



RAPPORT D'ANALYSES EXPORT  
CERTIFICATE OF ANALYSIS

SAS GROS A.F.  
La Garelle  
5 Grande rue  
21630 POMMARD

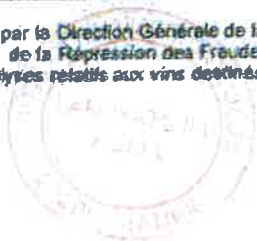
Echantillon N° : 15-10731

Date réception:	11/06/2015
Date analyse:	11/06/2015
Appellation:	VOSNE ROMANEE AUX REAS
Couleur:	Rouge
Millésime:	2013

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,00
*Sucres réducteurs Flux continu néocuproïne	g/L	1,6
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,2
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,61
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	5,54
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	meq/L	76
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	meq/L	10,5
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,0
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	26
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	81
*Fer Absorption atomique	mg/L	1,2
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	<0,05
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9925

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui résulte(n)t de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance  
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Jeudi 11 Juin 2015

Kyrjakos KYNIGOPOULOS  
Ingénieur d'Analyse  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA œnologie



BURGUNDIA  
œnologie  
CONSEIL-ANALYSE



**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT  
CERTIFICATE OF ANALYSIS**

**SAS GROS A.F.  
La Garelle  
5 Grande rue  
21630 POMMARD**

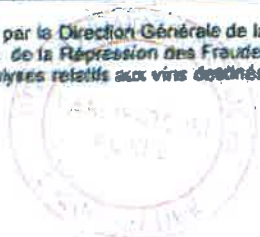
Echantillon N° : 15-10730

Date réception:	11/06/2015
Date analyse:	11/06/2015
Appellation:	BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES
Couleur:	Rouge
Millésime:	2013

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,10
*Sucres réducteurs Flux continu néocuproïne	g/L	1,8
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,68
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	5,71
*pH Potentiométrie automatisée		3,45
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	25
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	79
*Fer Absorption atomique	mg/L	1,0
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	0,06
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9911
*Extrait sec total Densimétrie	g/L	23,1

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance  
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Jeudi 11 Juin 2015

Kyrjakos KYNIGOPOULOS  
Ingénieur d'Analyses  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA œnologie



**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT**  
**CERTIFICATE OF ANALYSIS**

**SAS GROS A.F.**  
**La Garelle**  
**5 Grande rue**  
**21630 POMMARD**

Echantillon N° : 15-10733

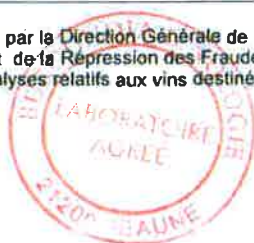
page n°1/2

Date réception:	11/06/2015
Date analyse:	11/06/2015
Appellation:	CHAMBOLLE MUSIGNY
Couleur:	Rouge
Millésime:	2013

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,30
*Sucres réducteurs Flux continu néocuproïne	g/L	1,8
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,70
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	5,98
*pH Potentiométrie automatisée		3,25
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	17
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	71
*Fer Absorption atomique	mg/L	1,7
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	0,05
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9901
*Extrait sec total Densimétrie	g/L	23,3

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance  
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Jeudi 11 Juin 2015 à 15h 54

Kyrjako KYNIGOPOULOS  
Ingénieur Œologue  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA ŒOLOGIE



**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT**  
**CERTIFICATE OF ANALYSIS**

**SAS GROS A.F.**  
**La Garelle**  
**5 Grande rue**  
**21630 POMMARD**

Echantillon N° : 15-10734

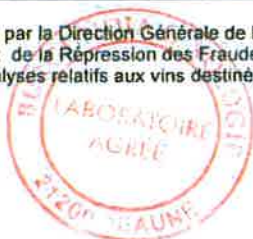
page n°1/2

Date réception:	11/06/2015
Date analyse:	11/06/2015
Appellation:	ECHEZEAUX GRAND CRU
Couleur:	Rouge
Millésime:	2013

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,30
*Sucres réducteurs Flux continu néocuproïne	g/L	1,2
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,68
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	5,20
*pH Potentiométrie automatisée		3,51
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	17
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	70
*Fer Absorption atomique	mg/L	1,5
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	<0,05
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9904
*Extrait sec total Densimétrie	g/L	25,1

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance  
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Jeudi 11 Juin 2015 à 15h 54

