



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

**SARL PARENT François CHATEAU DES GUETTES**  
**14bis, rue Pierre Joigneaux**  
**21200 BEAUNE**

Echantillon N° : **13-09398**

page n°1/2

Date réception:	<b>07/06/2013</b>
Date analyse:	<b>07/06/2013</b>
Appellation:	<b>ECHZEAX GRAND CRU</b>
Couleur:	<b>Rouge</b>
Millésime:	<b>2011</b>

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,30
*Sucres réducteurs Flux continu néocuproïne	g/L	1,8
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,76
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	6,15
*pH Potentiométrie automatisée		3,44
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,0
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	19
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	66
*Fer Absorption atomique	mg/L	1,1
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	0,05
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9906
*Extrait sec total Densimétrie	g/L	24,8

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 Mercredi 13 Novembre 2013 à 08h 25

**Kyriakos KYNIGOPOULOS**  
Ingénieur Œnologue  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



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

**SARL PARENT François CHATEAU DES GUETTES**  
**14bis, rue Pierre Joigneaux**  
**21200 BEAUNE**

Echantillon N° : 13-09398

page n°2/2

Date réception:	07/06/2013
Date analyse:	07/06/2013
Appellation:	ECHÉZEAUX GRAND CRU
Couleur:	Rouge
Millésime:	2011

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
<b>Cendres</b>	g/L	2,5
<b>*Acide citrique</b> Enzymatique manuelle	g/L	<1,0
<b>*Acide sorbique</b> Chromatographie papier		Non détecté
<b>Acide salicylique</b> 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 Mercredi 13 Novembre 2013 à 08h 25

**Kyriakos KYNIGOPOULOS**  
Ingénieur Œnologue  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA ŒNOLOGIE