



## CERTIFICATE OF ANALYSIS, PURETY, SANITARY STATE, FREE SELLING AND CONSUMPTION

This person, laboratory manager, is designated: **BURGUNDIA OENOLOGIE**  
**29 RUE BUFFON**  
**21200 BEAUNE - France**

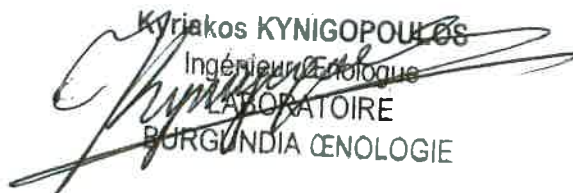
by the French government to give out certificates of purity that must come with the products with a French origin, destined to exportation, certificates proving the wine, well labeled, and the products it is made of are natural quality legal and sellable products, as well as certificates saying this product can be drunk and sold in the country it was made in. This wine exclusively comes from grape fermentation, and doesn't contain any esters nor artificial extracts. These wines fit human consumption and fulfill all sanitary conditions for its free selling on the national and export markets.

EXPEDITEUR/FROM:	SAS GROS A.F. - LA GARELLE - 5 GRANDE RUE - 21630 POMMARD - France		
DESTINATAIRE/TO :	FINE and RARE - REPUBLIC OF TAIWAN - CHINA		
VINS :	BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2007
	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2003
	CHAMBOLLE MUSIGNY	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	CHAMBOLLE MUSIGNY	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2013
	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU		
	LE CLOS DES GUETTES	(ROUGE /RED)	MILLESIME 2014
	VOSNE ROMANEE AUX REAS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2008
	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	ECHZEAX GRAND CRU	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	ECHZEAX GRAND CRU	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2012
	RICHEBOURG GRAND CRU	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2010
	RICHEBOURG GRAND CRU	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2012

Le soussigné Directeur du Laboratoire : **BURGUNDIA OENOLOGIE**  
**29 RUE BUFFON**  
**21200 BEAUNE - France**

habilité par le gouvernement français (arrêté ministériel du 15 juillet 1982, modifié) pour délivrer les certificats d'analyse et de pureté des produits agricoles et plus spécialement des vins à l'exportation, certifie que la marchandise décrite ci-dessus est un produit de qualité loyale et marchande. Ces vins sont aptes pour la consommation humaine et ils remplissent les conditions sanitaires pour la vente libre sur le marché national et à l'exportation.

Fait à Beaune, le 17/11/2016 Signataire :

  
Kyriakos KYNIGOPOULOS  
Ingénieur Oenologue  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA OENOLOGIE



# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16<sup>ème</sup> Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. avec conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION  
N° 14226  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1602.1216.1217 / 0

Echantillons remis le: 09/02/2016 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:09/02/2016 au:10/02/2016

Analyses exécutées du: 09/02/2016 au: 10/02/2016

N° demande: 113174 OE Client: 60340

Réf. client: 09/02/2016/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

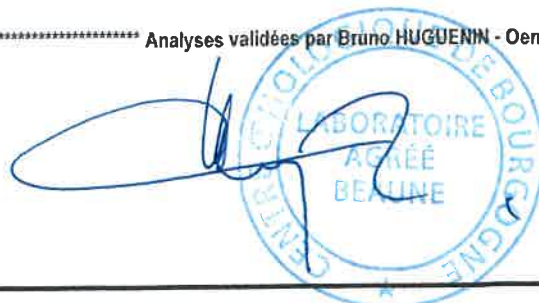
21630 POMMARD

Désignation du produit	VIN ROUGE N°16021221C - BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	--

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 12,9% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,56	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,5 g/l H2SO4 68,7 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 11 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 56 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE	* 0,59 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 24,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-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	* 0,61 g/l H2SO4 12,51 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE	* 0,62 g/l acide acétique 11,82 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 10/02/2016

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





**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT**

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

Echantillon N° : **09-28540**

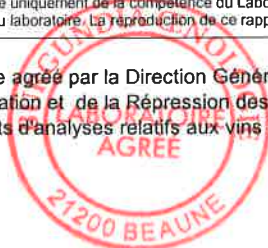
page n° 1/2

Date réception :	<b>09/12/2009</b>
Date analyse :	<b>09/12/2009 au 10/12/2009</b>
Appellation :	<b>POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES</b>
Couleur :	<b>Rouge</b>
Millésime :	<b>2007</b>