**Kyrjatos KYNIGOPOULOS**  
Ingénieur Oœlogue  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA CŒNOLOGIE



**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT**  
**CERTIFICATE OF ANALYSIS**

**SAS GROS A.F.**  
**La Garelle**  
**5 Grande rue**  
**21630 POMMARD**

Echantillon N° : 15-10728

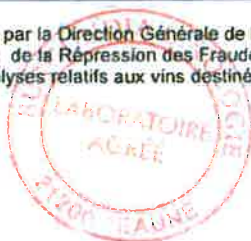
page n°1/2

Date réception:	11/06/2015
Date analyse:	11/06/2015
Appellation:	POMMARD 1ER CRU CHANLINS
Couleur:	Rouge
Millésime:	2013

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,3
*Sucres réducteurs Flux continu néocuproïne	g/L	1,8
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,71
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	5,31
*pH Potentiométrie automatisée		3,49
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	25
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	81
*Fer Absorption atomique	mg/L	1,4
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	0,05
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9901
*Extrait sec total Densimétrie	g/L	23,4

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance  
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Jeudi 11 Juin 2015 à 15h 54

**Kyrjako KYNIGOPOULOS**  
Ingénieur Œnologue  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT**  
**CERTIFICATE OF ANALYSIS**

**SAS GROS A.F.**  
**La Garelle**  
**5 Grande rue**  
**21630 POMMARD**

Echantillon N° : 15-10729

page n°1/2

Date réception:	11/06/2015
Date analyse:	11/06/2015
Appellation:	POMMARD 1ER CRU PEZEROLLES
Couleur:	Rouge
Millésime:	2013

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,3
*Sucres réducteurs Flux continu néocuproïne	g/L	1,9
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO <sub>3</sub>	g/L acide acétique	0,69
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	4,20
*pH Potentiométrie automatisée		3,52
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*SO <sub>2</sub> Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	20
*SO <sub>2</sub> Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	80
*Fer Absorption atomique	mg/L	1,9
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	0,09
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9906
*Extrait sec total Densimétrie	g/L	25,1

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(n) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance  
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Jeudi 11 Juin 2015 à 15h 54

KYRIAKOS KYNIGOPOULOS  
Ingénieur Chimiste  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA CŒNOLOGIE



**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT  
CERTIFICATE OF ANALYSIS**

**SAS GROS A.F.**  
La Garelle  
5 Grande rue  
21630 POMMARD

Echantillon N° : 15-10735

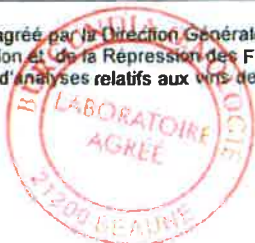
page n°1/2

Date réception:	11/06/2015
Date analyse:	11/06/2015
Appellation:	RICHEBOURG GRAND CRU
Couleur:	Rouge
Millésime:	2013

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,20
*Sucres réducteurs Flux continu néocuproïne	g/L	1,8
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,61
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	5,20
*pH Potentiométrie automatisée		3,59
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	15
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	58
*Fer Absorption atomique	mg/L	1,3
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	<0,05
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9905
*Extrait sec total, Densimétrie	g/L	23,4

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance  
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Jeudi 11 Juin 2015 à 15h 54

KYRIAKOS KYNIGOPOULOS  
Ingénieur Chimiste  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA œnologie



**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT**  
**CERTIFICATE OF ANALYSIS**

**SAS GROS A.F.**  
**La Garelle**  
**5 Grande rue**  
**21630 POMMARD**

Echantillon N° : 15-10732

page n°1/2

Date réception:	11/06/2015
Date analyse:	11/06/2015
Appellation:	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE
Couleur:	Rouge
Millésime:	2013

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,10
*Sucres réducteurs Flux continu néocuproïne	g/L	1,8
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO <sub>3</sub>	g/L acide acétique	0,72
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	5,54
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	meq/L	79
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO <sub>3</sub>	meq/L	8,5
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*SO <sub>2</sub> Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	26
*SO <sub>2</sub> Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	79
*Fer Absorption atomique	mg/L	0,8
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	0,05
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9903

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance  
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Jeudi 11 Juin 2015 à 15h 54

**KYRIAKOS KYNIGOPOULOS**  
Ingénieur Cœnologue  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA CŒNOLOGIE