



*Domaine A.-F. Gros S.A.*

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)



**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

*Pommard*  
**PREMIER CRU  
LES PEZEROLLES**  
*Appellation d'Origine Protégée*

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



# Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)

## DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE



### MOULIN-À-VENT *en Mortperay*

2018

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

#### DOMAINE A.F. GROS

#### Moulin à Vent en Mortperay 2018

Appellation d'Origine Protégée  
100% Gamay

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F ( 12°C) and 60 °F ( 15 °C ) , and in a relative humidity between 80-85 %.

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13 % VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : MAV18

75 cl



*Domaine A.-F. Gros S.A.*

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)



**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

*Savigny-les-Beaune  
Clos des Guettes*

**PREMIER CRU**

*Appellation d'Origine Protégée*

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

**DOMAINE A.F. GROS**

**Savigny les Beaune 1er Cru Clos des  
Guettes 2018**

Appellation d'Origine Protégée  
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F ( 12°C) and 60 °F ( 15 °C ) , and in a relative humidity between 80-85 %.

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13% VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : SAC618

75 cl

LA GARELLE, 5, GRANDE RUE, F-21630 POMMARD • TÉL. (33) 03 80 22 61 85 • FAX (33) 03 80 24 03 16

SIRET 383 967 346 000 16 • SIREN 383 967 346 • ID T.V.A. FR84383967346 • ACCISE FR 93 117 E 0264

e-mail : [af-gros@wanadoo.fr](mailto:af-gros@wanadoo.fr)



*Domaine A.-F. Gros S.A.*

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)



**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

*Bourgogne*

**PINOT NOIR**

*Appellation d'Origine Protégée*

**DOMAINE A.F. GROS**

**Bourgogne Pinot Noir 2018**

Appellation d'Origine Protégée  
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F ( 12°C) and 60 °F ( 15 °C ), and in a relative humidity between 80-85 %.

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE  
CONTAINS SULFITES - Lot n° : BPN18

13% VOL.

75 cl



*Domaine A.-F. Gros S.A.*

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)



**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

*Bourgogne*  
**PINOT NOIR**  
*Appellation d'Origine Protégée*

**SAS DOMAINE AF GROS**

5 Grande Rue - 21630 Pommard

SIRET 383 967 346 00016

T.V.A. FR 84 383 967 346

**DOMAINE A.F. GROS**

**Bourgogne Pinot Noir 2017**

Appellation d'Origine Protégée  
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F ( 12°C) and 60 °F ( 15 °C ) , and in a relative humidity between 80-85 %.

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE

12.5 % VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : BPNL7

75 cl

LA TRUFFE *u.f.* (lat. tuber). Bot.  
Champignon souterrain  
ex : Truffe Noire de Bourgogne  
*Illustration (et-couleur)*  
Papier - Nez de Truffe -  
*expression employée pour un vin*  
*aux arômes particuliers de truffe.*  
*typicité du parfum de certains*  
*vins rouges de Bourgogne.*



FRANÇOIS PARENT  
www.parent-pommard.com



**A.-F. GROS**

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

*Bourgogne*

**PINOT NOIR**

*Appellation d'Origine Protégée*

MAISON PARENT  
MAISON PARENT-GROS »  
Place de l'Europe - 21630 Pommard  
Tél 03 80 22 61 85  
SIRET 420 425 969 00029  
NVA FR 14 420 425 969

**A.F.GROS**

**Bourgogne Pinot Noir 2017**

Appellation d'Origine Protégée  
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F ( 12°C) and 60 °F ( 15 °C ) , and in a relative humidity between 80-85 %.

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N  
PRODUCE OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE  
CONTAINS SULFITES - Lot n° : BPN17

12,5 % VOL.

75 cl

SAS FRANCOIS PARENT- MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tel (33) 03 80 22 61 85 email : [af-gros@wanadoo.fr](mailto:af-gros@wanadoo.fr)

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 98 117 E 0150 SIRET 42042596900029



*Domaine A.-F. Gros S.A.*

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)



**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

*Vosne-Romanée*

**AUX RÉAS**

*Appellation d'Origine Protégée*

**SAS DOMAINE AF GROS**

5 Grande Rue - 21630 Pommard

SIRET 383 967 346 00016

T.V.A. FR 84 383 967 346

**DOMAINE A.F. GROS**

**Vosne Romanée aux Réas 2018**

Appellation d'Origine Protégée  
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F ( 12°C ) and 60 °F ( 15 °C ) , and in a relative humidity between 80-85 %.

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTAINS SULFITES - Lot n° : VR18

13,5% VOL

75 cl



*Domaine A.-F. Gros S.A.*

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)



**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

*Beaune*  
**PREMIER CRU**  
**LES MONTREVENOTS**  
*Appellation d'Origine Protégée*

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

**DOMAINE A.F. GROS**

**Beaune 1er Cru les Montrevenots 2018**

Appellation d'Origine Protégée  
100% Chardonnay

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F ( 12°C) and 60 °F ( 15 °C ) , and in a relative humidity between 80-85 %.

