



7 rue Aristide BRIAND
21700 NUITS SAINT GEORGES
SIRET : 50124172300078
Tel : 03 80 61 02 09 Fax : 03 80 61 36 28
Mail : labo-nuits@ioc.eu.com



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

RAPPORT D'ANALYSE N°13665

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Divers		Couleur	Millésime	Cuve / Lot	
1504085	23/03/2015	24/03/2015	BOURGOGNE ROUGE		Rouge	2013		
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes				
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		12.70	% Vol.	méthode IRTF FTIR method				*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.36	g/L H2SO4	méthode IRTF FTIR method				*
pH <i>pH</i>		3.63		méthode IRTF FTIR method				*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.75	g/L H2SO4	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry				*
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.0	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method				*
SO2 libre <i>Free SO2</i>		24	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method				*
SO2 total <i>Total SO2</i>		99	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method				*
Acide Malique <i>Malic Acid</i>		0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method				*
Cuivre <i>Copper</i>		0.12	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method				*
Fer <i>Iron</i>		1.3	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method				*
Diglucoside du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>		Absence		chromatographie sur papier paper chromatography				*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		Absence		chromatographie sur papier paper chromatography				*
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>		Absence		chromatographie sur papier paper chromatography				*
Turbidité <i>Turbidity</i>		3.8	NTU	néphélométrie nephelometry				*
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9920	g/cm3	méthode IRTF FTIR method				*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		28.4	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method(calcul)				*

Etat de l'échantillon : conforme à réception
Diéthylène Glycol: Absence
Nitrite de Sodium: Absence

Jérémy BAZZANO, Oenologue

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

1/1

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.

RAPPORT D'ANALYSE N°13877

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Divers		Couleur	Millésime	Cuve / Lot
1504085	23/03/2015	24/03/2015	Richebourg Grand Cru		Rouge	2013	
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes			
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		13.25	% Vol.	méthode IRTF FTIR method			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.36	g/L H2SO4	méthode IRTF FTIR method			*
pH <i>pH</i>		3.63		méthode IRTF FTIR method			*
Acidité Volatile <i>Volatile Acidity</i>		0.75	g/L H2SO4	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry			*
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.0	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method			*
SO2 libre <i>Free SO2</i>		24	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method			*
SO2 total <i>Total SO2</i>		99	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method			*
Acide Malique <i>Malic Acid</i>		0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method			*
Cuivre <i>Copper</i>		0.12	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method			*
Fer <i>Iron</i>		1.3	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method			*
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>		Absence		chromatographie sur papier paper chromatography			*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		Absence		chromatographie sur papier paper chromatography			*
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>		Absence		chromatographie sur papier paper chromatography			*
Turbidité <i>Turbidity</i>		3.8	NTU	néphélométrie nephelometry			*
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9920	g/cm3	méthode IRTF FTIR method			*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		28.4	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method(calcul)			*

Etat de l'échantillon : conforme à réception
 Diéthylène Glycol: Absence
 Nitrite de Sodium: Absence


Jérémie BAZZANO, Oenologue

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

1/1

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.



7 rue Aristide BRIAND
21700 NUITS SAINT GEORGES
SIRET : 50124172300078
Tel : 03 80 61 02 09 Fax : 03 80 61 36 28
Mail : labo-nuits@ioc.eu.com



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

Nuits Saint Georges, le 24/03/2015

RAPPORT D'ANALYSE N°13875

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Divers		Couleur	Millésime	Cuve / Lot
1504083	23/03/2015	24/03/2015	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits		Rouge	2013	
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes			
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		12.70	% Vol.	méthode IRTF FTIR method			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.53	g/L H2SO4	méthode IRTF FTIR method			*
pH <i>pH</i>		3.62		méthode IRTF FTIR method			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.55	g/L H2SO4	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry			*
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method			*
SO2 libre <i>Free SO2</i>		29	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method			*
SO2 total <i>Total SO2</i>		101	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method			*
Acide Malique <i>Malic Acid</i>		0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method			*
Cuivre <i>Copper</i>		0.02	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method			*
Fer <i>Iron</i>		1.4	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method			*
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>		Absence		chromatographie sur papier paper chromatography			*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		Absence		chromatographie sur papier paper chromatography			*
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>		Absence		chromatographie sur papier paper chromatography			*
Turbidité <i>Turbidity</i>		3.4	NTU	néphélométrie nephelometry			
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9925	g/cm3	méthode IRTF FTIR method			*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		28.1	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method(calcul)			*

Etat de l'échantillon : conforme à réception
Diéthylène Glycol: Absence
Nitrite de Sodium: Absence

IOC - Laboratoire
de Nuits Saint-Georges
7 rue Aristide Briand
21700 Nuits Saint-Georges
Jérémie BAZZANO, Oenologue

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

1/1

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.

