



RAPPORT D'ANALYSES EXPORT

SAS GROS AF
La Garelle
5 Grande rue
21630 POMMARD

Echantillon N° : **13-15121**

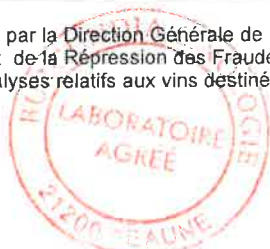
page n°1/2

Date réception: **27/09/2013**
Date analyse: **27/09/2013**
Appellation: **VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE**
MONOPOLE
Couleur: **Rouge**
Millésime: **2008**

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique	% vol.	12,75
Réflectance infrarouge (A24)		
*Glucose Fructose	g/L	0,1
Enzymatique par analyseur séquentiel (X.03)		
*Acidité volatile	g/L acide acétique	0,71
Flux continu KI-KIO3 (A92)		
*Acidité totale	g/L acide tartrique	6,81
Titrimétrie potentiométrique automatisée (A80)		
*pH		3,43
Potentiométrie automatisée (A100)		
*Acide L-malique		0,1
Chromatographie papier (A110)		
*SO2 Libre	mg/L	16
Colorimétrie par analyseur séquentiel (X01)		
*SO2 Total	mg/L	68
Colorimétrie par analyseur séquentiel (X02)		
*Fer	mg/L	1,4
Absorption atomique (A230)		
*Cuivre	mg/L	0,17
Absorption atomique (A240)		
*Masse Volumique	Kg/L	0,9919
Aréométrie (A11)		
*Extrait sec total	g/L	26,6
Densimétrie (A30)		
Cendres	g/L	2,7

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 27 Septembre 2013 à 15h 11

Kyriakos KYNIGOPOULOS
Ingénieur Œnologue
LABORATOIRE
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



RAPPORT D'ANALYSES EXPORT

SAS GROS AF
La Garelle
5 Grande rue
21630 POMMARD

Echantillon N° : **13-15121**

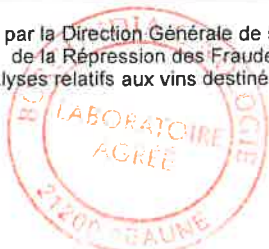
page n°2/2

Date réception:	27/09/2013
Date analyse:	27/09/2013
Appellation:	VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE MONOPOLE
Couleur:	Rouge
Millésime:	2008

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Acide citrique Enzymatique manuelle (A120)	g/L	<1,0
*Acide sorbique Chromatographie papier (A171)		Néant
Acide salicylique Chromatographie papier		Néant

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 27 Septembre 2013 à 15h 11

Kyriakos KYNIGOPOULOS
Ingénieur Œnologue
LABORATOIRE
BURGUNDIA ŒNOLOGIE