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
<b>*Titre alcoométrique volumique</b> Réflectance infrarouge (A.24)	% vol.	13,20
<b>*Sucres réducteurs</b> Flux continu néocuproïne (A.41)	g/L	2,1
<b>*Acidité volatile</b> Flux continu KI-KIO3 (A.92)	g/L acide acétique	0,65
<b>*Acidité totale</b> Titrimétrie potentiométrique automatisée (X.09)	g/L acide tartrique	5,55
<b>*pH</b> Potentiométrie automatisée (X.10)		3,66
<b>*Acide L-malique</b> Enzymatique par analyseur séquentiel (X.04)	g/L	0,2
<b>*SO2 Libre</b> Colorimétrie par analyseur séquentiel (X.01)	mg/L	22
<b>*SO2 Total</b> Colorimétrie par analyseur séquentiel (X.02)	mg/L	73
<b>*Fer</b> Absorption atomique (A.230)	mg/L	2,1
<b>*Cuivre</b> Absorption atomique (A.240)	mg/L	0,16
<b>*Masse Volumique</b> IRTF (X.11)	Kg/L	0,9917
<b>*Extrait sec total</b> Densimétrie (A.30)	g/L	27,4
<b>Cendres</b>	g/L	2,7

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 la forme fac-similé photographique intégral. 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 10 Décembre 2009 à 16h 00

**Aurélien PREVOT**  
œnologie Conseil  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA œnologie



**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT**

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

Echantillon N° : **09-28540**

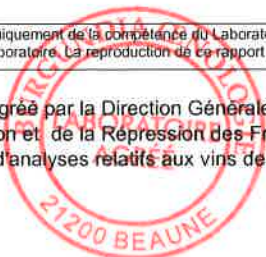
page n° 2/2

Date réception :	<b>09/12/2009</b>
Date analyse :	<b>09/12/2009 au 10/12/2009</b>
Appellation :	<b>POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES</b>
Couleur :	<b>Rouge</b>
Millésime :	<b>2007</b>

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
<b>*Acide citrique</b> Enzymatique manuelle (A.120)	g/L	<1,0
<b>*Acide sorbique</b> Chromatographie papier (A.171)		Néant
<b>Acide salicylique</b> Chromatographie papier		Néant

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 la forme fac-similé photographique intégral. 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 10 Décembre 2009 à 16h 00

**Aurélie PREVOT**  
Œnologie Conseil  
LABORATOIRE  
**BURGUNDIA ŒNOLOGIE**



## RAPPORT D'ANALYSES EXPORT

**SAS GROS AF**  
**La Garelle**  
**5, Grande Rue**  
**21630 POMMARD**

Echantillon N° : **06-49638**

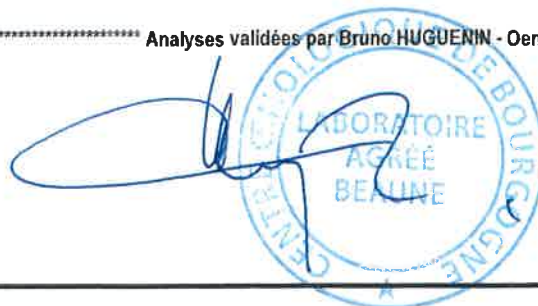
page n°1/2

Date réception: **03/11/2009**  
Date analyse: **03/11/2009**  
Appellation: **POMMARD 1ER CRU**  
**LES PEZEROLLES**  
Couleur: **Rouge**  
Millésime: **2003**

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique	% vol.	13,25
Réflectance infrarouge (A24)		
*Sucres réducteurs	g/L	1,8
Flux continu néocuproïne (A41)		
*Acidité volatile	g/L acide acétique	0,62
Flux continu KI-KIO3 (A92)		
*Acidité totale	g/L acide tartrique	5,09
Titrimétrie potentiométrique automatisée (A80)		
*pH		3,55
Potentiométrie automatisée (A100)		
*Acide L-malique		Néant
Chromatographie papier (A110)		
*SO2 Libre	mg/L	32
Iodométrie A 161		
*SO2 Total	mg/L	80
Iodométrie A151		
*Fer	mg/L	2,8
Absorption atomique (A230)		
*Cuivre	mg/L	0,19
Absorption atomique (A240)		
*Masse Volumique	Kg/L	0,9916
Aréométrie (A11)		
*Extrait sec total	g/L	27,4
Densimétrie (A30)		
Cendres	g/L	2,7

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.

