


<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor</i> Expedidor المُرْسِلُ المرسل 发货人 Отправитель</p> <p>SARL CAROLINE PARENT&ASSOCIES 10B RUE DES NAIGEONS 21200 BEAUNE France</p>	<p>N° № 6 7 7 3</p>	<p>ORIGINAL</p>
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee</i> Destinataro المُرْسَلُ اليه المرسل 收货人 Получатель</p> <p>Grand Cru Wine Co.,Ltd. 7/209 Karnjanapisek Road, Kannayao, 10230 BANGKOK Thaïlande</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE <i>EUROPEAN COMMUNITY</i> COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية 欧洲共同体 ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО CERTIFICAT D'ORIGINE <i>CERTIFICATE OF ORIGIN</i> CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>	
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details</i> Expedición <i>مرسلة بواسطة</i> 运输情况 Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin</i> Pais de origen بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p> <p>5. Remarques <i>Remarks</i> Observaciones UNION EUROPEENNE - FRANCE ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p style="text-align: center;">Page N° 1</p>	

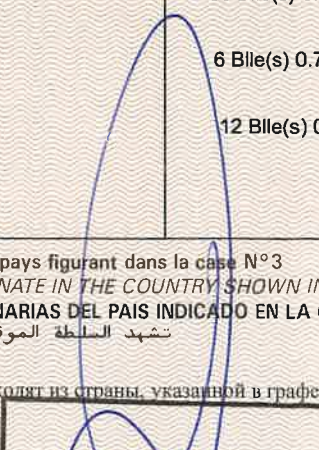
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود 序号 ; 商标 ; 号码 ; 包装件数量和性质 ; 商品种类 ; Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p>	<p>7. Quantité <i>Quantity</i> Cantidad الكمية 数量 Количество</p>
<p>4 EXP6 BT Blle(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC 2017 - 13°</p>	<p>24 Blle(s) 0.750 = 18 litres</p>
<p>8 EXP6 BT Blle(s) 0.750 BOURGOGNE ROUGE 2017 - 13°</p>	<p>48 Blle(s) 0.750 = 36 litres</p>
<p>8 EXP6 BT Blle(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2017 - 13°</p>	<p>48 Blle(s) 0.750 = 36 litres</p>
<p>2 EXP6 BT Blle(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2017 - 13,5°</p>	<p>12 Blle(s) 0.750 = 9 litres</p>
<p>6 EXP6 BT Blle(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 2017 - 13°</p>	<p>36 Blle(s) 0.750 = 27 litres</p>
<p>2 EXP6 BT Blle(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 1ER CRU LES CHAUMES 2017 - 13,5°</p>	<p>12 Blle(s) 0.750 = 9 litres</p>
<p>4 EXP6 BT Blle(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2017 - 14°</p>	<p>24 Blle(s) 0.750 = 18 litres</p>
<p>1 EXP6 BT Blle(s) 0.750 GRAND ECHEZEAUX GRAND CRU 2017 - 14°</p>	<p>6 Blle(s) 0.750 = 4,5 litres</p>

8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N° 3
THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3
LA AUTORIDAD INFRASCRIPTA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N° 3
تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم ٣
签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家
Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3

Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente
Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority
Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente
موقع و تاريخ و تسمية و توقيع و ختم السلطة المختصة
Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.

