



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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°2109.1417.1417 / 0

Echantillons remis le: 08/09/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:08/09/2021 au:09/09/2021
Analyses exécutées du: 08/09/2021 au: 09/09/2021
N° demande: 178584 EXT Client: 60340
Réf. client: 08/09/2021/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°210914170	MOULIN A VENT - EN MORTPERAY - 2020 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/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 6,1 g/l acide tartrique 81,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 26 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 73 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(10 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,4 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 ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,89 g/l acide acétique 14,89 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,88 g/l acide acétique 14,67 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique

Rapport établi le: 09/09/2021

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



1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes that this is crucial for ensuring transparency and accountability in the organization's operations.

2. The second part of the document outlines the various methods and tools used to collect and analyze data. It highlights the need for consistent data collection procedures and the use of advanced analytical techniques to derive meaningful insights from the data.

3. The third part of the document focuses on the implementation of data-driven decision-making processes. It provides a detailed overview of the steps involved in identifying key performance indicators (KPIs) and how they are used to monitor and improve organizational performance.

4. The fourth part of the document discusses the challenges and risks associated with data management and analysis. It addresses issues such as data privacy, security, and the potential for bias or misinterpretation of data, and offers strategies to mitigate these risks.

5. The fifth part of the document concludes by summarizing the key findings and recommendations. It stresses the importance of a continuous and iterative process of data collection, analysis, and decision-making to achieve long-term organizational success and growth.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com

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



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022

Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022

N° demande: 187900 EXT Client: 60340

Réf. client: 07/06/2022/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22060548T	SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - LE CLOS DES GUETTES - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9921 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,5 g/l H ₂ SO ₄ 70,6 meq/l 5,3 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
FER Iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 22 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 64 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(9 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 29,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,4 g/l) - LD=0,02 g/l (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Page: 1 Suite page: 2

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N° Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

Page : 2

ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,53 g/l H2SO4 10,74 meq/l 0,64 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,62 g/l acide acétique 10,32 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)

Rapport établi le: 08/06/2022

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com

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



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22060550N	VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9913 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)	
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)	
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,5 g/l H2SO4 71,8 meq/l 5,4 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)	
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)	
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 67 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(9 mg/l) - LD=2 mg/l (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,4 g/l) - LD=0,02 g/l (1)	
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,59 g/l H2SO4 12,14 meq/l 0,73 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)	

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Page: 1 Suite page: 2

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N° Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

Page : 2

ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,78 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
-------------------------------	--	--

Rapport établi le: 08/06/2022

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com

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



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022

Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022

N° demande: 187900 EXT Client: 60340

Réf. client: 07/06/2022/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22060554Q	POMMARD PREMIER CRU LES ARVELETS - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9911 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,3 g/l H2SO4 67,3 meq/l 5,1 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 22 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 47 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,9 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,7 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,3 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,61 g/l H2SO4 12,35 meq/l 0,74 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Page: 1 Suite page: 2

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

Page : 2

ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,72 g/l acide acétique 12,00 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
-------------------------------	--	--

Rapport établi le: 08/06/2022

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREÉ 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@c-oe-b.com
 30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
 S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
 N° 1-0228 ET 1-5842
 LISTE DES SITES et
 PORTEES
 DISPONIBLES SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
 Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
 N° demande: 187900 EXT Client: 60340
 Réf. client: 07/06/2022/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22060547E	BEAUNE PREMIER CRU LES BOUCHEROTTES - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9911 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H2SO4 74,1 meq/l 5,6 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
FER iron	* 1,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 46 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(6 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 30,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,9 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,4 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,64 g/l H2SO4 13,13 meq/l 0,79 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
 (1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Page: 1 Suite page: 2

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole * La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N° Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

Page : 2

ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,77 g/l acide acétique 12,82 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
-------------------------------	--	--

Rapport établi le: 08/06/2022

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREÉ 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@c-oe-b.com
 30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
 S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
 N° 1-0228 ET 1-5842
 LISTE DES SITES et
 PORTEES
 DISPONIBLES SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
 Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
 N° demande: 187900 EXT Client: 60340
 Réf. client: 07/06/2022/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22060556K	RICHEBOURG GRAND CRU - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9916 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,4 g/l H2SO4 69,0 meq/l 5,2 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 52 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,9 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,7 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,3 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,55 g/l H2SO4 11,22 meq/l 0,67 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
 (1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Page: 1 Suite page: 2

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08



CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES OENOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

Page : 2

ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,65 g/l acide acétique 10,82 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
-------------------------------	--	--

Rapport établi le: 08/06/2022

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.



