

**Designation du produit / Name of the product**

AOC AOP Richebourg Rouge 2016  
Rapport d'analyse n°16932

**“Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption”**

**Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement**

*Expéditeur/ Shipper:* Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

Je, soussigné, responsable de ces marchandises destinées à l'exportation, certifie les informations ci-dessus et que //, undersigned, responsible for these products for export, certify the above informations and :

- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination
- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin
- ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine /these batches of products are fit for human consumption

Date : 21/03/2018  
Nom et signature de l'expéditeur :

GROS



**Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate**

Vu l'habilitation, pour les vins, de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.

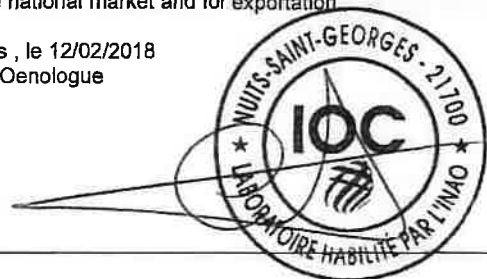
« Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ». Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a good product, honest, and commercial quality end fulfills all requirement of the august 1, 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

"The results of these tests are strictly in accordance with French law."

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation

Nuits Saint Georges , le 12/02/2018  
Jennifer WALTER, Oenologue



**Designation du produit / Name of the product**

AOC AOP Echezeaux Grand Cru Rouge 2016  
Echantillon n° 1802515

**“Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption”**

**Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement**

*Expéditeur/ Shipper:* Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

Je, soussigné, responsable de ces marchandises destinées à l'exportation, certifie les informations ci-dessus et que /I, undersigned, responsible for these products for export, certify the above informations and :

- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination
- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin
- ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine /these batches of products are fit for human consumption

Date : 21/03/2018

Nom et signature de l'expéditeur :

GROS



**Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate**

Vu l'habilitation, pour les vins, de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.

« Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ». Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a good product, honest, and commercial quality end fulfills all requirement of the august 1, 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

"The results of these tests are strictly in accordance with French law."

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

Nuits Saint Georges , le 28/02/2018  
Jennifer WALTER, Oenologue



**Designation du produit / Name of the product**

AOC AOP Vosne-Romanée Rouge 2016  
Rapport d'analyse n°16927

**“Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption”**

**Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement**

*Expéditeur/ Shipper:* Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

Je, soussigné, responsable de ces marchandises destinées à l'exportation, certifie les informations ci-dessus et que /I, undersigned, responsible for these products for export, certify the above informations and :

- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination
- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin
- ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine /these batches of products are fit for human consumption

Date : 21/03/2018  
Nom et signature de l'expéditeur :

GROS 

**Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate**

Vu l'habilitation, pour les vins, de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.

« Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ». Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a good product, honest, and commercial quality end fulfills all requirement of the august 1, 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

"The results of these tests are strictly in accordance with French law."

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

Nuits Saint Georges , le 12/02/2018  
Jennifer WALTER, Oenologue



**Designation du produit / Name of the product**

AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2016  
Rapport d'analyse n°16933

**“Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption”**

**Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement**

*Expéditeur/ Shipper:* Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

Je, soussigné, responsable de ces marchandises destinées à l'exportation, certifie les informations ci-dessus et que /I, undersigned, responsible for these products for export, certify the above informations and :

- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination
- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin
- ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine /these batches of products are fit for human consumption

Date : 21/03/2018

Nom et signature de l'expéditeur :

GROS



**Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate**

Vu l'habilitation, pour les vins, de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.

« Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ». Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a good product, honest, and commercial quality end fulfills all requirements of the August 1, 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

"The results of these tests are strictly in accordance with French law."

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

Nuits Saint Georges, le 12/02/2018  
Jennifer WALTER, Oenologue



7 rue Aristide BRIAND  
21700 NUITS SAINT GEORGES  
SIRET : 50124172300078  
Tel : 03 80 61 02 09  
email : labo-nuits@ioc.eu.com

Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

## RAPPORT D'ANALYSE N°16932

Nuits Saint Georges, le 12/02/2018

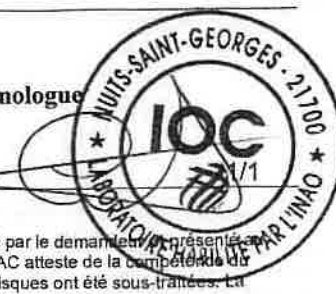
N° Labo : **1801816** Remis le : **09/02/2018** Mesuré le : **12/02/2018**  
Désignation produit : **AOC AOP Richebourg Rouge 2016**

| Analyses   | Résultats       | Unité                                 | Méthodes   |   |
|--|-----------------|---------------------------------------|--|---|
| <b>Titre Alcoométrique Vol.</b><br><i>Alcoholic % vol.</i>     | <b>14.35</b>    | % Vol                                 | méthode IRTF<br>FTIR method  | * |
| <b>Acidité Totale</b><br><i>Total Acidity</i>                  | <b>3.70</b>     | g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L | méthode IRTF<br>FTIR method  | * |
| <b>Acidité Totale</b><br><i>Total Acidity</i>                  | <b>75.52</b>    | mEq/L                                 | calcul<br>calcul   | * |
| <b>pH</b><br><i>pH</i>   | <b>3.79</b>     |                                       | méthode IRTF<br>FTIR method  |   |
| <b>Acidité Volatile</b><br><i>Volatil Acidity</i>              | <b>0.87</b>     | g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L | spectrophotométrie UV-visible automatisée<br>automatized spectrophotometry | * |
| <b>Acidité Volatile</b><br><i>Volatil Acidity</i>              | <b>17.76</b>    | mEq/L                                 | calcul<br>calcul   | * |
| <b>Glucose+ fructose</b><br><i>Glucose+ Fructose</i>           | <b>&lt;0.2</b>  | g/L                                   | méthode enzymatique automatisée<br>automatized enzymatic method            | * |
| <b>Dioxyde de soufre libre</b><br><i>Free Sulphur dioxide</i>  | <b>3</b>        | mg/L                                  | colorimétrie automatisée<br>colorimetric method                            | * |
| <b>Dioxyde de soufre total</b><br><i>Total Sulphur Dioxide</i> | <b>&lt;10</b>   | mg/L                                  | méthode colorimétrique automatisée<br>colorimetric method                  | * |
| <b>Acide L- Malique</b><br><i>Malic Acid</i>                   | <b>&lt;0.1</b>  | g/L                                   | méthode enzymatique automatisée<br>automatized enzymatic method            | * |
| <b>Cuivre</b><br><i>Copper</i>                                 | <b>&lt;0.09</b> | mg/L                                  | spectrométrie d'absorption atomique<br>atomic spectrometry method          | * |
| <b>Fer</b><br><i>Iron</i>                                      | <b>1.2</b>      | mg/L                                  | méthode colorimétrique automatisée<br>automatized colorimetric method      | * |
| <b>Diglycoside du Malvidol</b><br><i>Malvidin Diglycoside</i>  | <b>Absence</b>  |                                       | chromatographie sur papler<br>paper chromatography                         | * |
| <b>Acide sorbique</b><br><i>Sorbic acid</i>                    | <b>Absence</b>  |                                       | chromatographie sur papler<br>paper chromatography                         | * |
| <b>Acide salicylique</b><br><i>Salicylic Acid</i>              | <b>Absence</b>  |                                       | chromatographie sur papier<br>paper chromatography                         | * |
| <b>Turbidité</b><br><i>Turbidity</i>                           | <b>6.2</b>      | NTU                                   | néphélométrie<br>nephelometry  |   |
| <b>Masse Volumique à 20°C</b><br><i>Specific Weight 20°C</i>   | <b>0.9900</b>   | g/cm <sup>3</sup>                     | méthode IRTF<br>FTIR method  | * |
| <b>Extrait Sec total</b><br><i>Total Dry Extract</i>           | <b>26.3</b>     | g/L                                   | méthode densimétrique (calcul)<br>densimetric method (calcul)              | * |
| <b>CO2</b><br><i>CO2</i>                                       | <b>700</b>      | mg/L                                  | méthode IRTF<br>FTIR method  | * |

Jennifer WALTER, Oenologue

Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.