RAPPORT D'ANALYSE N°8956

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Divers		Couleur	Millésime	Cuve / Lot
1304150	24/03/2014	24/03/2014	Grands Echezeaux Grand Cru		Rouge	2012	
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes			
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		13.25	% Vol.	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.39	g/L H2SO4	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>			*
pH <i>pH</i>		3.83		<i>potentiométrie</i> <i>potentiometric method</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.80	g/L H2SO4	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i> <i>automatized spectrophotometry</i>			*
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.0	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>			*
SO2 libre <i>Free SO2</i>		22	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i> <i>colorimetric method</i>			*
SO2 total <i>Total SO2</i>		97	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>			*
Acide Malique <i>Malic Acid</i>		0.1	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>			*
Cuivre <i>Copper</i>		0.03	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i> <i>atomic spectrometry method</i>			*
Fer <i>Iron</i>		1.2	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>			*
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>		Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>			*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>			*
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>		Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>			*
Turbidité <i>Turbidity</i>		2.5	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>			
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9925	g/cm3	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>			*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		29.7	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method(calcul)</i>			*

Etat de l'échantillon : conforme à réception
 Diéthylène Glycol: Absence
 Nitrite de Sodium: Absence


 Jérémie BAZZANO, Oenologue

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

1/1

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.



7 rue Aristide BRIAND
21700 NUITS SAINT GEORGES
SIRET : 50124172300078
Tel : 03 80 61 02 09 Fax : 03 80 61 36 28
Mail : labo-nuits@ioc.eu.com



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

Nuits Saint Georges, le 13/05/2015

RAPPORT D'ANALYSE N°11604

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Désignation	Couleur	Millésime	Cuve / Lot
1502313	24/02/2015	25/02/2015	Vosne Romanée 1er cru Les chaumes	Rouge	2013	
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes		
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		13.70	% Vol.	méthode IRTF FTIR method *		
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.38	g/L H2SO4	méthode IRTF FTIR method *		
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		68.99	mEq/L	calcul calcul *		
pH <i>pH</i>		3.81		potentiométrie automatisée automatic potentiometry *		
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.85	g/L H2SO4	entraînement à la vapeur et titrimétrie *		
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		16.94	mEq/L	calcul calcul *		
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method *		
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>		25	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method *		
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>		70	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method *		
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>		<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method *		
Cuivre <i>Copper</i>		0.05	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique et ajouts dosés atomic spectrometry method *		
Fer <i>Iron</i>		2.0	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method *		
Diglucoside du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>		absence		chromatographie sur papier paper chromatography *		
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		absence		chromatographie sur papier paper chromatography *		
Turbidité <i>Turbidity</i>		5.8	NTU	néphélométrie nephelometry *		
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9919	g/cm3	méthode IRTF FTIR method *		
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		29.4	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul) *		
CO2 <i>CO2</i>		800	mg/L	méthode IRTF FTIR method *		

Etat de l'échantillon : conforme à réception
Sample statement : right; sample submitted by the applicant


Hervé GIBault, directeur

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

1/1

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.



7 rue Aristide BRIAND
21700 NUITS SAINT GEORGES
SIRET : 50124172300078
Tel : 03 80 61 02 09 Fax : 03 80 61 36 28
Mail : labo-nuits@ioc.eu.com



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

Nuits Saint Georges, le 06/05/2015

RAPPORT D'ANALYSE N°12002

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Désignation	Couleur	Millésime	Cuve / Lot
1505260	05/05/2015	06/05/2015	Grands Echezeaux Grand Cru	Rouge	2013	
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes		
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		13.70	% Vol.	<i>méthode IRTF FTIR method</i>		
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.39	g/L H2SO4	<i>méthode IRTF FTIR method</i>		
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		69.19	mEq/L	<i>calcul calcul</i>		
pH <i>pH</i>		3.83		<i>potentiométrie automatisée automatic potentiometry</i>		
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.84	g/L H2SO4	<i>entrainement à la vapeur et titrimétrie</i>		
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		15.92	mEq/L	<i>calcul calcul</i>		
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method</i>		
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>		16	mg/L	<i>colorimétrie automatisée colorimetric method</i>		
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>		49	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée colorimetric method</i>		
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>		0.1	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method</i>		
Cuivre <i>Copper</i>		0.12	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique et ajouts dosés atomic spectrometry method</i>		
Fer <i>Iron</i>		2.0	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method</i>		
Diglucoside du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>		absence		<i>chromatographie sur papier paper chromatography</i>		
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		absence		<i>chromatographie sur papier paper chromatography</i>		
Turbidité <i>Turbidity</i>		3.8	NTU	<i>néphélométrie nephelometry</i>		
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9920	g/cm3	<i>méthode IRTF FTIR method</i>		
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		29.2	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)</i>		