Beaune, le 19 DEC. 2019
Pour le Président
François BRUNO



<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor</i> Expedidor المُرسل 发货人 Отправитель</p> <p>SARL CAROLINE PARENT&ASSOCIES 10B RUE DES NAIGEONS France 21200 BEAUNE</p>	<p>N° № 6773</p>	<p>ORIGINAL</p>																								
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee</i> Destinataro المُرسل اليه 收货人 Получатель</p> <p>Grand Cru Wine Co.,Ltd. 7/209 Karnjanapisek Road, Kannayaο, 10230 BANGKOK Thaïlande</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية 欧洲共同体 ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО CERTIFICAT D'ORIGINE CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>																									
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details</i> Expedicion مرسلية بواسطة 运输情况 Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin</i> Pais de origen بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p>																									
	<p>5. Remarques <i>Remarks</i> Observaciones ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>UNION EUROPEENNE - FRANCE</p> <p>Page N° 2</p>																									
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود 序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类； Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="0"> <tr> <td>5</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 14°</td> <td>30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2017 - 14°</td> <td>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2017 - 12,5°</td> <td>60 Bille(s) 0.750 = 45 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2017 - 13°</td> <td>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES 2017 - 13°</td> <td>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2017 - 13°</td> <td>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 13°</td> <td>6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2017 - 13°</td> <td>12 Bille(s) 0.750 = 9 litres</td> </tr> </table>	5	EXP6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 14°	30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres	4	EXP6 BT Bille(s) 0.750 CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2017 - 14°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	5	EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2017 - 12,5°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres	3	EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2017 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres	3	EXP12 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES 2017 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres	3	EXP12 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2017 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres	1	EXP6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 13°	6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres	1	EXP12 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2017 - 13°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity</i> Cantidad الكمية 数量 Количество</p>	
5	EXP6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 14°	30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres																								
4	EXP6 BT Bille(s) 0.750 CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2017 - 14°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres																								
5	EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2017 - 12,5°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres																								
3	EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2017 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres																								
3	EXP12 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES 2017 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres																								
3	EXP12 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2017 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres																								
1	EXP6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 13°	6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres																								
1	EXP12 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2017 - 13°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres																								
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3 <i>THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3</i> LA AUTORIDAD INFRASCRIPTA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3 تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم ٣ 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p>																										
<p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente <i>Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority</i> Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente شهادة السلطة المختصة - وتاريخ وتسمية وتوقيع وختم السلطة المختصة Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p> <div style="text-align: right;"> <p>Beaune, le 19 DEC. 2019</p> <p></p> <p>Pour le Président François BRUNO</p> </div>																										

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor</i> Expedidor المرسل المرسلة Отправитель</p> <p>SARL CAROLINE PARENT&ASSOCIES 10B RUE DES NAIGEONS France 21200 BEAUNE</p>	<p>N° № 6773</p>	<p>ORIGINAL</p>
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee</i> Destinataro المرسل اليه 收货人 接收人 接收人</p> <p>Grand Cru Wine Co.,Ltd. 7/209 Kamjanapisek Road, Kannayao, 10230 BANGKOK Thaïlande</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية 欧洲共同体 ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО CERTIFICAT D'ORIGINE CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>	
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details</i> Expedicion مرسلية بواسطة 运输情况 Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin</i> Pais de origen بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p> <p>UNION EUROPEENNE - FRANCE</p> <p>5. Remarques <i>Remarks</i> Observaciones ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>Page N° 3</p>	
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود 序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类； Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <p>ADMINISTRATIVE CHARGES - 0°</p> <p>Soit un total de 60 caisses pour un total de 451 bouteilles</p>	<p>7. Quantité <i>Quantity</i> Cantidad الكمية 数量 Количество</p> <p>1 = 0 litres</p> <p>Soit un total de 337,5 litres</p>	
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3 THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3 LA AUTORIDAD INFRASCRIPTA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3 تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم ٣ 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority Lugar y fecha de expedicion ; designacion, firma y sello de la autoridad competente - تاريخ وتسمية وتوقيع وختم السلطة المختصة - Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p> <p>Beaune, le 19 DEC. 2019 Pour le Président François BRUNO</p>		

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 :	Moulin à Vent En Mortperay	Rouge/Red	2017
Product / Producto	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2017
	Beaune 1 ^{ER} Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2017
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2017
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2017
	Echezeaux Grand Cru	Rouge/Red	2017

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

Destiné à : Grand Cru Wine
Destined to / Destinado al BANGKOK - Thaïlande

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.

Beaune, le : 08/10/2019
Aurélie PREVOT, œnologue

TERRELIS SCOP ARL
21 Rue des Capucines
21200 BEAUNE
FRANCE
Siret 794 311 175 00010

SARL CAROLINE PARENT ET ASSOCIES
 10 B, RUE DES NAIGEONS
 21200 BEAUNE

Facture N° 20190031 du 18/12/2019

**SARL CAROLINE PARENT
 & ASSOCIES**
 10 B rue des Naigeons
 21200 BEAUNE - FRANCE
 RCS DIJON 493 856 565
 Accise FR 007 859 E 0658

Grand Cru Wine Co.,Ltd.
 7/209 Karnjanapisek Road, Kannayao,
 10230 BANGKOK
 Thaïlande