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 enología TERRELIS, laboratorio certificado por el ministerio de economía y financia para establecer informes de analysis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :

Produit :	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2020
Product / Producto	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2020
	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Blanc/White	2020
	Moulin à Vent En Mortperay	Rouge/Red	2020
	Beaune 1 ^{ER} Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2020
	Beaune 1 ^{ER} Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2020
	Savigny les Beaune 1 ^{ER} Cru Clos des Guettes	Rouge/Red	2020
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Pezerolles	Rouge/Red	2020
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2020
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2020
	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2020
	Vosne Romanée Clos de la Fontaine	Rouge/Red	2020
	Vosne Romanée Maizières	Rouge/Red	2020
	Vosne Romanée Les Chalandins	Rouge/Red	2020
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2020
	Echezeaux Grand Cru	Rouge/Red	2020

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

Destiné à : EXPORT
Destined to / Destinado al

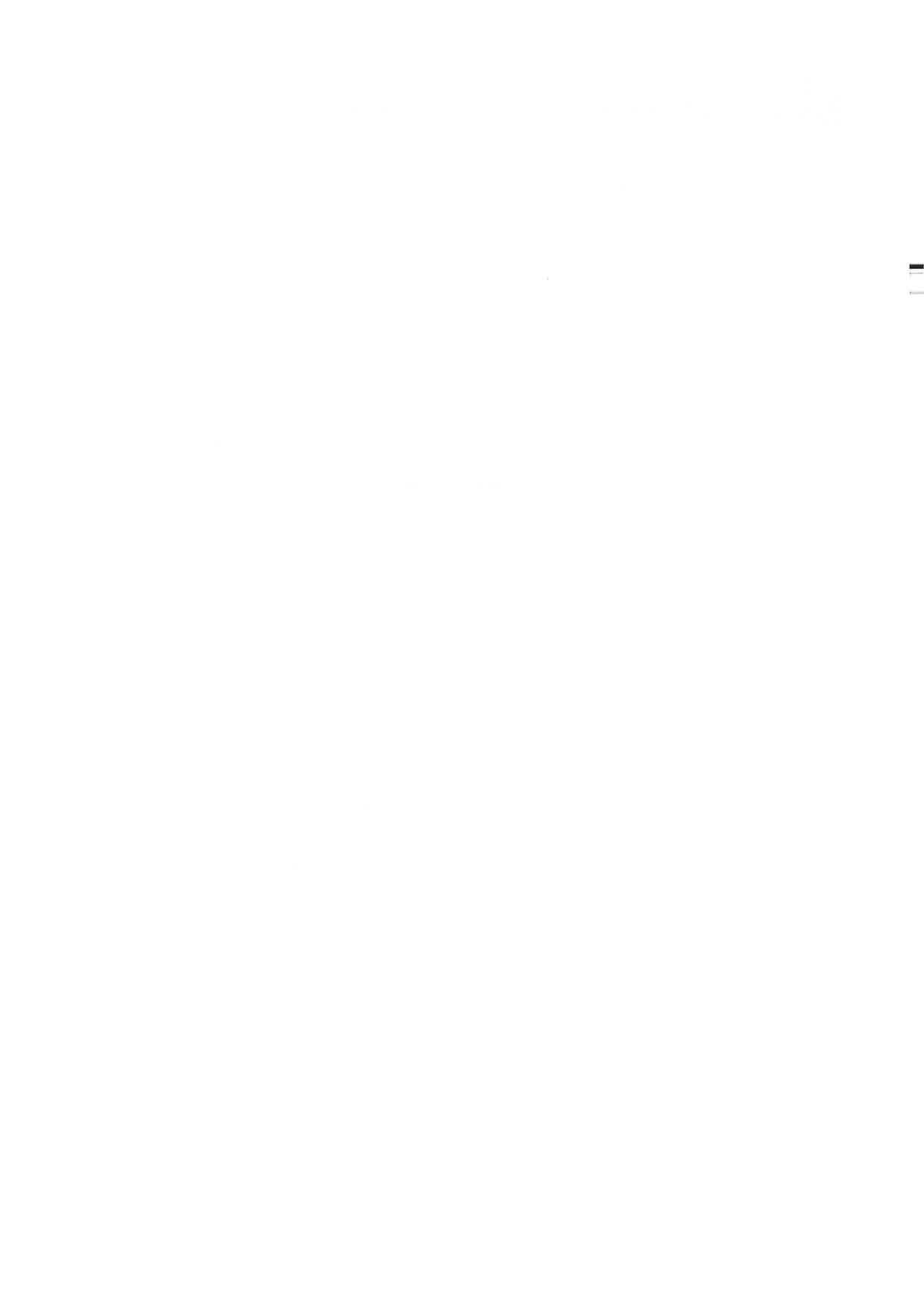
Est un produit d'origine française, qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires de France, raison pour laquelle il est en vente libre et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger. Je certifie que ce vin, d'après l'analyse réalisée sur l'échantillon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

