

Je soussigné, œnologue au laboratoire d'œnologie TERRELIS, 21 rue des Capucines 21200 BEAUNE France, laboratoire agréé par le ministère de l'Économie et des finances pour délivrer des certificats d'analyses de pureté et de libre vente concernant les vins (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/97), certifie que ce(s) vin(s) :

*I, the undersigned, oenologist at laboratory of oenology TERRELIS, laboratory approved by Ministry of Economy for delivering analysis certificates of purity and free sale concerning the wines (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/1997) certify that this wine:*

*Yo, el que subscribe, enologo en el laboratorio de enologia TERRELIS, laboratorio certificado por el ministerio de economia y financia para establecer informes de analisis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :*

Produit :	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2018
Product / Producto	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2018
	Moulin à Vent En Mortperay	Rouge/Red	2018
	Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2018
	Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2018
	Savigny les Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Clos des Guettes	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Pezerolles	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Chanlins	Rouge/Red	2018
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Clos de la Fontaine	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Les Chalandins	Rouge/Red	2018
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2018
	Echezeaux Grand Cru	Rouge/Red	2018

Elaboré par : Domaine AF GROS  
Elaborated by / Elaborado por 5, Grande Rue  
21630 POMMARD - FRANCE

Destiné à : EXPORT  
Destined to / Destinado al

Est un produit d'origine française, qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires de France, raison pour laquelle il est en vente libre et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger. Je certifie que ce vin, d'après l'analyse réalisée sur l'échantillon fourni, est conforme aux exigences des lois sur les denrées alimentaires et aux lois et décrets en vigueur sur les Appellations d'Origine.

*Is a produce of French extraction, it satisfies all hygienic requirements fixed by sanitary authorities of France, it's a reason why it's in free sale and without any restriction in this country as in foreign countries. Certifies that wine, from the analysis I have done on the sample supplied, is in conformity with requirements of laws on foodstuffs and laws and decree in force on the "Appellation d'Origine".*

*Es un producto de origen Frances, que reune todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este pais asi como en el exterior. Segun los analisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.*

**TERRELIS SCOP ARL**  
21 rue des Capucines  
21200 BEAUNE  
FRANCE  
SIRET 794 311 175 00028

Beaune, le : 04/11/2020  
Aurélie PREVOT, œnologue

# BOTTLING CERTIFICATE

**Domaine AF GROS**

**Millésime / Vintage 2018**

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOIR	2018	14/01/2020	13°	BPN18
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS	2018	15/01/2020	12,5°	HN18
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	2018	17/07/2019	13°	MAV18
BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES MONTREVENOTS	2018	16/01/2020	13°	BEMO18
BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES BOUCHEROTTES	2018	16/04/2020	13,5°	BEBO18
SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES	2018	15/04/2020	13°	SACG18
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES	2018	17/04/2020	13,5°	PPEZ18
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS	2018	16/04/2020	13°	PARV18
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS	2018	15/04/2020	13°	PCHA18
CHAMBOLLE MUSIGNY	2018	15/04/2020	13,5°	CM18
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2018	14/04/2020	13,5°	VR18
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2018	16/04/2020	13°	VCF18
VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS	2018	16/04/2020	13°	VC18
ECHÉZEAUX GRAND CRU	2018	20/04/2020	13,5°	EC18
RICHEBOURG GRAND CRU	2018	20/04/2020	13,5°	RI18



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE 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°E2106.3106.3109

Echantillons remis le: 03/06/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:03/06/2021 au:04/06/2021

Analyses exécutées du: 03/06/2021 au: 04/06/2021

N° demande: 162467 EXT Client: 60340

Réf. client: 03/06/2021/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN BLANC N°21063109Q - 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/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	* 5,5 g/l acide tartrique 72,7 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	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 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 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	* 0,36 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: 04/06/2021

\*\*\*\*\* Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2106.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 03/06/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:03/06/2021 au:04/06/2021

Analyses exécutées du: 03/06/2021 au: 04/06/2021

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 03/06/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21062521C - 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/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	* 13,3 % 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 H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - 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: 04/06/2021

\*\*\*\*\* Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2107.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 06/07/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:06/07/2021 au:07/07/2021

Analyses exécutées du: 06/07/2021 au: 07/07/2021

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 06/07/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