A Beaune, le mardi 3 novembre 2009 à 15h 00





## RAPPORT D'ANALYSES EXPORT

**SAS GROS AF**  
**La Garelle**  
**5, Grande Rue**  
**21630 POMMARD**

Echantillon N° : **06-49638**

page n°2/2

Date réception: **03/11/2009**

Date analyse: **03/11/2009**

Appellation: **POMMARD 1ER CRU**  
**LES PEZEROLLES**

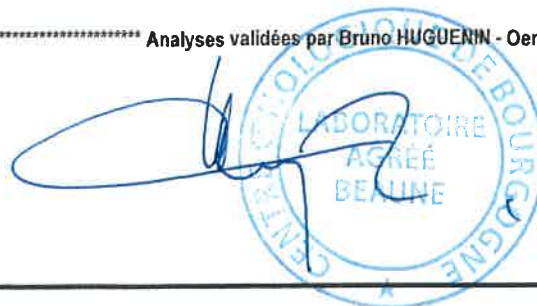
Couleur: **Rouge**

Millésime: **2003**

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Acide citrique Enzymatique manuelle (A120)	g/L	<1,0
*Acide sorbique Chromatographie papier (A171)		Néant
Acide salicylique Chromatographie papier		Néant

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.

A Beaune, le mardi 3 novembre 2009 à 15h 00





# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

S.A. avec 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°1602.1216.1217 / 0

Echantillons remis le: 09/02/2016 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:09/02/2016 au:10/02/2016

Analyses exécutées du: 09/02/2016 au: 10/02/2016

N° demande: 113174 OE Client: 60340

Réf. client: 09/02/2016/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit	VIN ROUGE N°16021220J - CHAMBOLLE MUSIGNY - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	--

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9918 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 12,9% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,46	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,4 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 68,5 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,13 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 68 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE	* 0,67 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 26,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-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	* 0,66 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 12,63 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	* 0,68 g/l acide acétique 11,42 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 10/02/2016

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

LABORATOIRE AGREE  
BEAUNE



## RAPPORT D'ANALYSES EXPORT CERTIFICATE OF ANALYSIS

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

Echantillon N° : **15-10733**

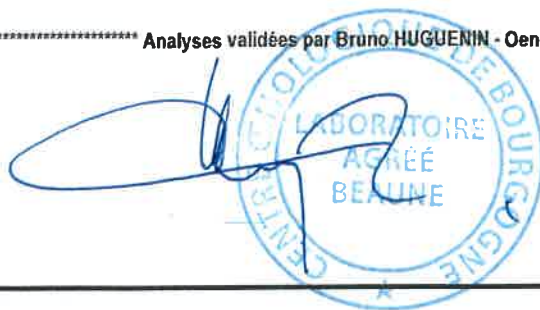
page n° 1/2

Date réception:	11/06/15
Date analyse:	11/06/15
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

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.

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





# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16<sup>ème</sup> Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A. avec 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°1602.1216.1217 / 0

Echantillons remis le: 09/02/2016 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:09/02/2016 au:10/02/2016  
Analyses exécutées du: 09/02/2016 au: 10/02/2016  
N° demande: 113174 OE Client: 60340  
Réf. client: 09/02/2016/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit	VIN ROUGE N°16021216M - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	--

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9914 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 12,4 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,51	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE	* 3,8 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 77,6 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 77 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE	* 0,62 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 24,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-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	* 0,45 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 9,16 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	* 0,52 g/l acide acétique 8,65 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 10/02/2016

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



# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

S.A. avec conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION  
N° 1-0226  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1602.1216.1217 / 0

Echantillons remis le: 09/02/2016 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:09/02/2016 au:10/02/2016

Analyses exécutées du: 09/02/2016 au: 10/02/2016

N° demande: 113174 OE Client: 60340

Réf. client: 09/02/2016/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

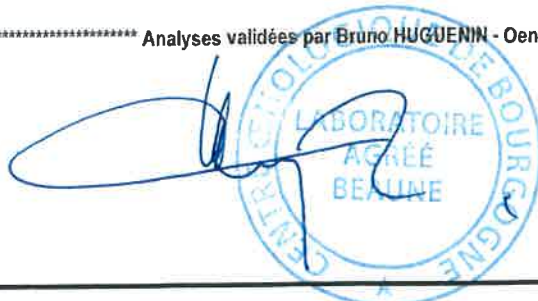
21630 POMMARD

Désignation du produit	VIN ROUGE N°16021219A - SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	---