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20190006 du 18/03/2019					
	ALL THE WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE GROS FRERE ET SOEUR					
24,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC 2017 - 2017 - Blanc - 13°	EXP6 BT	0,750	19,00 €	456,00 €	EX
48,00	BOURGOGNE ROUGE 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	15,00 €	720,00 €	EX
48,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	16,25 €	780,00 €	EX
12,00	VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2017 - 2017 - Rouge - 13,5°	EXP6 BT	0,750	59,00 €	708,00 €	EX
36,00	VOSNE ROMANEE 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	44,00 €	1 584,00 €	EX
12,00	VOSNE ROMANEE 1ER CRU LES CHAUMES 2017 - 2017 - Rouge - 13,5°	EXP6 BT	0,750	83,75 €	1 005,00 €	EX
24,00	ECHZEZEAUX GRAND CRU 2017 - 2017 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	95,00 €	2 280,00 €	EX
6,00	GRAND ECHEZEZEAUX GRAND CRU 2017 - 2017 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	187,00 €	1 122,00 €	EX
30,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 2017 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	280,00 €	8 400,00 €	EX
24,00	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2017 - 2017 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	95,00 €	2 280,00 €	EX
	ALL THE WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE AF GROS					
60,00	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2017 - 2017 - - 12,5°	EXP12 BT	0,750	16,25 €	975,00 €	EX
36,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	40,00 €	1 440,00 €	EX
36,00	BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	33,75 €	1 215,00 €	EX
36,00	POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	50,00 €	1 800,00 €	EX
6,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	343,00 €	2 058,00 €	EX
12,00	ECHZEZEAUX GRAND CRU 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	183,00 €	2 196,00 €	EX
1,00	ADMINISTRATIVE CHARGES - - - 0°			150,00 €	150,00 €	EX
	ADMINISTRATIVES CHARGES EXCEPTIONNALLY OFFERED					

SARL CAROLINE PARENT ET ASSOCIES
10 B, RUE DES NAIGEONS
21200 BEAUNE

Facture N° 20190031 du 18/12/2019

SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0656

Grand Cru Wine Co.,Ltd.
7/209 Karnjanapisek Road, Kannayao,
10230 BANGKOK
Thaïlande

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		29 019,0	0,00 €

Total H.T. 29 169,00 €
Remise H.T. 0,51% -150,00 €
Net H.T. 29 019,00 €

DAE n° : 19FRG8592400507685257

60 COLIS

ACHAT PAYS TIERS
MARCHANDISE EXONEREE en VERTU de L'ARTICLE 262-I du C.G.I

Pas d'escompte en cas de paiement anticipé.

FDA n° 13103653998

CHINE : Registration N° 25012002225

Query N°12728523

Montant réglé 28 876,80 €

Net à payer 142,20 €
SUIVANT ACCORD
au 18/12/2019 VIREMENT

Sarl au capital de 3000 € - RCS DIJON - 493856595
- Siret 49385659500027 - TVA FR42493856595
- Accise FR007859E0656 - APE 4634Z -

Payé par : VIREMENT

Facture N° 20190031 du 18/12/2019
Code Client : WINEZAP
Net à payer : 142,20 €



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - Courriel: laboratoire@co-œb.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur 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°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
N° demande: 151549 EX Client: 60340
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 13

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044111M - RICHEBOURG GRAND CRU - 2017 Dossier suivi par TERRELIS	
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9912 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,69	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 72,2 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	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - 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	* 63 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* < seuil quantification 0.3 g/l	IRTF SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,6 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)	* 0,89 g/l acide acétique 14,84 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,88 g/l acide acétique 14,62 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 1^{er} Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél: 03 80 26 23 73 - Fax: 03 80 26 23 79 - Courriel: laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur 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°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019

Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019

N° demande: 151549 EX Client: 60340

Réf. client: 30/04/2019/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 12

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19044110P - ECHEZEAUX GRAND CRU - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9903 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
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	* 13,4% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,62	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l H2SO4 73,5 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
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	* 0,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 20 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 en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,54 g/l	IRTF ±(0,10 g/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)	* 0,90 g/l acide acétique 14,93 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,88 g/l acide acétique 14,72 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

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

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



ACCREDITATION
N° 14228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E1809.8394.8395

Extrait du rapport N°1809.8394.8395 / 0

Echantillons remis le: 19/09/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:20/09/2018 au:20/09/2018

