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,75 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 11/06/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16^{ème} Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - laboratoire@ce-oeb.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur au capital de 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1806.0633.0643

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:11/06/2018

Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 11/06/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 08/06/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°18060640V - RICHEBOURG GRAND CRU - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C <i>density at 20°C</i>	* 0,9900 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE <i>salicylic acid</i>	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif <i>sorbic acid</i>	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C <i>alcohol content % by volume</i>	* 13,39% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH <i>pH</i>	* 3,55	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE <i>total acidity g/L tartaric acid</i>	* 5,3 g/l H2SO4 70,4 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE <i>malic acid</i>	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER <i>iron</i>	* 0,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE <i>cooper</i>	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE <i>free sulfur dioxide</i>	* 22 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL <i>total sulfur dioxide</i>	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE <i>carbon dioxide</i>	* 0,70 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL <i>total dry extract (by grams per liter)</i>	* 24,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE <i>glucose and fructose</i>	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE <i>volatile acidity (as acetic acid)</i>	* 0,77 g/l H2SO4 12,86 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE <i>acetic acid</i>	* 0,75 g/l acide acétique 12,53 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL <i>malvidol diglucoside</i>	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 11/06/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16^{ème} Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél: 03 80 26 23 78 - Fax: 03 80 26 23 79 - laboratoire@co-œb.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1806.0633.0643

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 08/06/2018 au: 08/06/2018

Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 08/06/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 08/06/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°180606330 - CHAMBOLLE MUSIGNY - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9896 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,3% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,58	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,2 g/l H ₂ SO ₄ 69,5 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 14 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 36 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,79 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,74 g/l H ₂ SO ₄ 12,33 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H ₂ SO ₄) - SD=0,010 g/l H ₂ SO ₄
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,72 g/l acide acétique 11,98 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 11/06/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

8 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél: 03 80 26 23 78 - Fax: 03 80 26 23 79 - laboratoire@c-o-e-b.com

S.A à conseil de surveillance et directeur au capital de 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1806.0633.0643

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:08/06/2018
Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 08/06/2018
N° demande: 138695EX Client: 60340
Réf. client: 08/06/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18060635T - VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9895 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,3% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,62	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 4,9 g/l H2SO4 65,5 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* < seuil quantification 0.6 g/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 45 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,82 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 22,9 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,69 g/l H2SO4 11,44 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,66 g/l acide acétique 11,05 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 11/06/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16 ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - laboratoire@c-œ-b.com

S.A à conseil de surveillance et directeur au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1806.0633.0643

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:11/06/2018

Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 11/06/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 08/06/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

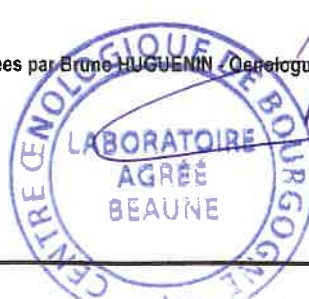
21630 POMMARD

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°18060639E - ECHEZEAUX GRAND CRU - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C <i>density at 20°C</i>	* 0,9898 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE <i>salicylic acid</i>	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif <i>sorbic acid</i>	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C <i>alcohol content % by volume</i>	* 13,4% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH <i>pH</i>	* 3,38	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE <i>total acidity g/L tartaric acid</i>	* 5,8 g/l H2SO4 77,8 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE <i>malic acid</i>	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER <i>iron</i>	* 0,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE <i>cooper</i>	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE <i>free sulfur dioxyde</i>	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL <i>total sulfur dioxyde</i>	* 51 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE <i>carbon dioxyde</i>	* 0,72 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL <i>total dry extract (by grams per liter)</i>	* 24,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE <i>glucose and fructose</i>	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE <i>volatile acidity (as acetic acid)</i>	* 0,84 g/l H2SO4 13,93 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE <i>acetic acid</i>	* 0,82 g/l acide acétique 13,67 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL <i>malvidol diglucoside</i>	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 11/06/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - 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 - Courriel:laboratoire@ce-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire au capital de 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1806.0633.0643 / 0

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:11/06/2018

Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 11/06/2018

N° demande: 138695 EX Client: 60340

Réf. client: 08/06/2018/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°18060634Q - VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9895 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,54	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,0 g/l acide tartrique 66,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,3 g/l) - SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 25 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 58 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,69 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 22,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 g/l acide acétique 11,78 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,68 g/l acide acétique 11,40 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 11/06/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1806.0633.0643 / 0

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:11/06/2018

Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 11/06/2018

N° demande: 138695 EX Client: 60340

Réf. client: 08/06/2018/34

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

Page : 4

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°18060636Q - SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - CLOS DES GUETTES - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9900 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,60	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,2 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,05 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 24 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 59 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,65 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,79 g/l acide acétique 13,11 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,77 g/l acide acétique 12,80 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 11/06/2018

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 15ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-oe.b.com

S.A à conseil de surveillance et directeur au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1806.0633.0643 / 0

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:11/06/2018
Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 11/06/2018
N° demande: 138695 EX Client: 60340
Réf. client: 08/06/2018/34

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

Page : 5

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°18060637G - BEAUNE PREMIER CRU LES BOUCHEROTTES - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,53	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 31 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 70 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,77 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,83 g/l acide acétique 13,82 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,81 g/l acide acétique 13,55 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 11/06/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