Etat de l'échantillon : conforme à réception
Sample statement : right; sample submitted by the applicant
Diéthylène Glycol: Absence
Nitrite de Sodium: Absence


Hervé GIBault, directeur

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

7 rue Aristide BRIAND
21700 NUITS SAINT GEORGES
SIRET : 50124172300078
Tel : 03 80 61 02 09 Fax : 03 80 61 36 28
Mail : labo-nuits@ioc.eu.com

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

Nuits Saint Georges, le 13/05/2015

RAPPORT D'ANALYSE N°11607

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Désignation	Couleur	Millésime	Cuve / Lot
1502316	24/02/2015	25/02/2015	Clos de Vougeot Musigni	Rouge	2013	
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes		
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		13.75	% Vol.	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>		
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.37	g/L H2SO4	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>		
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		68.78	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>		
pH <i>pH</i>		3.82		<i>potentiométrie automatisée</i> <i>automatic potentiometry</i>		
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.81	g/L H2SO4	<i>entrainement à la vapeur et titrimétrie</i>		
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		16.94	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>		
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>		
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>		26	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i> <i>colorimetric method</i>		
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>		67	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>		
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>		<0.1	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>		
Cuivre <i>Copper</i>		0.07	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique et ajouts dosés</i> <i>atomic spectrometry method</i>		
Fer <i>Iron</i>		1.9	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>		
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>		absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>		
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>		
Turbidité <i>Turbidity</i>		5.3	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>		
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9920	g/cm3	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>		
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		29.7	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method (calcul)</i>		
CO2 <i>CO2</i>		800	mg/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>		

Etat de l'échantillon : conforme à réception
Sample statement : right; sample submitted by the applicant


Hervé GIBault, directeur

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



7 rue Aristide BRIAND
 21700 NUITS SAINT GEORGES
 SIRET : 50124172300078
 Tel : 03 80 61 02 09 Fax : 03 80 61 36 28
 Mail : labo-nuits@ioc.eu.com



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

Nuits Saint Georges, le 13/05/2015

RAPPORT D'ANALYSE N°11606

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Désignation	Couleur	Millésime	Cuve / Lot	
1502315	24/02/2015	25/02/2015	Echezeaux	Rouge	2013		
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes			
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		13.50	% Vol.	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.44	g/L H2S04	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		70.21	mEq/L	calcul <i>calcul</i>			*
pH <i>pH</i>		3.81		potentiométrie automatisée <i>automatic potentiometry</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.88	g/L H2S04	entraînement à la vapeur et titrimétrie			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		16.94	mEq/L	calcul <i>calcul</i>			*
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i>			*
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>		26	mg/L	colorimétrie automatisée <i>colorimetric method</i>			*
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>		66	mg/L	méthode colorimétrique automatisée <i>colorimetric method</i>			*
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>		<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i>			*
Cuivre <i>Copper</i>		0.06	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique et ajouts dosés <i>atomic spectrometry method</i>			*
Fer <i>Iron</i>		2.0	mg/L	méthode colorimétrique automatisée <i>automatized colorimetric method</i>			*
Diglucoside du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>		absence		chromatographie sur papier <i>paper chromatography</i>			*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		absence		chromatographie sur papier <i>paper chromatography</i>			*
Turbidité <i>Turbidity</i>		3.1	NTU	néphélométrie <i>nephelometry</i>			*
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9923	g/cm3	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		30.0	g/L	méthode densimétrique (calcul) <i>densimetric method (calcul)</i>			*
CO2 <i>CO2</i>		780	mg/L	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*

Etat de l'échantillon : conforme à réception
 Sample statement : right; sample submitted by the applicant


 Hervé GIBault, directeur

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



7 rue Aristide BRIAND
21700 NUITS SAINT GEORGES
SIRET : 50124172300078
Tel : 03 80 61 02 09 Fax : 03 80 61 36 28
Mail : labo-nuits@ioc.eu.com