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

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

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

Beaune, le : 17/06/2022
Aurélie PREVOT, œnologue

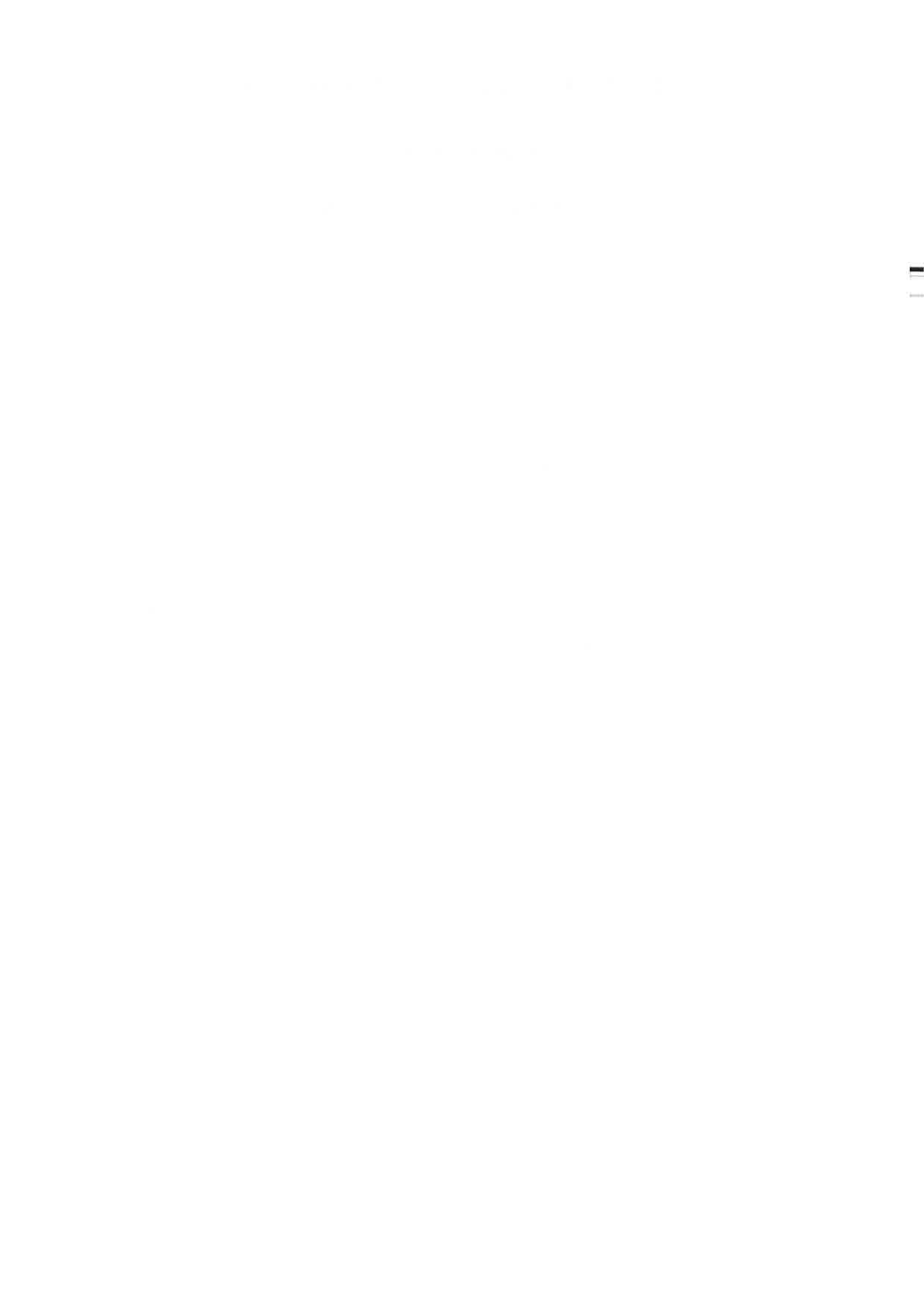


BOTTLING CERTIFICATE

Domaine AF GROS

Millésime / Vintage 2020

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOIR	2020	14/01/2022	14°	BPN20
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS Rouge	2020	07/04/2022	14°	HN20
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS Blanc	2020	14/01/2022	13°	HNB20
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	2020	08/09/2021	14,5°	MAV20
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES MONTREVENOTS	2020	14/01/2022	13°	BEMO20
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES	2020	02/05/2022	14,5°	BEBO20
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	2020	02/05/2022	13,5°	SACG20
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	2020	03/05/2022	14°	PPEZ20
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS	2020	02/05/2022	14°	PARV20
CHAMBOLLE MUSIGNY	2020	02/05/2022	14°	CM20
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2020	06/05/2022	14°	VR20
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2020	06/05/2022	14°	VCF20
VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS	2020	06/05/2022	14°	VC20
VOSNE ROMANEE LES MAZIERES	2020	06/05/2022	14°	VM20
ECHIZEAUX GRAND CRU	2020	02/05/2022	13,5°	EC20
RICHEBOURG GRAND CRU	2020	02/05/2022	13,5°	RI20





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
 6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
 30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
 S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
 N° 1-0228 ET 1-5842
 LISTE DES SITES et
 PORTEES
 DISPONIBLES SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2204.1755.1755

Extrait du rapport N°2204.1755.1755 / 0
 Echantillons remis le: 15/04/2022 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:15/04/2022 au:19/04/2022

Analyses exécutées du 15/04/2022 au: 19/04/2022

N° demande: 187021 EXT Client: 61174

Réf. client: 15/04/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22041755N	BOURGOGNE - PINOT NOIR - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9910 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,9 g/l H2SO4 79,0 meq/l 5,9 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 43 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(6 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,2 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,56 g/l H2SO4 11,47 meq/l 0,69 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,67 g/l acide acétique 11,08 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2204.1755.1755

Extrait du rapport N°2204.1755.1755 / 0

Echantillons remis le: 15/04/2022 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:15/04/2022 au:19/04/2022

Analyses exécutées du 15/04/2022 au: 19/04/2022

N° demande: 187021 EXT Client: 61174

Réf. client: 15/04/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

