

Wine: **Vosne Romanee Aux Reas 2014**

Grape varieties: 100% Pinot Noir

Tasting note (colour, palate, taste)

Bottle picture – please send a high resolution image

Contains sulphites (greater than 10mg/litre) yes/no

Contains traces of milk yes/no

Contains traces of egg yes/no

Contains traces of fish yes/no

Contains traces of gluten products yes/no

Alcohol

Residual sugar

Total acidity

pH

Suitable for vegetarians

Suitable for vegans

Were any animal products used for the production of this wine?

Fining agents

Soil type

Viticulture

Yield

How were the grapes pressed?

Was there maceration or skin contact?

Describe the fermentation process

Was malolactic fermentation used? If so, how?

What is the influence of oak on the wine?

When was this wine bottled?

Bottle EAN / barcode

Closure type

Case EAN / barcode

376 000916 0446

CORK

Case 6 376 000916 1443

Case 12 376 000916 2440

Notes from Neal Martin

2014 A F Gros Vosne Romanée Aux Réas

Rating: 88-90 Points

The 2014 Vosne Romanée Aux Réas has a crisp red cherry and raspberry-scented bouquet, a touch of vanilla and undergrowth developing just behind and lending complexity. The palate is medium-bodied with supple tannin, the 50% new wood lending structure towards the finish, with touches of coca on the aftertaste. There is good focus here, though it will need 3-5 years in bottle.

Notes Jancis Robinson

- [Dom A F Gros, Aux Réas 2014 Vosne-Romanée](#)

Light to mid cherry red. More red-fruited than the Maizières on the nose but still has that spice and darker fruit flavours on the palate. Lively, fresh and already supple. (JH)

Drink 2018-2026



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° 1-4228
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 : 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°16052603P - VOSNE ROMANEE - Aux Réas - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9910 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	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,50	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,6 74,9 meq/l	IRTF ±(0,3)
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	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,15 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 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	* 93 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,81 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 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)	* 0,73 g/l acide acétique 12,24 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,88 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: 01/06/2016

Analyses validées par Véronique GIRARD- Oenologue