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9917 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 12,9% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,51	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,5 g/l H2SO4 67,8 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 2,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,15 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 14 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE	* 0,61 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 26,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-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	* 0,69 g/l H2SO4 13,85 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE	* 0,71 g/l acide acétique 11,93 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 10/02/2016

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





**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT**

**SAS GROS AF**  
**La Garelle**  
**5 Grande rue**  
**21630 POMMARD**

Echantillon N° : **10-08452**

page n°1/2

Date réception:	<b>04/01/2011</b>
Date analyse:	<b>04/01/2011</b>
Appellation:	<b>VOSNE ROMANEE</b> <b>Aux Réas</b>
Couleur:	<b>Rouge</b>
Millésime:	<b>2008</b>

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
<b>*Titre alcoométrique volumique</b> Réflectance infrarouge (A24)	% vol.	12,75
<b>*Glucose Fructose</b> Enzymatique par analyseur séquentiel (X.03)	g/L	0,1
<b>*Acidité volatile</b> Flux continu KI-KIO3 (A92)	g/L acide acétique	0,71
<b>*Acidité totale</b> Titrimétrie potentiométrique automatisée (A80)	g/L acide tartrique	6,81
<b>*pH</b> Potentiométrie automatisée (A100)		3,43
<b>*Acide L-malique</b> Chromatographie papier (A110)		0,1
<b>*SO2 Libre</b> Colorimétrie par analyseur séquentiel (X01)	mg/L	16
<b>*SO2 Total</b> Colorimétrie par analyseur séquentiel (X02)	mg/L	68
<b>*Fer</b> Absorption atomique (A230)	mg/L	1,4
<b>*Cuivre</b> Absorption atomique (A240)	mg/L	0,17
<b>*Masse Volumique</b> Aréométrie (A11)	Kg/L	0,9919
<b>*Extrait sec total</b> Densimétrie (A30)	g/L	26,6
<b>Cendres</b>	g/L	2,7

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 la forme fac-similé photographique intégral. 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 Mardi 4 janvier 2011 à 11h05

**Aurélien PREVOT**  
œnologie Conseil  
LABORATOIRE  
**BURGUNDIA œNOLOGIE**



# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16<sup>ème</sup> Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. avec conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION  
N° 1-0226  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1602.1216.1217 / 0

Echantillons remis le: 09/02/2016 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:09/02/2016 au:10/02/2016

Analyses exécutées du: 09/02/2016 au: 10/02/2016

N° demande: 113174 OE Client: 60340

Réf. client: 09/02/2016/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

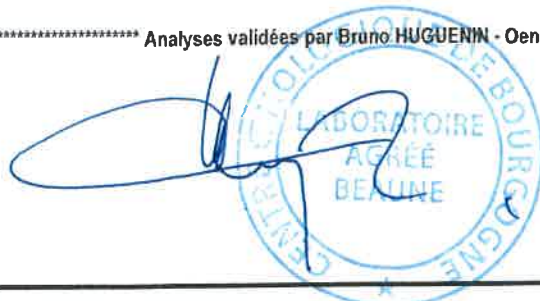
21630 POMMARD

Désignation du produit	VIN ROUGE N°16021222T - VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 2014 Dossier suivi par TERRELIS	
------------------------	--	--

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9919 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 12,75% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,43	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,5 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 72,1 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,4 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,17 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 68 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE	* 0,53 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 26,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-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	* 0,62 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 13,21 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	* 0,71 g/l acide acétique 12,34 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 10/02/2016

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





# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

S.A. avec conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION  
N° 1-0226  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1602.1216.1217 / 0

Echantillons remis le: 09/02/2016 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:09/02/2016 au:10/02/2016

