



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel'03 80 26 23 79 - Fax 03 80 26 23 79 -

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°E2103.2643.2644

Extrait du rapport N°2103.2643.2644 / 0

Echantillons remis le: 22/03/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:22/03/2021 au:23/03/2021

Analyses exécutées du: 22/03/2021 au: 23/03/2021

N° demande: 175412 Client: 60340

Réf. client: 22/03/2021/34

SAS François PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

1/1

Désignation du produit product Name	VIN EFFERVESCENT ROSE	N°21032643H	CREMANT DE BOURGOGNE Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------------------------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9933 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 12,58 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*82,9 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartarique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
TITRE ALCOOMETRIQUE ACQUIS A 20°	*12,19%	IRTF
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total dioxyde sulfur	*34 mg/l	ICP-OES ± (0,06 mg/l - LD =0,02 mg/l)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	*8 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,70 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(_ mg/l) - LD= 2mg/l
TITRE ALCOOMETRIQUE EN PUISSANCE	*0,39% VOL	Calcul
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	*6,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,32 g/l acide acétique 6,5 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
Surpression à 20° (Bar)	*5,9 bar	Aphromètre
ACIDE SALICYQUE salicyc acid	Absence	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 23/03/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.

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



Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France

DATE 24/05/2021

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: **Crémant de Bourgogne Brut Rosé "Songe d'une nuit d'été"**

CLASSIFICATION: **CREMANT - ROSE - SPARKLING**

ALCOHOL BY VOLUME: 12.5% by vol

GEOGRAPHIC AREA: **BURGUNDY - FRANCE**

SOIL: **ARGILLACEOUS**

GRAPE VARIETIES: **100% PINOT NOIR**

VINIFICATION:

The grapes harvest is done in pierced bottom planters to avoid the oxidation. After the two classical fermentation of still wine, we add in tank a "liqueur de tirage" composed of sugar and yeasts. Then the wine is bottled and positioned in a horizontal position. Next starts the second fermentation, called "prise de mousse". Yeasts will transform sugar in carbonic gas. It takes around 8 weeks. It is the bubble birth. Then the wine start is maturation. Bottles are then put upside down, on stands, and shaken one quarter turn very regularly. Like that it brings the yeast deposits down bottle-neck and bottle cap. To continue the disgorging (the bottle-neck is immersed for few seconds in cold water) will be done and we will take the top of, thanks to gas pression, to evacuate the deposits. The dosage is the last operation; it consists in refilling with liquid the blank left by the disgorging. For that we add the "liqueur de dosage" composed of old wine and sugar.

STANDARDS:

AOC. Traditionnal vinificaton conform to the legislation ot its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

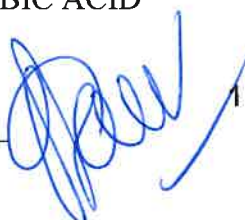
2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO2)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



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

1 Place de l'Europe, 21630 Pommard Tél +33 (0)3 80 22 61 85 email contact@af-gros.com

SIRET 420 425 969 000 29 SIREN 420 425 969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR098117E0150

Songe d'une nuit d'été

**BRUT
ROSÉ**

Élaboré par EMB 89262 A pour
François PARENT
Pommard, Côte-d'Or, France



Détail d'une huile sur
toile de VALADIÉ
(Collection Particulière)

12% vol.



Crémant de Bourgogne

75 cl

APPELLATION CRÉMANT DE BOURGOGNE CONTRÔLÉE
PRODUCT OF FRANCE - CONTAINS SULPHITES

DEVEVEY - BEAUNE

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