



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°16930

Nuits Saint Georges, le 12/02/2018

N° Labo : 1801814 Remis le : 09/02/2018 Mesuré le : 12/02/2018
Désignation produit : **AOC AOP Clos de Vougeot Rouge 2016**

Analyses	Résultats	Unité	Méthodes	
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.90	% Vol	<i>méthode IRTF FTIR method</i>	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.73	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>méthode IRTF FTIR method</i>	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	76.13	mEq/L	<i>calcul calcul</i>	*
pH <i>pH</i>	3.80		<i>méthode IRTF FTIR method</i>	
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.88	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry</i>	*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	17.96	mEq/L	<i>calcul calcul</i>	*
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method</i>	*
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	<3	mg/L	<i>colorimétrie automatisée colorimetric method</i>	*
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée colorimetric method</i>	*
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method</i>	*
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method</i>	*
Fer <i>Iron</i>	1.0	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method</i>	*
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier paper chromatography</i>	*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier paper chromatography</i>	*
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier paper chromatography</i>	*
Turbidité <i>Turbidity</i>	10.9	NTU	<i>néphélométrie nephelometry</i>	
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9902	g/cm ³	<i>méthode IRTF FTIR method</i>	*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.5	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)</i>	*
CO2 <i>CO2</i>	620	mg/L	<i>méthode IRTF FTIR method</i>	*

Jennifer WALTER, Oenologue

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

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



RAPPORT D'ANALYSE N°16929

Nuits Saint Georges, le 12/02/2018

N° Labo : 1801813 Remis le : 09/02/2018 Mesuré le : 12/02/2018
Désignation produit : AOC AOP Vosne-Romanée premier cru Les Chaumes Rouge 2016

Analyses	Résultats	Unité	Méthodes	
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.90	% Vol	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.62	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	73.88	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>	*
pH <i>pH</i>	3.86		<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.86	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i> <i>automatized spectrophotometry</i>	*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	17.55	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>	<3	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>	0.12	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i> <i>atomic spectrometry method</i>	*
Fer <i>Iron</i>	1.9	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>	*
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglucoiside</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>	19.1	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>	
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9902	g/cm ³	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.5	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method (calcul)</i>	*
CO2 <i>CO2</i>	660	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.

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°16928

Nuits Saint Georges, le 12/02/2018

N° Labo : 1801812 Remis le : 09/02/2018 Mesuré le : 12/02/2018

Désignation produit : AOC AOP Vosne-Romanée premier cru Rouge 2016

Analyses	Résultats	Unité	Méthodes	
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.80	% Vol	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.93	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	80.21	mEq/L	calcul calcul	*
pH <i>pH</i>	3.69		méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.87	g (H ₂ SO ₄)/L	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry	*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	17.76	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>	1.2	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method	*
Diglycoside du Malvidoi <i>Malvidin Diglycoside</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>	5.8	NTU	néphélométrie nephelometry	*
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9902	g/cm ³	méthode IRTF FTIR method	*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.3	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)	*
CO2 <i>CO2</i>	680	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 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.