

# BOTTLING CERTIFICATE

Caroline PARENT & ASSOCIES

| Nom du Domaine  | Désignation                                | Vintage | Bottling date | Lot REF |
|-----------------|--|---------|---------------|---------|
| Domaine AF GROS | VOSNE ROMANEE AUX REAS red                 | 2015    | 19/05/2017    | LVR     |
| Domaine AF GROS | VOSNE ROMANEE MAIZIERES red                | 2015    | 19/05/2017    | LVM     |
| Domaine AF GROS | BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS<br>red     | 2015    | 19/01/2017    | LHN     |
| Domaine AF GROS | BOURGOGNE PINOT NOIR red                   | 2015    | 12/01/2017    | LBPN    |
| Domaine AF GROS | VOSNE ROMANEE CLOS DE LA<br>FONTAINE       | 2015    | 18/05/2017    | LVCF    |
| Domaine AF GROS | BOURGOGNE red                              | 2013    | 03/02/2015    | LBPN    |
| Domaine AF GROS | POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES | 2011    | 20/05/2013    | LPPEZ   |
| Domaine AF GROS | ECHENZEAUX GRAND CRU                       | 2014    | 11/04/2016    | LEC     |

# 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 |
|--------------------------|-----------------|-------------|---------|---|--------------|--------------|----------------|
| 18 X 12                  | 0.75            | 12.5°       | Rouge   | BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2015            | 220421436400 | 162          | 324            |
| 5 X 12                   | 0.75            | 13 °        | Rouge   | VOSNE ROMANEE AUX REAS 2015                     | 220421433373 | 45           | 90             |
| 15 X 12                  | 0.75            | 13 °        | Rouge   | VOSNE ROMANEE MAIZIERES 2015                    | 220421433373 | 135          | 270            |
| 5 X 12                   | 0.75            | 13°         | Rouge   | VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE<br>2015       | 220421433373 | 45           | 90             |
| 25 X 12                  | 0.75            | 12.5°       | Rouge   | BOURGOGNE PINOT NOIR 2013                       | 220421436396 | 225          | 450            |
| 7 X 12                   | 0.75            | 12.5°       | Rouge   | BOURGOGNE PINOT NOIR 2015                       | 220421436396 | 63           | 126            |
| 5 X 12                   | 0.75            | 13°         | Rouge   | POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES 2011 | 220421432345 | 45           | 90             |
| 3 X 12                   | 0.75            | 13 °        | Rouge   | ECHÉZEUX GRAND CRU 2014                         | 220421431314 | 27           | 54             |
| <b>83 cartons</b>        |                 |             |         |   |              | <b>749</b>   | <b>1494</b>    |
| <b>Total</b>             |                 |             |         |   |              |              |                |

## CERTIFICATE OF ANALYSIS, PURETY, SANITARY STATE, FREE SELLING AND CONSUMPTION

This person, laboratory manager, is designated: **BURGUNDIA OENOLOGIE**  
**29 RUE BUFFON**  
**21200 BEAUNE - France**

by the French government to give out certificates of purity that must come with the products with a French origin, destined to exportation, certificates proving the wine, well labeled, and the products it is made of are natural quality legal and sellable products, as well as certificates saying this product can be drunk and sold in the country it was made in. This wine exclusively comes from grape fermentation, and doesn't contain any esters nor artificial extracts. These wines fit human consumption and fulfill all sanitary conditions for its free selling on the national and export markets.

|                   |  |             |                |
|-------------------|--|-------------|----------------|
| EXPEDITEUR/FROM:  | SAS GROS A.F. - LA GARELLE - 5 GRANDE RUE - 21630 POMMARD - France |             |                |
| DESTINATAIRE/TO : | CHINA  |             |                |
| VINS              | POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES                                     | (ROUGE/RED) | MILLESIME 2011 |
|                   | BOURGOGNE PINOT NOIR   | (ROUGE/RED) | MILLESIME 2013 |
|                   | ECHÉZEAUX GRAND CRU  | (ROUGE/RED) | MILLESIME 2014 |

Le soussigné Directeur du Laboratoire : **BURGUNDIA OENOLOGIE**  
**29 RUE BUFFON**  
**21200 BEAUNE - France**

habilité par le gouvernement français (arrêté ministériel du 15 juillet 1982, modifié) pour délivrer les certificats d'analyse et de pureté des produits agricoles et plus spécialement des vins à l'exportation, certifie que la marchandise décrite ci-dessus est un produit de qualité loyale et marchande. Ces vins sont aptes pour la consommation humaine et ils remplissent les conditions sanitaires pour la vente libre sur le marché national et à l'exportation.