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13 % VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : BEM018

75 cl



*Domaine A.-F. Gros S.A.*

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)



**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

*Richebourg*

**GRAND CRU**

*Appellation d'Origine Protégée*

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

**DOMAINE A.F. GROS**

**Richebourg Grand Cru 2018**

Appellation d'Origine Protégée  
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F ( 12°C) and 60 °F ( 15 °C ) , and in a relative humidity between 80-85 %.

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTAINS SULFITES - Lot n° : R118

13,5 % VOL.

75 cl



*Domaine A.-F. Gros S.A*

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)



**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

*Echezeaux*

**GRAND CRU**

*Appellation d'Origine Protégée*

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

**DOMAINE A.F. GROS**

**Echezeaux Grand Cru 2018**

Appellation d'Origine Protégée  
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F ( 12°C) and 60 °F ( 15 °C ), and in a relative humidity between 80-85 %.

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13,5% VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : EC18

75 cl

LA TRUFFE n.f. (lat. tuber). Bot.  
 Champignon souterrain  
 avec Truffe Noire de Bourgogne  
 illustration (à-côté)  
 Note: - Nez de Truffe -  
 expression employée pour un vin  
 aux arômes particuliers de truffe,  
 typicité du parfum de certains  
 vins rouges de Bourgogne.



FRANÇOIS PARENT

www.parent-pommard.com



**A.-F. GROS**

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

*Gevrey-Chambertin*  
 Appellation d'Origine Protégée

**SAS FRANÇOIS PARENT**  
**« MAISON PARENT-GROS »**  
 1 Place de l'Europe - 21630 Pommard  
 Tél. 03 80 22 61 85  
 SIRET 420 425 969 00029  
 T.V.A. FR 14 420 425 969

**A.F.GROS**

**Gevrey Chambertin 2016**

Appellation d'Origine Protégée  
 100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F ( 12°C) and 60 °F ( 15 °C ) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N

PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

CONTAINS SULFITES - Lot n° : GC

13% VOL.

75 cl

SAS FRANCOIS PARENT- MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tel (33) 03 80 22 61 85 email : [af-gros@wanadoo.fr](mailto:af-gros@wanadoo.fr)

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 98 117 E 0150 SIRET 42042596900029

LA TRUFFE *n. f.* (lat. tuber). *Bot.*  
Champignon souterrain  
ou : Truffe Noire de Bourgogne  
*Illustration (ci-contre)*  
*Pop.* - Nez de Truffe -  
*expression employée pour un vin*  
*aux arômes particuliers de truffe,*  
*typique du parfum de certains*  
*vins rouges de Bourgogne.*



FRANÇOIS PARENT

[www.parent-pommard.com](http://www.parent-pommard.com)



**A.-F. GROS**

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

*Morey-Saint-Denis*  
*Appellation d'Origine Protégée*

**SAS FRANÇOIS PARENT**  
**« MAISON PARENT-GROS »**  
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard  
Tél. 03 80 22 61 85  
SIRET 420 425 969 00029  
T.V.A. FR 14 420 425 969

**A.F.GROS**

**Morey Saint Denis 2016**

Appellation d'Origine Protégée  
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F ( 12°C) and 60 °F ( 15 °C ) , and in a relative humidity between 80-85 %.

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N

PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13 % VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : MSD

75 cl

SAS FRANÇOIS PARENT - MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tél (33) 03 80 22 61 85 email : [af-gros@wanadoo.fr](mailto:af-gros@wanadoo.fr)

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 98 117 E 0150 SIRET 42042596900029



## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2102.1352.1589

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

A.F GROS

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21021456H - GEVREY CHAMBERTIN 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainly in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9898 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,58	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*5,0g/l acide tartrique 67,1 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE cooper	*<seuil de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 23 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE carbon dioxyde	* 0,66 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 22,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 g/l H2SO4 11,81 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,69 g/l acide acétique 11,43 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 17/02/2021

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 18ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire 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°2102.0633.0643

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

A.F GROS

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°21020642 - MOREY SAINT DENIS - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
---	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9899 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 °C alcohol content % by volume	* 13,3% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,49	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l H2SO4 72,9 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 14 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 42 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,51 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,70 g/ acide acétique 11,62 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,67 g/l acide acétique 11,23 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 17/02/2021

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 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 25 23 79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire 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°E2102.2520.2530 / 0

Echantillons remis le:16/02/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