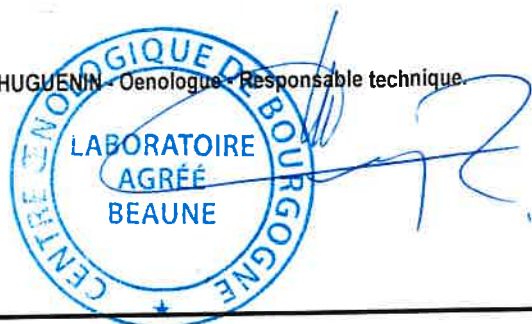
21630 POMMARD

<b>Désignation du produit</b> <b>product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°21072527M - VOSNE ROMANEE - LES CHALANDINS - 2018</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9904 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	* 5,4 g/l acide tartrique 71,8 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	* 1,4 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	* 26 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	* 79 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)	* 24,2 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)	* 0,61 g/l acide acétique 10,17 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l H2SO4) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,58 g/l acide acétique 9,72 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 07/07/2021

\*\*\*\*\* Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E21/07.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 206/07/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:06/07/2021 au:07/07/2021

Analyses exécutées du: 06/07/2021 au: 07/07/2021

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 06/07/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21072522H - POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES - 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
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,7 % 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	* 0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,06 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	* 55 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	* 0,4 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 13,57 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l H2SO4) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,80 g/l acide acétique 13,28 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 07/07/2021

\*\*\*\*\* Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2107.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 06/07/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:06/07/2021 au:07/07/2021

Analyses exécutées du: 06/07/2021 au: 07/07/2021

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 07/07/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

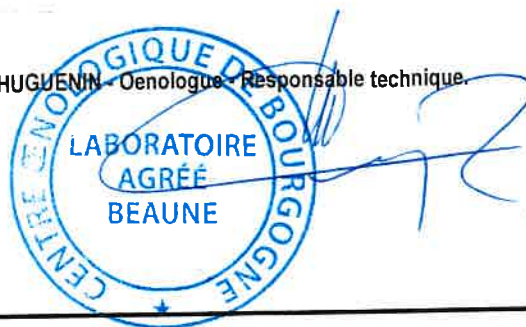
21630 POMMARD

<b>Désignation du produit</b> <i>product Name</i>	<b>VIN ROUGE N°21072523S - POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS - 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 <i>density at 20°C</i>	* 0,9909 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE <i>salicylic acid</i>	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 ml/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif <i>sorbic acid</i>	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C <i>alcohol content % by volume</i>	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE <i>total acidity g/L tartaric acid</i>	* 5,1 g/l acide tartrique 68,6 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE <i>malic acid</i>	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER <i>iron</i>	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE <i>cooper</i>	*0,06 mg/l	ICP-OES SD=0,06 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE <i>free sulfur dioxide</i>	* 25 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL <i>total sulfur dioxide</i>	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL <i>total dry extract (by grams per liter)</i>	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE <i>glucose and fructose</i>	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE <i>volatile acidity (as acetic acid)</i>	* 0,74 g/l acide acétique 12,30 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l H2SO4) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE <i>acetic acid</i>	* 0,72 g/l acide acétique 11,75 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 07/07/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2106.3106.3109

Echantillons remis le: 03/06/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:03/06/2021 au:04/06/2021

Analyses exécutées du: 03/06/2021 au: 04/06/2021

N° demande: 162467 EXT Client: 60340

Réf. client: 03/06/2021/34

Domaine GROS A.F.

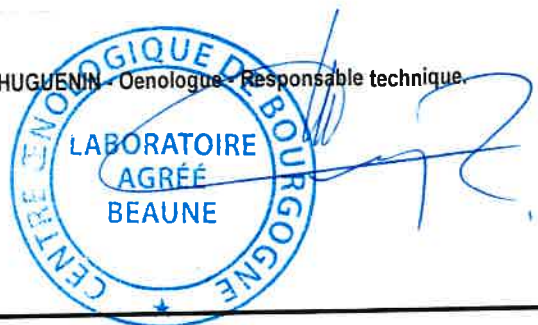
La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21063108R - 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 de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil de 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 de 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: 04/06/2021

\*\*\*\*\* Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2106.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 03/06/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:03/06/2021 au:04/06/2021  
Analyses exécutées du: 03/06/2021 au: 04/06/2021  
N° demande: 163628 EXT Client: 60340  
Réf. client: 03/06/2021/34

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

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21062530J - RICHEBOURG 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	* 0,9910 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
DÉGRE ALCOOLIQUE % 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 H2SO4) - 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: 03/06/2021

\*\*\*\*\* Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