Fait à Beaune, le 20/12/2017

Signataire :

**Ludivine ROUX**  
**Oenologue Conseil**  
**LABORATOIRE**  
**BURGUNDIA OENOLOGIE**



# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16<sup>ème</sup> Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. avec 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°1508.0854.0854 / 0

Echantillons remis le: 03/03/2015 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:03/03/2015 au:04/03/2015

Analyses exécutées du: 03/03/2015 au: 04/03/2015

N° demande: 108542 OE Client: 60340

Réf. client: 03/03/2015/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

|                        |   |  |
|------------------------|---|--|
| Désignation du produit | VIN ROUGE N°15080854G - BOURGOGNE - Pinot Noir - 2013<br>Dossier suivi par TERRELIS |  |
|------------------------|---|--|

| Paramètres                           | Résultats  | Méthodes/Incertitudes   |
|--------------------------------------|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C      | * 0,9911 g/cm3                                       | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                           |
| ACIDE SALICYLIQUE                    | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>SD=2   |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif      | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince<br>SD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE                     | * 12,8% VOL  | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH                                   | * 3,53   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04)   |
| ACIDITE TOTALE                       | * 3,6 g/l H2SO4<br>72,3 meq/l                        | IRTF<br>±(0,2 g/l H2SO4)  |
| ACIDE L-MALIQUE                      | * < seuil quantification 0.1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>SD=0,03 g/l              |
| FER                                  | * 2,5 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l  |
| CUIVRE                               | * 0,13 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE              | * 18 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL              | * 64 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté<br>±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l          |
| DIOXYDE DE CARBONE                   | * 0,68 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l)   |
| EXTRAIT SEC TOTAL                    | * 24,0 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE               | * non détecté g/l                                    | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE            | * 0,53 g/l H2SO4<br>11,26 meq/l                      | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4                       |
| ACIDE ACETIQUE                       | * 0,61 g/l acide acétique<br>9,58 meq/l              | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique      |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL | ABSENCE  | Chromatographie papier  |

Rapport établi le: 04/03/2015

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 16<sup>ème</sup> 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 directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION  
N° 1-0226  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1605.2601.2604 / 0

Echantillons remis le: 31/05/2016 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:31/05/2016 au:01/06/2016  
Analyses exécutées du: 31/05/2016 au: 01/06/2016  
N° demande: 115464 EX Client: 60340  
Réf. client: 31/05/2016/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

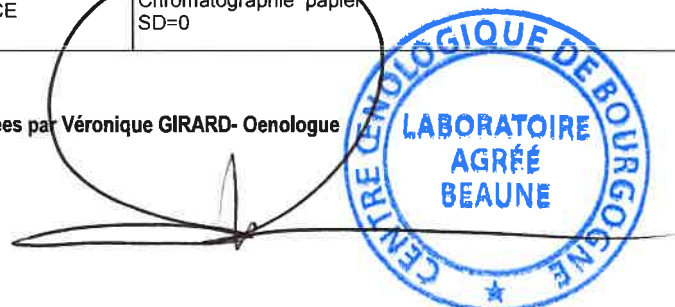
Page : 2

|  |   |
|--|---|
| Désignation du produit<br>Product Name | VIN ROUGE N°16052602I - ECHEZEUX - Grand Cru - 2014<br>Dossier suivi par TERRELIS |
|--|---|

| Paramètres<br>Parameters  | Résultats<br>Results                                 | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|---|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C              | * 0,9908 g/cm3                                       | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                           |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                             | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>SD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                  | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince<br>SD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume    | * 13,4 % VOL   | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br>pH  | * 3,42   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04 )  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid               | * 5,8<br>77,8 meq/l                                  | IRTF<br>±(0,3 )   |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                   | * 0,1 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,2 g/l) - SD=0,03 g/l |
| FER<br>iron   | * 1,8 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l  |
| CUIVRE<br>copper  | * 0,13 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                  | * 18 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                 | * 68 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté<br>±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l         |
| DIOXYDE DE CARBONE<br>carbon dioxide                            | * 0,53 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l) - SD=0 g/l  |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)     | * 25,8 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                  | * 0,1 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid)  | * 0,84 g/l acide acétique<br>13,95 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                   | * 0,82 g/l acide acétique<br>13,68 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,05 g/l acide acétique)                                   |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU<br>MALVIDOL<br>malvidol diglucoside | ABSENCE  | Chromatographie papier<br>SD=0  |

