

BOTTLING CERTIFICATE

DOMAINE A.F. GROS

Désignation	Vintage	Bottling date
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	2018	15/01/2020

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 987 348 00016
T.V.A. FR 84 383 987 346



LISTE DE COLISAGE

DOMAINE A.F. GROS

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
40 X 6	0.75	12.5°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2018	220421436400	180	360
40 cartons de 6 bts						180	360



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346



CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉE D'ANALYSES OENOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO
 5 rue du Frome Chassaux 21208 BEAUNE - Tél: 03 80 26 23 76 - Fax: 03 80 26 23 79 - Courriel: labo@ce-o.com

S.A. conseil de surveillance et direction au capital de 431 300€ N° Siret: 312 166 149 00022



ACCREDITATION
 N° 10228
 PORTÉE
 DISPONIBLE
 SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2002.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2020 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020
 Analyses exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020
 N° demande: 162467 EXT Client: 60340
 Réf. client: 19/02/2020/34

Domaine GROS A.F.
 La Garelle 5, Grande Rue
 21630 POMMARD

Page : 1

Designation du produit

VIN ROUGE N°20023107C - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2018
 Dossier suivi par TERRELLIS

Paramètres	Résultats	Méthodes/incertitudes
MASSÉ VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9915 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < limite de détection	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < limite de détection	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C	* 12,8 % VOL	IRTF
alcohol content % by volume	* 12,8 % VOL	IRTF
ACIDE TOTALE	* 5,9 g/l acide tartrique	IRTF
total acidity g/L tartaric acid	78,8 meq/l	±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE	* < limite de quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER	* 2,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUivre	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 59 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE VOLATILE CALCULEE	* 0,78 g/l acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
volatile acidity (as acetic acid)	* 0,76 g/l acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE	* 12,72 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 24/02/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.

