



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°16943

Nuits Saint Georges, le 16/02/2018

N° Labo : 1801991 Remis le : 15/02/2018 Mesuré le : 16/02/2018
Désignation produit : AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2016

Analyses	Résultats	Unité	Méthodes	
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.20	% Vol	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	4.19	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	85.52	mEq/L	calcul calcul	*
pH <i>pH</i>	3.65		méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Volatile <i>Volatile Acidity</i>	0.96	g/L H ₂ SO ₄	entraînement à la vapeur et titrimétrie	*
Acidité Volatile <i>Volatile Acidity</i>	19.69	mEq/L	calcul calcul	*
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method	*
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	<3	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method	*
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method	*
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method	*
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method	*
Fer <i>Iron</i>	1.1	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method	*
Digluco-side du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography	*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography	*
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography	*
Turbidité <i>Turbidity</i>	9.8	NTU	néphélométrie nephelometry	*
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9907	g/cm ³	méthode IRTF FTIR method	*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	24.8	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)	*
CO2 <i>CO2</i>	640	mg/L	méthode IRTF 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 réalisées. 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	
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.05	% Vol	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.63	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	74.09	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>	*
pH <i>pH</i>	3.52		<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
Acidité Volatile <i>Volatile Acidity</i>	0.61	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i> <i>automatized spectrophotometry</i>	*
Acidité Volatile <i>Volatile Acidity</i>	12.45	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>	*
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>	*
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	<1	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i> <i>colorimetric method</i>	*
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>	*
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>	*
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i> <i>atomic spectrometry method</i>	*
Fer <i>Iron</i>	0.4	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>	*
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>	*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>	*
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>	*
Turbidité <i>Turbidity</i>	1.6	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>	
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9883	g/cm ³	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	18.3	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method (calcul)</i>	*
CO2 <i>CO2</i>	860	mg/L	<i>méthode IRTF</i> <i>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.



Certificat de pureté sanitaire, de libre vente et de consommation
Certificate of health, purity, free trade and consumption

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^{er} 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 and 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



IOC Nuits Saint Georges
7 rue Aristide Briand
21700 NUITS SAINT GEORGES
Tel : +33 (0)3 80 61 02 09
Mail : labo-nuits@ioc.eu.com