Rapport établi le: 01/06/2016

Analyses validées par Véronique GIRARD- Oenologue





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

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

**Echantillon N° : 13-08978**

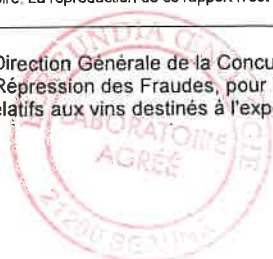
page n° 1/2

|                  |                                       |
|------------------|---------------------------------------|
| Date réception : | <b>30/05/13</b>                       |
| Date analyse :   | <b>30/05/13 au 31/05/13</b>           |
| Appellation :    | <b>POMMARD 1ER CRU<br/>PEZEROLLES</b> |
| Couleur :        | <b>Rouge</b>                          |
| Millésime :      | <b>2011</b>                           |

| ANALYSE  | UNITE               | RESULTAT |
|--|---------------------|----------|
| <b>*Titre alcoométrique volumique</b><br>IRTF                      | % vol.              | 13,15    |
| <b>*Sucres réducteurs</b><br>Flux continu néocuproïne              | g/L                 | 1,9      |
| <b>*Glucose Fructose</b><br>Enzymatique par analyseur séquentiel   | g/L                 | 0,1      |
| <b>*Acidité volatile</b><br>Flux continu KI-KIO3                   | g/L acide acétique  | 0,67     |
| <b>*Acidité totale</b><br>Titrimétrie potentiométrique automatisée | g/L acide tartrique | 5,80     |
| <b>*pH</b><br>Potentiométrie automatisée                           |                     | 3,45     |
| <b>*Acide L-malique</b><br>Enzymatique par analyseur séquentiel    | g/L                 | 0,1      |
| <b>*SO2 Libre</b><br>Colorimétrie par analyseur séquentiel         | mg/L                | 21       |
| <b>*SO2 Total</b><br>Colorimétrie par analyseur séquentiel         | mg/L                | 72       |
| <b>*Fer</b><br>Absorption atomique                                 | mg/L                | 1,2      |
| <b>*Cuivre</b><br>Absorption atomique                              | mg/L                | 0,15     |
| <b>*Masse Volumique</b><br>IRTF                                    | Kg/L                | 0,9905   |
| <b>*Extrait sec total</b><br>Densimétrie                           | g/L                 | 24,2     |

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 sa forme intégrale. 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 Vendredi 31 Mai 2013 à 14h 54

**Anthony COLAS**  
Œnologue Conseil  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



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

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

**Echantillon N° : 13-08978**

page n° 2/2

Date réception : **30/05/13**  
Date analyse : **30/05/13 au 31/05/13**  
Appellation : **POMMARD 1ER CRU**  
**PEZEROLLES**  
Couleur : **Rouge**  
Millésime : **2011**

|  | ANALYSE | UNITE | RESULTAT    |
|--|---------|-------|-------------|
| <b>Cendres</b>                                     |         | g/L   | 2,4         |
| <b>*Acide citrique</b><br>Enzymatique manuelle     |         | g/L   | <1,0        |
| <b>*Acide sorbique</b><br>Chromatographie papier   |         |       | Non détecté |
| <b>Acide salicylique</b><br>Chromatographie papier |         |       | 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 sa forme intégrale. 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 Vendredi 31 Mai 2013 à 14h 54

**Anthony COLAS**  
Œnologue Conseil  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA ŒNOLOGIE

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

Produit :

|                           |                                   |           |      |
|---------------------------|-----------------------------------|-----------|------|
| <i>Product / Producto</i> | Bourgogne Pinot Noir              | rouge/red | 2015 |
|                           | Bourgogne Hautes Cotes de Nuits   | rouge/red | 2015 |
|                           | Vosne-Romanée aux Réas            | rouge/red | 2015 |
|                           | Vosne-Romanée Clos de la Fontaine | rouge/red | 2015 |
|                           | Vosne-Romanée Maizières           | rouge/red | 2015 |

Elaboré par :

*Elaborated by / Elaborado por* Domaine GROS A.F.  
La Garelle - 5, Grande Rue  
21630 POMMARD

Destiné à :