2 / 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22041755N	BOURGOGNE - PINOT NOIR - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
--------------------------	----------------------	---

Rapport établi le: 19/04/2022

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



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
 6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
 30 route des Ponceÿs Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
 S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
 N° 1-0228 ET 1-5842
 LISTE DES SITES et
 PORTEES
 DISPONIBLES SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2204.1755.1755

Extrait du rapport N°2204.1755.1755 / 0
 Echantillons remis le: 15/04/2022 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:15/04/2022 au:19/04/2022
 Analyses exécutées du 15/04/2022 au: 19/04/2022
 N° demande: 187021 EXT Client: 61174
 Réf. client: 15/04/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

4 / 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22041755N	BOURGOGNE - PINOT NOIR - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY
5700 S. UNIVERSITY AVENUE
CHICAGO, ILLINOIS 60637
TEL: (773) 835-3100
WWW.CHEM.UCHICAGO.EDU

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY
5700 S. UNIVERSITY AVENUE
CHICAGO, ILLINOIS 60637
TEL: (773) 835-3100
WWW.CHEM.UCHICAGO.EDU



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
 6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
 30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
 S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
 N° 1-0228 ET 1-5842
 LISTE DES SITES et
 PORTEES
 DISPONIBLES SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.0557.0559

Extrait du rapport N°2206.0557.0559 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022

Analyses exécutées du 07/06/2022 au: 08/06/2022

N° demande: 187901 EXT Client: 61174

Réf. client: 07/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22060559H	GEVREY CHAMBERTIN - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,0 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H2SO4 74,3 meq/l 5,6 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)
FER iron	* 1,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 41 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(6 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,54 g/l H2SO4 11,01 meq/l 0,66 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,64 g/l acide acétique 10,60 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.0557.0559

Extrait du rapport N°2206.0557.0559 / 0
Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022

Analyses exécutées du 07/06/2022 au: 08/06/2022

N° demande: 187901 EXT Client: 61174

Réf. client: 07/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

2 / 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22060559H	GEVREY CHAMBERTIN - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
Paramètres Parameters	Résultats Results		Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement

