

N° Echantillon : **2206483**  
Matrice couleur : **Vin blanc**  
Réceptionné le : **06/05/2022**  
Mesuré : **du 06/05/2022 au 06/05/2022**  
Emis le : **06/05/2022**  
Page(s) : **1/1**

MAISON LATOUR-LABILLE  
6 rue du 8 mai 1945  
21190 MEURSAULT  
FRANCE

## RAPPORT D'ANALYSES 30225

### AOC Bourgogne - Lot LB 09 - Mise 08/03/2022 blanc 2020

	Résultats	Unité	Méthode
<b>Acide Acétique</b> <i>Acetic Acid</i>	<b>0.46</b>	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>enzymatic method</i>
<b>Titre Alcoométrique Vol.</b> <i>Alcoholic % vol. (20°C)</i>	<b>12.49</b>	% Vol	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
<b>Alcool Total</b> <i>Total Alcohol</i>	<b>12.6</b>	% Vol	<i>calcul</i> <i>calcul</i>
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	<b>3.63</b>	g (H2SO4)/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	<b>74.02</b>	meq/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
<b>Acidité Volatile calculée</b> <i>Volatil Acidity</i>	<b>0.38</b>	g(H2SO4)/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>
<b>Acidité Volatile calculée</b> <i>Volatil Acidity</i>	<b>7.75</b>	meq/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>
<b>Glucose+ fructose</b> <i>Glucose+ Fructose</i>	<b>1.0</b>	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>
<b>Dioxyde de soufre total</b> <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<b>98</b>	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>
<b>Acide sorbique</b> <i>Sorbic acid</i>	<b>Absence</b>		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>



Jennifer WALTER, Responsable



LABORATOIRE NUIITS-SAINT-GEORGES - 21700  
ACCREDITATION PAR L'INFC





**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 Bourgogne - Lot LB 09 - Mise 08/03/2022 Blanc 2020  
Echantillon n° 2206483

**“Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption”**

**Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement**

Expéditeur/ Shipper: MAISON LATOUR-LABILLE  
6 rue du 8 mai 1945  
21190 MEURSAULT  
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 :  
Nom et signature de l'expéditeur :

**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<sup>er</sup> 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 end 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 06/05/2022  
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](mailto:labo-nuits@ioc.eu.com)