Analyses exécutées du: 20/09/2018 au: 20/09/2018

N° demande: 143577 AG Client: 60340

Réf. client: 18/09/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

2 / 2

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°18098395R - MOULIN A VENT - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty In measurement
DEGRE ALCOOLIQUE	* 12,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE	* 3,6 g/l H2SO4 74,1 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
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 28 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/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	* 0,73 g/l H2SO4 14,86 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE	* 0,88 g/l acide acétique 14,63 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique

Rapport établi le: 20/09/2018

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel: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°1905.0326.0327

Echantillons remis le: 03/05/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 03/05/2019 au: 06/05/2019

Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019

N° demande: 151605 EX Client: 60340

Réf. client: 03/05/2019/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19050326P - BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
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	* 13,3% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,63	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l H ₂ SO ₄ 68,6 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄)
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	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 16 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	* 53 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,40 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 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)	* 0,83 g/l acide acétique 13,90 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H ₂ SO ₄) - SD=0,010 g/l H ₂ SO ₄
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,82 g/l acide acétique 13,63 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-o-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur 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°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:30/04/2019 au:02/05/2019
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
N° demande: 151549 EX Client: 60340
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 9

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044107E - VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 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 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,56	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l acide tartrique 76,9 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	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 20 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 séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,47 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and 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 volatile acidity (as acetic acid)	* 0,94 g/l acide acétique 15,73 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,93 g/l acide acétique 15,55 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 15eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.25.23.73 - Fax:03.80.25.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur 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°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019

Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019

N° demande: 151549 EX Client: 60340

Réf. client: 30/04/2019/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 7

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19044105Z - POMMARD PREMIER CRU LES ARVELETS - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
----------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9901 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
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	* 13,4% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,71	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l H2SO4 68,0 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
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 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES SD=0,02 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	* 66 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,55 g/l	IRTF ±(0,10 g/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	* 0,2 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)	* 0,82 g/l acide acétique 13,67 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,80 g/l acide acétique 13,38 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

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



BOTTLING CERTIFICATE

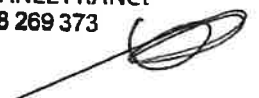
We certify that the following wines has been bottled by Domaine Gros Frère et Sœur

Appellations	N° de lot	Date d'embouteillage
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2017	L HCB MILL	11/02/2019
Bourgogne Rouge 2017	L B MILL	15/03/2019
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2017	L HCR MILL	14/03/2019
Vosne Romanée 2017	L VR MILL	18/02/2019
Vosne Romanée 1 ^{er} cru 2017	L VR1 MILL	15/02/2019
Vosne Romanée 1 ^{er} cru Les Chaumes 2017	L VRC MILL	15/02/2019
Echezeaux 2017	L E MILL	14/02/2019
Clos de Vougeot 2017	L CV MILL	13/02/2019
Grands Echezeaux 2017	L GE MILL	12/02/2019
Richebourg 2017	L R MILL	12/02/2019

Date : Le 20 Juin 2019

Signature :

Société Civile d'Exploitation
GROS Frère et Sœur
6 Rue des Grands Crus
21700 VOSNE-ROMANÉE FRANCE
RCS DIJON 778 269 373



N° Echantillon : **1903027**
Matrice couleur **Vin rouge**
Réceptionné le **26/02/2019**
Mesuré : **du 26/02/2019 au 27/02/2019**
Emis le : **27/02/2019**
Page(s) : **1/1**

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 19869

AOC AOP Clos de Vougeot 2017

	Résultats	Unité	Méthode	
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.85	% Vol	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.77	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	76.95	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>	*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.90	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i> <i>automatized spectrophotometry</i>	*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	18.37	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>	*
CO2 <i>CO2</i>	540	mg/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i> <i>atomic spectrometry method</i>	*
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9904	g/cm ³	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
Digluco-side du Malvidol <i>Malvidin Digluco-side</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>	*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.8	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method (calcul)</i>	*
Fer <i>Iron</i>	1.3	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>	*
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>	*
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>	*
pH <i>pH</i>	3.84		<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	
Acide salicyllique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>	*
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	3	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i> <i>colorimetric method</i>	*
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>	*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>	*
Turbidité <i>Turbidity</i>	4.8	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>	