Rapport établi le: 08/06/2022

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.0557.0559

Extrait du rapport N°2206.0557.0559 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022

Analyses exécutées du 07/06/2022 au: 08/06/2022

N° demande: 187901 EXT Client: 61174

Réf. client: 07/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

4 / 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22060559H	GEVREY CHAMBERTIN - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
--------------------------	----------------------	---

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08

Mathematical Analysis

Chapter 1

1.1. Introduction

1.2. The Real Number System

1.3. Limits of Functions

1.4. Continuity

1.5. Differentiation

1.6. Integration

1.7. Applications

2.1. The Complex Plane

2.2. Analytic Functions

2.3. Conformal Mappings

2.4. Residue Calculus

2.5. Applications

3.1. Series

3.2. Power Series

3.3. Fourier Series

3.4. Applications



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
 6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
 30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
 S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
 N° 1-0228 ET 1-5842
 LISTE DES SITES et
 PORTEES
 DISPONIBLES SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.0557.0559

Extrait du rapport N°2206.0557.0559 / 0
 Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022

Analyses exécutées du 07/06/2022 au: 08/06/2022

N° demande: 187901 EXT Client: 61174

Réf. client: 07/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22060557T	NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU LES SAINTS GEORGES - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9908 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,0 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H2SO4 74,1 meq/l 5,6 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
FER iron	* 1,4 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 24 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,7 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,3 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,64 g/l H2SO4 13,03 meq/l 0,78 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,72 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
 (1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.0557.0559

Extrait du rapport N°2206.0557.0559 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022

Analyses exécutées du 07/06/2022 au: 08/06/2022

N° demande: 187901 EXT Client: 61174

Réf. client: 07/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

2 / 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22060557T	NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU LES SAINTS GEORGES - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
Paramètres Parameters	Résultats Results		Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement

Rapport établi le: 08/06/2022

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N° Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.0557.0559

Extrait du rapport N°2206.0557.0559 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022

Analyses exécutées du 07/06/2022 au: 08/06/2022

N° demande: 187901 EXT Client: 61174

Réf. client: 07/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

4 / 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22060557T	NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU LES SAINTS GEORGES - 2020 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>
Paramètres Parameters		Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
1100 SOUTH EAST ASIAN AVENUE
CHICAGO, ILLINOIS 60607-7073
TEL: (773) 936-3000 FAX: (773) 936-3001

OFFICE OF THE DEAN

CHICAGO, ILLINOIS

OFFICE OF THE DEAN
1100 SOUTH EAST ASIAN AVENUE
CHICAGO, ILLINOIS 60607-7073
TEL: (773) 936-3000 FAX: (773) 936-3001

OFFICE OF THE DEAN
1100 SOUTH EAST ASIAN AVENUE
CHICAGO, ILLINOIS 60607-7073
TEL: (773) 936-3000 FAX: (773) 936-3001

OFFICE OF THE DEAN
1100 SOUTH EAST ASIAN AVENUE
CHICAGO, ILLINOIS 60607-7073
TEL: (773) 936-3000 FAX: (773) 936-3001



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
 6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
 30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
 S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
 N° 1-0228 ET 1-5842
 LISTE DES SITES et
 PORTEES
 DISPONIBLES SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.1444.1444

Extrait du rapport N°2206.1444.1444 / 0
 Echantillons remis le: 15/06/2022 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:15/06/2022 au:16/06/2022

Analyses exécutées du 15/06/2022 au: 16/06/2022

N° demande: 188057 EXT Client: 61174

Réf. client: 15/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22061444Y	POMMARD PREMIER CRU LA CHANIERE - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,4 g/l H2SO4 69,2 meq/l 5,2 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 20 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 47 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,60 g/l H2SO4 12,19 meq/l 0,73 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,83 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
 (1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
 6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
 30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
 S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
 N° 1-0228 ET 1-5842
 LISTE DES SITES et
 PORTEES
 DISPONIBLES SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.1444.1444

Extrait du rapport N°2206.1444.1444 / 0

Echantillons remis le: 15/06/2022 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:15/06/2022 au:16/06/2022

Analyses exécutées du 15/06/2022 au: 16/06/2022

N° demande: 188057 EXT Client: 61174

Réf. client: 15/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

2 / 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22061444Y	POMMARD PREMIER CRU LA CHANIERE - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
--------------------------	----------------------	---

Rapport établi le: 16/06/2022

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO
6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N° Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.1444.1444