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

Nuits Saint Georges, le 24/03/2015

RAPPORT D'ANALYSE N°13878

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Divers	Couleur	Millésime	Cuve / Lot	
1504086	23/03/2015	24/03/2015	Vosne Romanée	Rouge	2013		
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes			
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		12.40	% Vol.	méthode IRTF FTIR method			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.57	g/L H2SO4	méthode IRTF FTIR method			*
pH <i>pH</i>		3.64		méthode IRTF FTIR method			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.66	g/L H2SO4	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry			*
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method			*
SO2 libre <i>Free SO2</i>		28	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method			*
SO2 total <i>Total SO2</i>		100	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method			*
Acide Malique <i>Malic Acid</i>		0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method			*
Cuivre <i>Copper</i>		0.05	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method			*
Fer <i>Iron</i>		1.0	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method			*
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>		Absence		chromatographie sur papier paper chromatography			*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		Absence		chromatographie sur papier paper chromatography			*
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>		Absence		chromatographie sur papier paper chromatography			*
Turbidité <i>Turbidity</i>		6.0	NTU	néphélométrie nephelometry			
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9929	g/cm3	méthode IRTF FTIR method			*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		28.1	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method(calcul)			*

Etat de l'échantillon : conforme à réception
Diéthylène Glycol: Absence
Nitrite de Sodium: Absence

Jérémy BAZZANO, Oenologue

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

1/1

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.



7 rue Aristide BRIAND
21700 NUITS SAINT GEORGES
SIRET : 50124172300078
Tel : 03 80 61 02 09 Fax : 03 80 61 36 28
Mail : labo-nuits@ioc.eu.com



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

Nuits Saint Georges, le 24/03/2015

RAPPORT D'ANALYSE N°13876

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Divers		Couleur	Millésime	Cuve / Lot
1504084	23/03/2015	24/03/2015	Vosne Romanée Premier Cru		Rouge	2013	
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes			
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		13.25	% Vol.	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.41	g/L H2SO4	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>			*
pH <i>pH</i>		3.55		<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.72	g/L H2SO4	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i> <i>automatized spectrophotometry</i>			*
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.0	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>			*
SO2 libre <i>Free SO2</i>		28	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i> <i>colorimetric method</i>			*
SO2 total <i>Total SO2</i>		114	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>			*
Acide Malique <i>Malic Acid</i>		0.1	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>			*
Cuivre <i>Copper</i>		0.09	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i> <i>atomic spectrometry method</i>			*
Fer <i>Iron</i>		1.4	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>			*
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>		Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>			*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>			*
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>		Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>			*
Turbidité <i>Turbidity</i>		5.3	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>			
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9921	g/cm3	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>			*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		28.7	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method(calcul)</i>			*

Etat de l'échantillon : conforme à réception
Diéthylène Glycol: Absence
Nitrite de Sodium: Absence


Jérémie BAZZANO, Oenologue

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

1/1

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.



7 rue Aristide BRIAND
21700 NUITS SAINT GEORGES
SIRET : 50124172300078
Tel : 03 80 61 02 09 Fax : 03 80 61 36 28
Mail : labo-nuits@ioc.eu.com



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

Nuits Saint Georges, le 24/03/2015

RAPPORT D'ANALYSE N°13874

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Divers		Couleur	Millésime	Cuve / Lot
1504082	23/03/2015	24/03/2015	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits		Blanc	2013	
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes			
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		13.75	% Vol.	méthode IRTF FTIR method			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.86	g/L H2SO4	méthode IRTF FTIR method			*
pH <i>pH</i>		3.31		méthode IRTF FTIR method			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.61	g/L H2SO4	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry			*
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.9	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method			*
SO2 libre <i>Free SO2</i>		42	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method			*
SO2 total <i>Total SO2</i>		96	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method			*
Acide Malique <i>Malic Acid</i>		0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method			*
Cuivre <i>Copper</i>		0.01	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method			*
Fer <i>Iron</i>		1.1	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method			*
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>		Absence		chromatographie sur papier paper chromatography			*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		Absence		chromatographie sur papier paper chromatography			*
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>		Absence		chromatographie sur papier paper chromatography			*
Turbidité <i>Turbidity</i>		0.7	NTU	néphélométrie nephelometry			*
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9896	g/cm3	méthode IRTF FTIR method			*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		23.5	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)			*

Etat de l'échantillon : conforme à réception
Diéthylène Glycol: Absence
Nitrite de Sodium: Absence

Jérémy BAZZANO, Oenologue

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

1/1

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.