Hervé GIBault, Directeur

Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

N° Echantillon : 1904078
Matrice couleur **Vin rouge**
Réceptionné le **22/03/2019**
Mesuré : du **22/03/2019** au **25/03/2019**
Emis le : **25/03/2019**
Page(s) : 1/1

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 20164

AOC AOP Bourgogne 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.10	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	4.02	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	82.05	mEq/L	calcul calcul
Acidité Volatile <i>Volatile Acidity</i>	0.84	g (H ₂ SO ₄)/L	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry
Acidité Volatile <i>Volatile Acidity</i>	17.14	mEq/L	calcul calcul
CO2 <i>CO2</i>	620	mg/L	méthode IRTF FTIR method
Cuivre <i>Copper</i>	<0.03	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9905	g/cm ³	méthode IRTF FTIR method
Diglucoïde du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	24.0	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)
Fer <i>Iron</i>	1.6	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>	1.4	g/L	méthode IRTF FTIR method
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
pH <i>pH</i>	3.54		méthode IRTF FTIR method
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	<3	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Turbidité <i>Turbidity</i>	1.7	NTU	néphélométrie nephelometry

Jennifer WALTER, Oenologue



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.



N° Echantillon : 1904079
Matrice couleur Vin rouge
Réceptionné le 22/03/2019
Mesuré : du 22/03/2019 au 25/03/2019
Emis le : 25/03/2019
Page(s) : 1/1

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 20165

AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.15	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	4.17	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	85.11	mEq/L	calcul calcul
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.87	g/L H ₂ SO ₄	entraînement à la vapeur et titrimétrie
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	21.23	mEq/L	calcul calcul
CO₂ <i>CO₂</i>	520	mg/L	méthode IRTF FTIR method
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9911	g/cm ³	méthode IRTF FTIR method
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.5	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)
Fer <i>Iron</i>	1.3	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>	1.2	g/L	méthode IRTF FTIR method
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
pH <i>pH</i>	3.76		méthode IRTF FTIR method
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	3	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Turbidité <i>Turbidity</i>	10.8	NTU	néphélométrie nephelometry

Jennifer WALTER, Oenologue



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

N° Echantillon : 1903023
Matrice couleur Vin blanc
Réceptionné le 26/02/2019
Mesuré : du 26/02/2019 au 27/02/2019
Emis le : 27/02/2019
Page(s) : 1/1

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 19865

AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.35	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.76	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	76.74	mEq/L	calcul calcul
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.55	g (H ₂ SO ₄)/L	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	11.23	mEq/L	calcul calcul
CO₂ CO ₂	780	mg/L	méthode IRTF FTIR method
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9888	g/cm ³	méthode IRTF FTIR method
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	20.3	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)
Fer <i>Iron</i>	0.5	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
pH pH	3.47		méthode IRTF FTIR method
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	<1	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Turbidité <i>Turbidity</i>	0.9	NTU	néphélométrie nephelometry

Hervé GIBault, Directeur



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.



N° Echantillon : 1903025
Matrice couleur **Vin rouge**
Réceptionné le 26/02/2019
Mesuré : du 26/02/2019 au 27/02/2019
Emis le : 27/02/2019
Page(s) : 1/1

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 19867

AOC AOP Vosne-Romanée premier cru 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.60	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.72	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	75.93	mEq/L	calcul calcul
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.82	g (H ₂ SO ₄)/L	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	16.74	mEq/L	calcul calcul
CO₂ CO ₂	460	mg/L	méthode IRTF FTIR method
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9906	g/cm ³	méthode IRTF FTIR method
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.8	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)
Fer <i>Iron</i>	1.1	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
pH pH	3.82		méthode IRTF FTIR method
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	3	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Turbidité <i>Turbidity</i>	5.6	NTU	néphélométrie nephelometry

Hervé GIBault, Directeur

Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.



N° Echantillon : 1903024
Matrice couleur **Vin rouge**
Réceptionné le **26/02/2019**
Mesuré : du **26/02/2019** au **27/02/2019**
Emis le : **27/02/2019**
Page(s) : 1/1

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 19866

AOC AOP Vosne-Romanée 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.25	% Vol	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.82	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	77.97	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.89	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i> <i>automatized spectrophotometry</i>
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	18.16	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>
CO₂ <i>CO₂</i>	520	mg/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i> <i>atomic spectrometry method</i>
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9910	g/cm ³	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.5	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method (calcul)</i>
Fer <i>Iron</i>	1.2	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>
pH <i>pH</i>	3.79		<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	<3	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i> <i>colorimetric method</i>
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Turbidité <i>Turbidity</i>	6.7	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>

Hervé GIBAUT, Directeur



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.