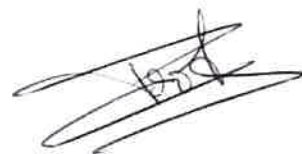
*Destined to / Destinado al* Ruby Red Wine  
Shangai - CHINE

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 pais asi como en el exterior. Segun 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 : 15/12/2017  
Aurélie PREVOT, œnologue





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16<sup>ème</sup> 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 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°1705.1397.1404 / 0

Echantillons remis le: 16/05/2017 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/05/2017 au:16/05/2017  
Analyses exécutées du: 16/05/2017 au: 16/05/2017  
N° demande: 126101 EX Client: 60340  
Réf. client: 16/05/2017/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 2

|  |  |
|--|--|
| Désignation du produit<br>Product Name | VIN ROUGE N°17051398R - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2015<br>Dossier suivi par TERRELIS |
|--|--|

| Paramètres<br>Parameters  | Résultats<br>Results                                 | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|---|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C              | * 0,9901 g/cm3                                       | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                           |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                             | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>SD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                  | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince<br>SD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume    | * 13,1 % VOL   | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br>pH  | * 3,55   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04 )  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid               | * 5,0 g/l acide tartrique<br>67,1 meq/l              | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                   | * non détecté g/l                                    | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>SD=0,03 g/l              |
| FER<br>iron   | * 1,0 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l  |
| CUIVRE<br>copper  | * 0,08 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                  | * 12 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                 | * 50 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté<br>±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l         |
| DIOXYDE DE CARBONE<br>carbon dioxide                            | * 1,00 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l) - SD=0 g/l  |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)     | * 22,9 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                  | * 0,3 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid)  | * 0,54 g/l acide acétique<br>9,08 meq/l              | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                   | * 0,51 g/l acide acétique<br>8,57 meq/l              | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,05 g/l acide acétique)                                   |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU<br>MALVIDOL<br>malvidol diglucoside | ABSENCE  | Chromatographie papier<br>SD=0  |

Rapport établi le: 16/05/2017

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 16<sup>ème</sup> 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 directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1705.1397.1404 / 0

Echantillons remis le: 16/05/2017 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/05/2017 au:16/05/2017  
Analyses exécutées du: 16/05/2017 au: 16/05/2017  
N° demande: 126101 EX Client: 60340  
Réf. client: 16/05/2017/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 1

|  |  |
|--|--|
| <b>Désignation du produit</b><br><b>Product Name</b> | <b>VIN ROUGE N°17051397J - BOURGOGNE - 2015</b><br><b>Dossier suivi par TERRELIS</b> |
|--|--|

| Paramètres<br>Parameters                                       | Résultats<br>Results                                 | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C             | * 0,9904 g/cm <sup>3</sup>                           | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )              |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                            | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>SD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                 | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince<br>SD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume   | * 12,8 % VOL   | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br>pH   | * 3,44   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04 )  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid              | * 5,4 g/l acide tartrique<br>71,4 meq/l              | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                  | * < seuil quantification 0.1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>SD=0,03 g/l              |
| FER<br>iron  | * 0,9 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l  |
| CUIVRE<br>copper   | * 0,07 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                 | * 11 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                | * 47 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté<br>±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l         |
| DIOXYDE DE CARBONE<br>carbon dioxide                           | * 0,57 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l) - SD=0 g/l  |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)    | * 22,9 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                 | * 0,1 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid) | * 0,52 g/l acide acétique<br>8,62 meq/l              | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                  | * 0,49 g/l acide acétique<br>8,08 meq/l              | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,05 g/l acide acétique)                                   |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL<br>malvidol diglucoside   | ABSENCE  | Chromatographie papier<br>SD=0  |

Rapport établi le: 16/05/2017

\*\*\*\*\* 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 16<sup>ème</sup> 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 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°1705.1397.1404 / 0

Echantillons remis le: 16/05/2017 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/05/2017 au:16/05/2017  
Analyses exécutées du: 16/05/2017 au: 16/05/2017  
N° demande: 126101 EX Client: 60340  
Réf. client: 16/05/2017/34