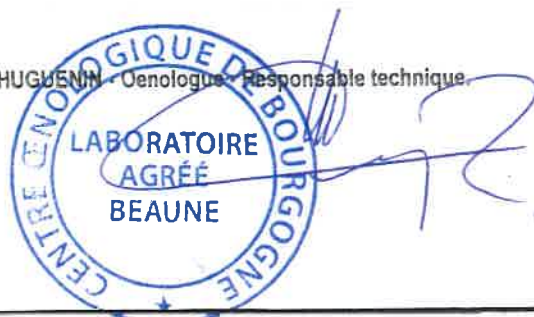
21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21022529P - ECHEZEAUX GRAND CRU - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 ml/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 71,0 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0.05 g/l	ICP-OES SD=0,06 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 23 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 13,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,70 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILETE PAR L'INAO

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 89 26 23 78 - Fax:03 89 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-ce-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire 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°E2102.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

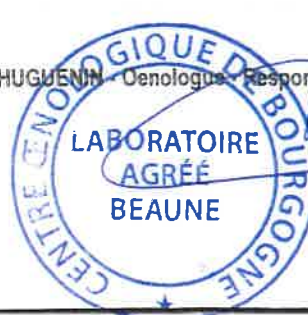
21630 POMMARD

<b>Désignation du produit</b> <i>product Name</i>	<b>VIN ROUGE N°21022530J - RICHEBOURG GRAND CRU - 2018</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	---

<b>Paramètres</b> <i>Parameters</i>	<b>Résultats</b> <i>Results</i>	<b>Méthodes/Incertitudes</b> <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9910 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 ml/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en CCM SD=2 mg/l
DEGRÉ ALCOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 71,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 2,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 29 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 78 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,80 g/l acide acétique 13,36 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,78 g/l acide acétique 13,07 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 17/02/2021

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 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directoire 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°E2102.3106.3109

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 162467 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

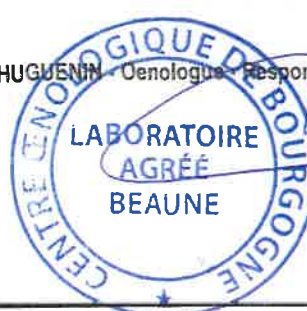
21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21023109Q - BEAUNE PREMIER CRU LES MONTREVENOTS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9879 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 72,7 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE cooper	* 0,10 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 17,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,40 g/l acide acétique 6,63 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACÉTIQUE acetic acid	* 0,36 g/l acide acétique 6,00 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique

Rapport établi le: 17/02/2021

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 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



ACCREDITATION  
N° 1-0228  
PORTÉE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2102.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 21/02/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21022525E -VOSNE ROMANEE AUX REAS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 ml/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en CCM SD=2 mg/l
DEGRÉ ALCOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,2 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES SD=0,06 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 22 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 61 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,72 g/l acide acétique 11,95 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACÉTIQUE acetic acid	* 0,70 g/l acide acétique 11,58 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire 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°E2102.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21022521C - SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU CLOS DES GUETTES - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 ml/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 67,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	*0,06 mg/l	ICP-OES SD=0,06 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 52 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,81 g/l acide acétique 13,49 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l H2SO4) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,79 g/l acide acétique 13,20 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel: 03 80 26 23 73 - Fax 03 80 26 23 79 - Courriel: laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire 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°E2102.3106.3109

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 162467 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21023108R - MOULIN-A-VENT-EN-MORTPERAY- 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 68,4 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,11 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 24 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 64 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 13,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,010 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,70 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2101.3064.3066 / 0

Echantillons remis le: 14/01/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 14/01/2021 au: 15/01/2021

Analyses exécutées du: 14/01/2021 au: 15/01/2021

N° demande: 148534 Client: 60340

Réf. client: 14/01/2021/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21013066L - BOURGOGNE - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainly in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 12,8% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,51	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 71,8 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FÈR Iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE Copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 18 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 42 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,80 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 22,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,60 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 10,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,010 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDE ACÉTIQUE acetic acid	* 0,57 g/l acide acétique 9,55 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 15/01/2021

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 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél: 03 80 26 23 78 - Fax: 03 80 26 23 79 - Courriel: laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire 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°2102.3064.3066

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 148534 EX Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

A.F.GROS

1 place de l'Europe

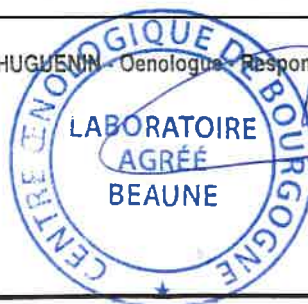
21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21023066L - BOURGOGNE PINOT NOIR - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 12,8 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,51	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 71,8 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 18 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 42 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,80 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 22,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,60 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 10,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,010 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,57 g/l acide acétique 9,55 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire 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°2102.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 162467 Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°210231060 - BOURGOGNE PINOT NOIR - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 12,9 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 71,4 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 3,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 53 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,64 g/l acide acétique 10,70 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,62 g/l acide acétique 10,27 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