N° Echantillon : 1903026
Matrice couleur **Vin rouge**
Réceptionné le 26/02/2019
Mesuré : du 26/02/2019 au 27/02/2019
Emis le : 27/02/2019
Page(s) : 1/1

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 19868

AOC AOP Vosne-Romanée premier cru Les Chaumes 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.65	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.64	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	74.29	mEq/L	calcul calcul
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.88	g (H ₂ SO ₄)/L	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	17.96	mEq/L	calcul calcul
CO₂ <i>CO₂</i>	580	mg/L	méthode IRTF FTIR method
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9904	g/cm ³	méthode IRTF FTIR method
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.3	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)
Fer <i>Iron</i>	1.1	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
pH <i>pH</i>	3.84		méthode IRTF FTIR method
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	3	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Turbidité <i>Turbidity</i>	3.9	NTU	néphélométrie nephelometry

Hervé GIBAUT, Directeur

Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

N° Echantillon : 1903028
Matrice couleur **Vin rouge**
Réceptionné le 26/02/2019
Mesuré : du 26/02/2019 au 27/02/2019
Emis le : 27/02/2019
Page(s) : 1/1

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 19870

AOC AOP Echezeaux 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.85	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.70	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	75.52	mEq/L	calcul calcul
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.88	g (H ₂ SO ₄)/L	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	17.96	mEq/L	calcul calcul
CO2 <i>CO2</i>	580	mg/L	méthode IRTF FTIR method
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9902	g/cm ³	méthode IRTF FTIR method
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.3	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)
Fer <i>Iron</i>	1.2	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
pH <i>pH</i>	3.80		méthode IRTF FTIR method
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	3	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Turbidité <i>Turbidity</i>	3.8	NTU	néphélométrie nephelometry

Hervé GIBAUT, Directeur



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

N° Echantillon : 1903030
Matrice couleur **Vin rouge**
Réceptionné le **26/02/2019**
Mesuré : **du 26/02/2019 au 27/02/2019**
Emis le : **27/02/2019**
Page(s) : 1/1

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 19872

AOC AOP Richebourg 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.90	% Vol	<i>méthode IRTF FTIR method</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.73	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>méthode IRTF FTIR method</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	76.13	mEq/L	<i>calcul calcul</i>
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.90	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry</i>
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	18.37	mEq/L	<i>calcul calcul</i>
CO2 <i>CO2</i>	660	mg/L	<i>méthode IRTF FTIR method</i>
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method</i>
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9902	g/cm ³	<i>méthode IRTF FTIR method</i>
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier paper chromatography</i>
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.5	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)</i>
Fer <i>Iron</i>	1.3	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method</i>
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method</i>
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method</i>
pH <i>pH</i>	3.80		<i>méthode IRTF FTIR method</i>
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier paper chromatography</i>
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	<3	mg/L	<i>colorimétrie automatisée colorimetric method</i>
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée colorimetric method</i>
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier paper chromatography</i>
Turbidité <i>Turbidity</i>	4.8	NTU	<i>néphélométrie nephelometry</i>

Hervé GIBAUT, Directeur

Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

N° Echantillon : **1903029**
Matrice couleur **Vin rouge**
Réceptionné le **26/02/2019**
Mesuré : **du 26/02/2019 au 27/02/2019**
Emis le : **27/02/2019**
Page(s) : **1/1**

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 19871

AOC AOP Grands-Echezeaux 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.85	% Vol	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.86	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	78.78	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.90	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i> <i>automatized spectrophotometry</i>
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	18.37	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>
CO₂ <i>CO₂</i>	620	mg/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i> <i>atomic spectrometry method</i>
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9904	g/cm ³	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Digluco-side du Malvidol <i>Malvidin Digluco-side</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.8	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method (calcul)</i>
Fer <i>Iron</i>	1.3	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>
pH <i>pH</i>	3.80		<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	3	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i> <i>colorimetric method</i>
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Turbidité <i>Turbidity</i>	3.2	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>

Hervé GIBault, Directeur

Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