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

Page : 4

|  |   |
|--|---|
| Désignation du produit<br>Product Name | VIN ROUGE N°17051400Q - VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2015<br>Dossier suivi par TERRELIS |
|--|---|

| Paramètres<br>Parameters  | Résultats<br>Results                                 | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|---|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C              | * 0,9899 g/cm3                                       | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                           |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                             | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>SD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                  | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince<br>SD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume    | * 13,5 % VOL   | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br>pH  | * 3,47   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04 )  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid               | * 5,1 g/l acide tartrique<br>68,2 meq/l              | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                   | * < seuil quantification 0.1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>SD=0,03 g/l              |
| FER<br>iron   | * 0,7 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l  |
| CUIVRE<br>copper  | * 0,06 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                  | * 22 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                 | * 67 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté<br>±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l         |
| DIOXYDE DE CARBONE<br>carbon dioxide                            | * 0,71 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l) - SD=0 g/l  |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)     | * 23,7 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                  | * 0,2 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid)  | * 0,65 g/l acide acétique<br>10,84 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                   | * 0,63 g/l acide acétique<br>10,42 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,05 g/l acide acétique)                                   |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU<br>MALVIDOL<br>malvidol diglucoside | ABSENCE  | Chromatographie papier<br>SD=0  |

Rapport établi le: 16/05/2017

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 16 ème 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 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°1705.1397.1404 / 0

Echantillons remis le: 16/05/2017 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/05/2017 au:16/05/2017  
Analyses exécutées du: 16/05/2017 au: 16/05/2017  
N° demande: 126101 EX Client: 60340  
Réf. client: 16/05/2017/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 5

|  |  |
|--|--|
| <b>Désignation du produit</b><br><b>Product Name</b> | <b>VIN ROUGE N°17051401S - VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE - 2015</b><br><b>Dossier suivi par TERRELIS</b> |
|--|--|

| Paramètres<br>Parameters                                       | Résultats<br>Results                                 | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C             | * 0,9900 g/cm <sup>3</sup>                           | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )              |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                            | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>SD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                 | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince<br>SD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume   | * 13,4 % VOL   | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br>pH   | * 3,63   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04 )  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid              | * 4,8 g/l acide tartrique<br>63,5 meq/l              | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUÉ<br>malic acid                                  | * < seuil quantification 0.1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>SD=0,03 g/l              |
| FER<br>iron  | * 0,7 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l  |
| CUIVRE<br>copper   | * 0,06 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                 | * 20 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                | * 67 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté<br>±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l         |
| DIOXYDE DE CARBONE<br>carbon dioxide                           | * 0,67 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l) - SD=0 g/l  |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)    | * 23,7 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                 | * 0,1 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid) | * 0,70 g/l acide acétique<br>11,60 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                  | * 0,67 g/l acide acétique<br>11,22 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,05 g/l acide acétique)                                   |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL<br>malvidol diglucoside   | ABSENCE  | Chromatographie papier<br>SD=0  |

Rapport établi le: 16/05/2017

\*\*\*\*\* 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 16<sup>ème</sup> 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 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°1705.1397.1404 / 0

Echantillons remis le: 16/05/2017 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/05/2017 au:16/05/2017  
Analyses exécutées du: 16/05/2017 au: 16/05/2017  
N° demande: 126101 EX Client: 60340  
Réf. client: 16/05/2017/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 6

|  |  |
|--|--|
| Désignation du produit<br>Product Name | VIN ROUGE N°17051402A - VOSNE ROMANEE - LES MAIZIERES - 2015<br>Dossier suivi par TERRELIS |
|--|--|

| Paramètres<br>Parameters  | Résultats<br>Results                                 | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|---|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C              | * 0,9899 g/cm3                                       | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                           |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                             | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>SD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                  | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince<br>SD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume    | * 13,5 % VOL   | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br>pH  | * 3,57   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04 )  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid               | * 4,9 g/l acide tartrique<br>65,3 meq/l              | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                   | * < seuil quantification 0.1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>SD=0,03 g/l              |
| FER<br>iron   | * 0,7 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l  |
| CUIVRE<br>copper  | * 0,06 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                  | * 23 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                 | * 69 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté<br>±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l         |
| DIOXYDE DE CARBONE<br>carbon dioxide                            | * 0,65 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l) - SD=0 g/l  |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)     | * 23,7 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                  | * 0,2 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid)  | * 0,70 g/l acide acétique<br>11,67 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                   | * 0,68 g/l acide acétique<br>11,28 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,05 g/l acide acétique)                                   |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU<br>MALVIDOL<br>malvidol diglucoside | ABSENCE  | Chromatographie papier<br>SD=0  |

Rapport établi le: 16/05/2017

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