N° Echantillon : **1802515**  
Matrice couleur **Vin rouge**  
Réceptionné le **27/02/2018**  
Mesuré : **du 27/02/2018 au 28/02/2018**  
Emis le : **28/02/2018**  
Page(s) : **1/1**

Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

## RAPPORT D'ANALYSES 17084

### AOC AOP Echezeaux Grand Cru 2016

|  | Résultats       | Unité                                 | Méthode  |
|--|-----------------|---------------------------------------|--|
| <b>Titre Alcoométrique Vol.</b><br><i>Alcoholic % vol.</i>     | <b>13.85</b>    | % Vol                                 | <i>méthode IRTF<br/>FTIR method</i>  |
| <b>Acidité Totale</b><br><i>Total Acidity</i>                  | <b>3.65</b>     | g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L | <i>méthode IRTF<br/>FTIR method</i>  |
| <b>Acidité Totale</b><br><i>Total Acidity</i>                  | <b>74.50</b>    | mEq/L                                 | <i>calcul<br/>calcul</i>   |
| <b>Acidité Volatile</b><br><i>Volatil Acidity</i>              | <b>0.83</b>     | g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L | <i>spectrophotométrie UV-visible automatisée<br/>automatized spectrophotometry</i> |
| <b>Acidité Volatile</b><br><i>Volatil Acidity</i>              | <b>16.94</b>    | mEq/L                                 | <i>calcul<br/>calcul</i>   |
| <b>CO2</b><br><i>CO2</i>                                       | <b>600</b>      | mg/L                                  | <i>méthode IRTF<br/>FTIR method</i>  |
| <b>Cuivre</b><br><i>Copper</i>                                 | <b>&lt;0.09</b> | mg/L                                  | <i>spectrométrie d'absorption atomique<br/>atomic spectrometry method</i>          |
| <b>Masse Volumique à 20°C</b><br><i>Specific Weight 20°C</i>   | <b>0.9903</b>   | g/cm <sup>3</sup>                     | <i>méthode IRTF<br/>FTIR method</i>  |
| <b>Diglycoside du Malvidol</b><br><i>Malvidin Diglycoside</i>  | <b>Absence</b>  |                                       | <i>chromatographie sur papier<br/>paper chromatography</i>                         |
| <b>Extrait Sec total</b><br><i>Total Dry Extract</i>           | <b>25.5</b>     | g/L                                   | <i>méthode densimétrique (calcul)<br/>densimetric method (calcul)</i>              |
| <b>Fer</b><br><i>Iron</i>                                      | <b>0.9</b>      | mg/L                                  | <i>méthode colorimétrique automatisée<br/>automatized colorimetric method</i>      |
| <b>Glucose+ fructose</b><br><i>Glucose+ Fructose</i>           | <b>&lt;0.2</b>  | g/L                                   | <i>méthode enzymatique automatisée<br/>automatized enzymatic method</i>            |
| <b>Acide L- Malique</b><br><i>Malic Acid</i>                   | <b>&lt;0.1</b>  | g/L                                   | <i>méthode enzymatique automatisée<br/>automatized enzymatic method</i>            |
| <b>pH</b><br><i>pH</i>   | <b>3.78</b>     |                                       | <i>méthode IRTF<br/>FTIR method</i>  |
| <b>Acide salicylique</b><br><i>Salicylic Acid</i>              | <b>Absence</b>  |                                       | <i>chromatographie sur papier<br/>paper chromatography</i>                         |
| <b>Dioxyde de soufre libre</b><br><i>Free Sulphur dioxide</i>  | <b>&lt;3</b>    | mg/L                                  | <i>colorimétrie automatisée<br/>colorimetric method</i>                            |
| <b>Dioxyde de soufre total</b><br><i>Total Sulphur Dioxide</i> | <b>&lt;10</b>   | mg/L                                  | <i>méthode colorimétrique automatisée<br/>colorimetric method</i>                  |
| <b>Acide sorbique</b><br><i>Sorbic acid</i>                    | <b>Absence</b>  |                                       | <i>chromatographie sur papier<br/>paper chromatography</i>                         |
| <b>Turbidité</b><br><i>Turbidity</i>                           | <b>9.5</b>      | NTU                                   | <i>néphélométrie<br/>nephelometry</i>  |

Jennifer WALTER, Oenologue



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

7 rue Aristide BRIAND  
21700 NUITS SAINT GEORGES  
SIRET : 50124172300078  
Tel : 03 80 61 02 09  
email : labo-nuits@ioc.eu.com

Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

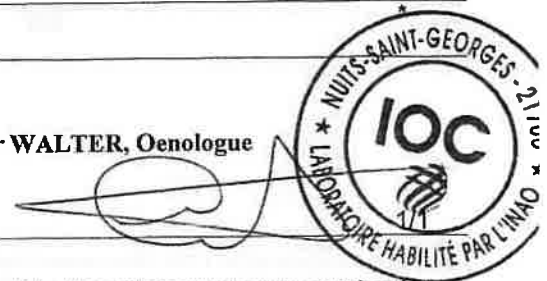
**RAPPORT D'ANALYSE N°16927**

Nuits Saint Georges, le 12/02/2018

N° Labo : 1801811 Remis le : 09/02/2018 Mesuré le : 12/02/2018  
Désignation produit : AOC AOP Vosne-Romanée Rouge 2016

| Analyses   | Résultats | Unité                                 | Méthodes   |   |
|--|-----------|---------------------------------------|--|---|
| <b>Titre Alcoométrique Vol.</b><br><i>Alcoholic % vol.</i>     | 13.45     | % Vol                                 | méthode IRTF<br>FTIR method  | * |
| <b>Acidité Totale</b><br><i>Total Acidity</i>                  | 3.99      | g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L | méthode IRTF<br>FTIR method  | * |
| <b>Acidité Totale</b><br><i>Total Acidity</i>                  | 81.44     | mEq/L                                 | calcul<br>calcul   | * |
| <b>pH</b><br><i>pH</i>   | 3.66      |                                       | méthode IRTF<br>FTIR method  | * |
| <b>Acidité Volatile</b><br><i>Volatil Acidity</i>              | 0.87      | g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L | spectrophotométrie UV-visible automatisée<br>automatized spectrophotometry | * |
| <b>Acidité Volatile</b><br><i>Volatil Acidity</i>              | 17.76     | mEq/L                                 | calcul<br>calcul   | * |
| <b>Glucose+ fructose</b><br><i>Glucose+ Fructose</i>           | <0.2      | g/L                                   | méthode enzymatique automatisée<br>automatized enzymatic method            | * |
| <b>Dioxyde de soufre libre</b><br><i>Free Sulphur dioxide</i>  | <3        | mg/L                                  | colorimétrie automatisée<br>colorimetric method                            | * |
| <b>Dioxyde de soufre total</b><br><i>Total Sulphur Dioxide</i> | <10       | mg/L                                  | méthode colorimétrique automatisée<br>colorimetric method                  | * |
| <b>Acide L- Malique</b><br><i>Malic Acid</i>                   | <0.1      | g/L                                   | méthode enzymatique automatisée<br>automatized enzymatic method            | * |
| <b>Cuivre</b><br><i>Copper</i>                                 | <0.09     | mg/L                                  | spectrométrie d'absorption atomique<br>atomic spectrometry method          | * |
| <b>Fer</b><br><i>Iron</i>                                      | 1.1       | mg/L                                  | méthode colorimétrique automatisée<br>automatized colorimetric method      | * |
| <b>Diglycoside du Malvidol</b><br><i>Malvidin Diglucoside</i>  | Absence   |                                       | chromatographie sur papier<br>paper chromatography                         | * |
| <b>Acide sorbique</b><br><i>Sorbic acid</i>                    | Absence   |                                       | chromatographie sur papier<br>paper chromatography                         | * |
| <b>Acide salicylique</b><br><i>Salicylic Acid</i>              | Absence   |                                       | chromatographie sur papier<br>paper chromatography                         | * |
| <b>Turbidité</b><br><i>Turbidity</i>                           | 9.9       | NTU                                   | néphélométrie<br>nephelometry  | * |
| <b>Masse Volumique à 20°C</b><br><i>Specific Weight 20°C</i>   | 0.9901    | g/cm <sup>3</sup>                     | méthode IRTF<br>FTIR method  | * |
| <b>Extrait Sec total</b><br><i>Total Dry Extract</i>           | 24.0      | g/L                                   | méthode densimétrique (calcul)<br>densimetric method (calcul)              | * |
| <b>CO2</b><br><i>CO2</i>                                       | 680       | mg/L                                  | méthode IRTF<br>FTIR method  | * |

Jennifer WALTER, Oenologue



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

7 rue Aristide BRIAND  
21700 NUITS SAINT GEORGES  
SIRET : 50124172300078  
Tel : 03 80 61 02 09  
email : labo-nuits@ioc.eu.com

Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

## RAPPORT D'ANALYSE N°16933

Nuits Saint Georges, le 12/02/2018

N° Labo : 1801817      Remis le : 09/02/2018      Mesuré le : 12/02/2018  
Désignation produit : **AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2016**

| Analyses   | Résultats       | Unité                                 | Méthodes   |   |
|--|-----------------|---------------------------------------|--|---|
| <b>Titre Alcoométrique Vol.</b><br><i>Alcoholic % vol.</i>     | <b>13.05</b>    | % Vol                                 | <i>méthode IRTF<br/>FTIR method</i>  | * |
| <b>Acidité Totale</b><br><i>Total Acidity</i>                  | <b>3.63</b>     | g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L | <i>méthode IRTF<br/>FTIR method</i>  | * |
| <b>Acidité Totale</b><br><i>Total Acidity</i>                  | <b>74.09</b>    | mEq/L                                 | <i>calcul<br/>calcul</i>   | * |
| <b>pH</b><br><i>pH</i>   | <b>3.52</b>     |                                       | <i>méthode IRTF<br/>FTIR method</i>  | * |
| <b>Acidité Volatile</b><br><i>Volatil Acidity</i>              | <b>0.61</b>     | g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L | <i>spectrophotométrie UV-visible automatisée<br/>automatized spectrophotometry</i> | * |
| <b>Acidité Volatile</b><br><i>Volatil Acidity</i>              | <b>12.45</b>    | mEq/L                                 | <i>calcul<br/>calcul</i>   | * |
| <b>Glucose+ fructose</b><br><i>Glucose+ Fructose</i>           | <b>&lt;0.2</b>  | g/L                                   | <i>méthode enzymatique automatisée<br/>automatized enzymatic method</i>            | * |
| <b>Dioxyde de soufre libre</b><br><i>Free Sulphur dioxide</i>  | <b>&lt;1</b>    | mg/L                                  | <i>colorimétrie automatisée<br/>colorimetric method</i>                            | * |
| <b>Dioxyde de soufre total</b><br><i>Total Sulphur Dioxide</i> | <b>&lt;10</b>   | mg/L                                  | <i>méthode colorimétrique automatisée<br/>colorimetric method</i>                  | * |
| <b>Acide L- Malique</b><br><i>Malic Acid</i>                   | <b>&lt;0.1</b>  | g/L                                   | <i>méthode enzymatique automatisée<br/>automatized enzymatic method</i>            | * |
| <b>Cuivre</b><br><i>Copper</i>                                 | <b>&lt;0.09</b> | mg/L                                  | <i>spectrométrie d'absorption atomique<br/>atomic spectrometry method</i>          | * |
| <b>Fer</b><br><i>Iron</i>                                      | <b>0.4</b>      | mg/L                                  | <i>méthode colorimétrique automatisée<br/>automatized colorimetric method</i>      | * |
| <b>Diglycoside du Malvidol</b><br><i>Malvidin Diglycoside</i>  | <b>Absence</b>  |                                       | <i>chromatographie sur papler<br/>paper chromatography</i>                         | * |
| <b>Acide sorbique</b><br><i>Sorbic acid</i>                    | <b>Absence</b>  |                                       | <i>chromatographie sur papier<br/>paper chromatography</i>                         | * |
| <b>Acide salicylique</b><br><i>Salicylic Acid</i>              | <b>Absence</b>  |                                       | <i>chromatographie sur papier<br/>paper chromatography</i>                         | * |
| <b>Turbidité</b><br><i>Turbidity</i>                           | <b>1.6</b>      | NTU                                   | <i>néphélométrie<br/>nephelometry</i>  |   |
| <b>Masse Volumique à 20°C</b><br><i>Specific Weight 20°C</i>   | <b>0.9883</b>   | g/cm <sup>3</sup>                     | <i>méthode IRTF<br/>FTIR method</i>  | * |
| <b>Extrait Sec total</b><br><i>Total Dry Extract</i>           | <b>18.3</b>     | g/L                                   | <i>méthode densimétrique (calcul)<br/>densimetric method (calcul)</i>              | * |
| <b>CO<sub>2</sub></b><br><i>CO<sub>2</sub></i>                 | <b>860</b>      | mg/L                                  | <i>méthode IRTF<br/>FTIR method</i>  | * |

Jennifer WALTER, Oenologue



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.