Extrait du rapport N°2206.1444.1444 / 0
Echantillons remis le: 15/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:15/06/2022 au:16/06/2022
Analyses exécutées du 15/06/2022 au: 16/06/2022
N° demande: 188057 EXT Client: 61174
Réf. client: 15/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

4 / 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22061444Y	POMMARD PREMIER CRU LA CHANIERE - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
Paramètres Parameters	Résultats Results		Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement

*Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842*

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 08

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 suscribe, 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 :	Pommard 1 ^{ER} Cru La Chanière	Rouge/Red	2020
Product / Producto	Corton Charlemagne Grand Cru	Blanc/White	2020
	Gevrey Chambertin	Rouge/Red	2020
	Nuits Saint Georges 1 ^{ER} Cru Les Saints Georges	Rouge/Red	2020
	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2020
	Vosne Romanée 1 ^{er} Cru Les Suchots	Rouge/Red	2020
	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2020

Elaboré par : AF GROS
Elaborated by / Elaborado por 1 Place de l'Europe
21630 POMMARD - FRANCE

Destiné à : EXPORT
Destined to / Destinado al

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

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

Es un producto de origen Frances, que reúne todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este país así como en el exterior. Según 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 : 17/06/2022
Aurélie PREVOT, œnologue

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

THE HISTORY OF THE UNITED STATES

The history of the United States is a complex and multifaceted story that spans centuries. It begins with the early Native American civilizations, such as the Mayans, Aztecs, and Incas, who built sophisticated societies in the Americas. The arrival of European explorers in the late 15th century marked the beginning of a new era, as they sought to establish trade routes and colonies. The United States was founded in 1776, and its history is characterized by a series of events, including the American Revolution, the Civil War, and the rise of the industrial revolution.

The United States has a rich and diverse cultural heritage, shaped by the contributions of immigrants from various parts of the world. The country's history is marked by a series of challenges and triumphs, from the struggle for independence to the fight for civil rights. The United States has played a significant role in the world, and its history continues to shape the present and future of the nation.

The United States is a country of many faces, with a diverse population and a rich cultural heritage. The history of the United States is a story of resilience and innovation, of a nation that has overcome many challenges and emerged as a global superpower. The United States is a country that has shaped the world, and its history continues to inspire and inform the lives of people around the globe.

The United States is a country of many faces, with a diverse population and a rich cultural heritage. The history of the United States is a story of resilience and innovation, of a nation that has overcome many challenges and emerged as a global superpower. The United States is a country that has shaped the world, and its history continues to inspire and inform the lives of people around the globe.

The United States is a country of many faces, with a diverse population and a rich cultural heritage. The history of the United States is a story of resilience and innovation, of a nation that has overcome many challenges and emerged as a global superpower. The United States is a country that has shaped the world, and its history continues to inspire and inform the lives of people around the globe.

The United States is a country of many faces, with a diverse population and a rich cultural heritage. The history of the United States is a story of resilience and innovation, of a nation that has overcome many challenges and emerged as a global superpower. The United States is a country that has shaped the world, and its history continues to inspire and inform the lives of people around the globe.

The United States is a country of many faces, with a diverse population and a rich cultural heritage. The history of the United States is a story of resilience and innovation, of a nation that has overcome many challenges and emerged as a global superpower. The United States is a country that has shaped the world, and its history continues to inspire and inform the lives of people around the globe.

The United States is a country of many faces, with a diverse population and a rich cultural heritage. The history of the United States is a story of resilience and innovation, of a nation that has overcome many challenges and emerged as a global superpower. The United States is a country that has shaped the world, and its history continues to inspire and inform the lives of people around the globe.

BOTTLING CERTIFICATE

Maison PARENT GROS

Millésime / Vintage 2020

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOIR	2020	14/01/2022	14 °	BPN20
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS Rouge	2020	07/04/2022	14 °	HN20
CORTON CHARLEMAGNE	2020	14/01/2022	13 °	C20
GEVREY CHAMBERTIN	2020	02/05/2022	14 °	GC20
NUITS SAINT GEORGES 1 ^{ER} CRU LES SAINTS GEORGES	2020	03/05/2022	14 °	NSG20
VOSNE ROMANEE 1 ^{ER} CRU LES SUCHOTS	2020	02/05/2022	14 °	VS20
POMMARD 1 ^{ER} CRU LA CHANIERE	2020	02/05/2022	14 °	PMC20