Analyses exécutées du: 09/02/2016 au: 10/02/2016

N° demande: 113174 OE Client: 60340

Réf. client: 09/02/2016/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

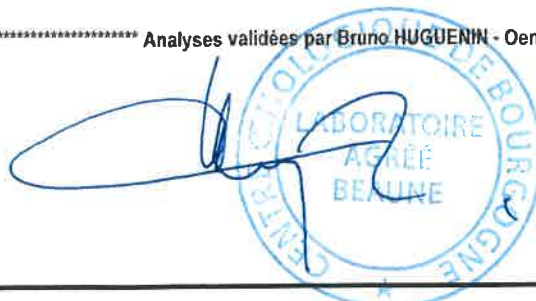
21630 POMMARD

Désignation du produit	VIN ROUGE N°16021218V - ECHEZEUX GRAND CRU - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	---

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9914 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 13,1% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,42	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,9 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 77,5 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,10 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE	* 0,55 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 26,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-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	* 0,72 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 14,05 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	* 0,75 g/l acide acétique 12,92 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 10/02/2016

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





# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16<sup>ème</sup> Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. avec conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION  
IF 14228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

**Rapport d'analyse N°E1406.0392.0393**

**Domaine GROS A.F.**

**La Garelle 5, Grande Rue**

**21630 POMMARD**

**VIN ROUGE N°14060393R**

**ECHÉZEAUX 2012**

3 / 4

Parametres	Resultats	Methodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9904 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALYCILIQUE	ABSENCE	Recherche par CCM
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil de détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,53	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE	* 3,6 g/l H2SO4 74,3 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,09 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 72 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux Injecté ±(15 mg/l) SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE	* 0,58 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 24,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE	* < seuil quantification 0.05 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE	* 0,69 g/l H2SO4 14,13 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,04 g/l H2SO4) SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE	* 0,79 g/l acide acétique 13,12 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) SD=0,01 g/l acide acétique

Extrait du rapport N°1406.0392.0395 / 0

Echantillons remis le: 04/06/2014 par le demandeur

Analyses exécutées du: 04/06/2014 au: 06/06/2014

Rapport établi le: 06/06/2014

N° demande: 91771 EX Client: 61174

Réf. client: TERRELIS: 04/06/2014/49

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seules analyses couvertes par l'accréditation, repérées par le symbole \*.

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

Formulaire E28Y5 Rév. 04 du 02/01/2007



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

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

Echantillon N° : **12-10594**

page n° 1/2

Date réception :	<b>07/06/2012</b>
Date analyse :	<b>07/06/2012</b>
Appellation :	<b>RICHEBOURG GRAND CRU</b>
Couleur :	<b>Rouge</b>
Millésime :	<b>2010</b>

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,40
*Sucres réducteurs Flux continu néocuproïne	g/L	1,5
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,57
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	6,00
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	meq/L	80
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	meq/L	9,6
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	20
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	65
*Fer Absorption atomique	mg/L	1,3
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	<0,05
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9908

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 la forme fac-similé photographique intégral. 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 7 Juin 2012 à 17h 44

**Aurèle PREVOT**  
Cœnologie Conseil  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA CŒNOLOGIE



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

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

Echantillon N° : **12-10594**

page n° 2/2

Date réception : **07/06/2012**  
Date analyse : **07/06/2012**  
Appellation : **RICHEBOURG**  
**GRAND CRU**  
Couleur : **Rouge**  
Millésime : **2010**

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Extrait sec total Densimétrie	g/L	25,5
Cendres	g/L	2,6
*Acide citrique Enzymatique manuelle	g/L	<1
*Acide sorbique Chromatographie papier		Non détecté
Acide salicylique Chromatographie papier		Non détecté

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 la forme fac-similé photographique intégral. 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 7 Juin 2012 à 17h 44

**Aurélie PREVOT**  
Œnologie Conseil  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16<sup>ème</sup> Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@ce-b.com

S.A. avec 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°1406.0388.0391 / 0

Echantillons remis le: 04/06/2014 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:04/06/2014 au:06/06/2014

Analyses exécutées du: 04/06/2014 au: 06/06/2014

N° demande: 91770 EX Client: 60340

Réf. client: 04/06/2014/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit	VIN ROUGE N°14060391F - RICHEBOURG GRAND CRU - 2012 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	---

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9904 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 13,1% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,61	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,6 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 74,1 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 13 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 59 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE	* 0,62 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 23,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE	* 0,63 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 12,85 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	* 0,72 g/l acide acétique 11,92 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 06/06/2014

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

LABORATOIRE  
AGRÉÉ  
BEAUNE