



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 15<sup>ème</sup> Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél: 03 80 26 23 73 - Fax 03 80 26 23 79 - laboratoire@coe-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°1706.1397.1404 / 0

Echantillons remis le: 16/05/2017 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 06/07/2017 au: 07/07/2017

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

| Désignation du produit<br>Product name                            | VIN BLANC N°17051402R - BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS - 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               | * 0,9882 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   |
| 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<br>alcohol content % by volume                   | * 13,3% VOL  | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br>pH  | * 3,32   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04)   |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid                 | * 5,72g/l H2SO4<br>65,34 meq/l   | IRTF<br>±(0,2 g/l H2SO4)  |
| 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   | * 0,6mg/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          |
| DYOXYDE DE CARBONE<br>carbon dioxide                              | * 0,69 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l) - SD=0 g/l  |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liters)      | * 23,7 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and 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<br>volatile acidity (as acetic acid)    | * 0,63 g/l H2SO4<br>12,88 meq/l  | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                     | 0,72 g/l acide acétique<br>11,95 meq/l   | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,05 g/l acide acétique)                                   |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU<br>MALAVIDOL<br>malavidol 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 AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ 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-œ-b.com

S.A à conseil de surveillance et directeur au capital de 431 309€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION  
N° I-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

|  |  |
|--|--|
| <b>Désignation du produit</b><br><b>Product Name</b> | <b>VIN ROUGE N°17051398R - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 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              | * 0,9901 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 AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ 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@ce-be.com

S.A la conseil de surveillance et directeur au capital de 431.300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATION  
N° 10228  
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 : 7

|  |   |
|--|---|
| Désignation du produit<br>Product Name | VIN ROUGE N°17051403Q - SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - LE CLOS DES GUETTES - 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             | * 0,9900 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   | * 13,6 % VOL   | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br>pH   | * 3,65   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04 )  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid              | * 4,9 g/l acide tartrique<br>64,9 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  | * 0,6 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                | * 66 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)    | * 24,2 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) | * 0,73 g/l acide acétique<br>12,11 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                  | * 0,71 g/l acide acétique<br>11,75 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 AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ 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@ce-o-b.com

S.A.a 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°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

|  |  |
|--|--|
| Désignation du produit<br>Product Name | VIN ROUGE N°17051401S - VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE - 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              | * 0,9900 g/cm3  | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                           |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                             | Non détecté < seuil détection de la<br>méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>SD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                  | * non détecté < seuil détection de<br>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<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 AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ 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.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°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

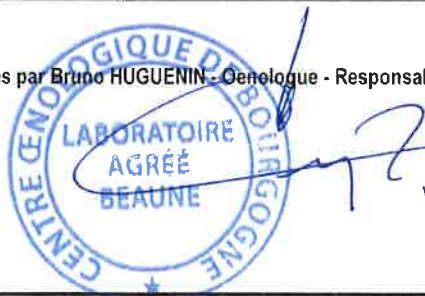
Page : 3

|  |  |
|--|--|
| Désignation du produit<br>Product Name | VIN ROUGE N°170513990 - CHAMBOLLE MUSIGNY - 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              | * 0,9900 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  | * 3,44   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04 )  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid               | * 5,3 g/l acide tartrique<br>70,2 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                  | * 19 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                 | * 59 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                            | * 0,73 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l) - SD=0 g/l  |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)     | * 23,5 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)  | * 0,68 g/l acide acétique<br>11,33 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                   | * 0,66 g/l acide acétique<br>10,93 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 AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16<sup>ème</sup> Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@co-b.com

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



ACCREDITATION  
N° 1-0278  
PORTÉE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1706.0258.0261 / 0

Echantillons remis le: 02/06/2017 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:02/06/2017 au:02/06/2017  
Analyses exécutées du: 02/06/2017 au: 02/06/2017  
N° demande: 126377 EX Client: 60340  
Réf. client: 02/06/2017/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 3

|  |   |
|--|---|
| Désignation du produit<br>Product Name | VIN ROUGE N°17060260G - ECHEZEUX GRAND CRU - 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    | * 13,7 % 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               | * 5,1 g/l acide tartrique<br>67,6 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  | * < seuil quantification 0,05 mg/l                   | ICP-OES<br>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                 | * 77 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(15 mg/l) - SD=2 mg/l              |
| DIOXYDE DE CARBONE<br>carbon dioxide                            | * 0,74 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l) - SD=0 g/l  |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)     | * 24,2 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)  | * 0,75 g/l acide acétique<br>12,49 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                   | * 0,73 g/l acide acétique<br>12,15 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: 02/06/2017

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<sup>ème</sup> Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@coeb.com

S.A à conseil de surveillance et directeur 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°1706.0258.0261 / 0

Echantillons remis le: 02/06/2017 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:02/06/2017 au:02/06/2017  
Analyses exécutées du: 02/06/2017 au: 02/06/2017  
N° demande: 126377 EX Client: 60340  
Réf. client: 02/06/2017/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 4

|  |   |
|--|---|
| Désignation du produit<br>Product Name | VIN ROUGE N°17060261V - RICHEBOURG GRAND CRU - 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              | * 0,9900 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    | * 13,7 % VOL   | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br>pH  | * 3,66   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04 )  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid               | * 4,7 g/l acide tartrique<br>63,1 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  | * 0,12 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                 | * 70 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(15 mg/l) - SD=2 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)     | * 24,5 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)  | * 0,77 g/l acide acétique<br>12,90 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                   | * 0,76 g/l acide acétique<br>12,58 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: 02/06/2017

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

