

**SAS CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES**  
10 B rue des Naigeons  
21200 BEAUNE - FRANCE  
R.C.S. Dijon 493 856 595  
Accise FR 007 859 E 0666

**RUBY RED FINE WINE**  
Room 3101, First Floor Building 3A  
1718 Tianshan Road, Changning District,  
. SHANGHAI  
Chine

Référence : ALLOCATION 2020

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20210022 du 07/10/2021					
	The allocation below is offered as a package which respects our sales conditions especially regarding the grands crus- Prices are in € HT-Incoterm Ex cellar Beaune- For any shipment between April and October we will only load in a truck with air conditioning-					
	ALL THE WINESBELOW ARE LABELLED DOMAINE AF GROS					
480,00	BOURGOGNE ROUGE 2020 - 2020 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	16,25 €	7 800,00 €	EX
120,00	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2020 - 2020 - - 14,5°	EXP6 BT	0,750	16,25 €	1 950,00 €	EX
36,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC 2020 - 2020 - Blanc - 13°	EXP6 BT	0,750	18,20 €	655,20 €	EX
240,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2020 - 2020 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	17,50 €	4 200,00 €	EX
138,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2020 - 2020 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	56,50 €	7 797,00 €	EX
39,00	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2020 MAGNUM - 2020 - Rouge - 14°	CARTON D	1,500	131,25 €	5 118,75 €	EX
12,00	VOSNE ROMANEE MAIZIERES 2020 - 2020 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	56,50 €	678,00 €	EX
24,00	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2020 - 2020 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	69,00 €	1 656,00 €	EX
48,00	VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2020 - 2020 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	56,50 €	2 712,00 €	EX
24,00	ECHZEZEAUX GRAND CRU 2020 - 2020 - Rouge - 13,5°	CAISSE B	0,750	250,00 €	6 000,00 €	EX
18,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2020 - 2020 - Rouge - 13,5°	CAISSE B	0,750	565,00 €	10 170,00 €	EX
	all the wines below are labelled af gros					
12,00	VOSNE ROMANEE 1ER CRU LES SUCHOTS 2020 - 2020 - - 14°	EXP6 BT	0,750	150,00 €	1 800,00 €	EX
120,00	GEVREY CHAMBERTIN 2020 - 2020 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	50,00 €	6 000,00 €	EX
24,00	NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2020 - 2020 - - 14°	EXP6 BT	0,750	94,00 €	2 256,00 €	EX
12,00	POMMARD 1ER CRU LA CHANIERE 2020 MAGNUM - 2020 - Rouge - 14°	CARTON D	1,500	150,00 €	1 800,00 €	EX
	ADMINISTRATIVE CHARGES ARE OFFERED					

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

Facture N° 20220013 du 15/09/2022

  
**SAS CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES**

10 B rue des Naigeons  
21200 BEAUNE - FRANCE  
R.C.S. Dijon 493 856 595  
Accise FR 007 859 E 0656

**RUBY RED FINE WINE**  
Room 3101, First Floor Building 3A  
1718 Tianshan Road, Changning District,  
. SHANGHAI  
Chine

Référence : ALLOCATION 2020

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

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		60 592,9	0,00 €

Total H.T. 60 592,95 €

Net H.T. 60 592,95 €

DAE n° : 22FRG8592400810785733

**233 COLIS**

Montant réglé 60 592,95 €

**EXPORTATION HORS CEE**  
**MARCHANDISE EXONEREE en VERTU de L'ARTICLE 262-I du C.G.I**

Pas d'escompte en cas de paiement anticipé.

FDA n° 13103653998

CHINE : Registration N° 25012002225

Query N°12728523

**Net à payer**      **FACTURE**      €  
**ACQUITTEE**

**Payé par : VIREMENT**

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

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i>          المرسِل المرسِل المرسِل  <b>SARL CAROLINE PARENT&amp;ASSOCIES</b>          10B RUE DES NAIGEONS          21200 BEAUNE</p> <p style="text-align: center;"><b>FRANCE</b></p>	<p>N° <b>4846</b></p>	<p><b>ORIGINAL</b></p>																								
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i>          المرسل اليه المرسل اليه المرسل اليه  <b>RUBY RED FINE WINE</b>          Room 3101, First Floor Building 3A          1718 Tianshan Road, Changning District,          SHANGHAI          Chine</p>	<p style="text-align: center;"><b>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b>          EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA          المجموعة الأوروبية  <b>欧洲共同体</b>          ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО  <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b>          CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN          شهادة المنشأ 原产地证明          СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p> <p>3. Pays d'origine <i>Country of origin Pais de origen</i>          بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p> <p style="text-align: center;"><b>UNION EUROPEENNE - FRANCE</b></p>																									
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative)  <i>Transport details Expedicion</i> <b>مرسلة بواسطة 运输情况</b>          Вид транспорта и маршрут следования ( насколько это известно )</p>	<p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i>          ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p style="text-align: center;">Page N° 1</p>																									
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises  <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i>          N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías          مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ،العلامة ،رقم الطرود ،عدد وطبيعة الطرود          序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类；          Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="1"> <tr> <td>80</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE ROUGE 2020 - 14°</td> <td>480 Bille(s) 0.750 = 360 litres</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2020 - 14,5°</td> <td>120 Bille(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC 2020 - 13°</td> <td>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>40</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2020 - 14°</td> <td>240 Bille(s) 0.750 = 180 litres</td> </tr> <tr> <td>23</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2020 - 14°</td> <td>138 Bille(s) 0.750 = 103,5 litres</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2020 MAGNUM - 14°</td> <td>39 MAGNUM = 58,5 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE MAIZIERES 2020 - 14°</td> <td>12 Bille(s) 0.750 = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2020 - 14°</td> <td>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</td> </tr> </table>	80	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE ROUGE 2020 - 14°	480 Bille(s) 0.750 = 360 litres	20	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2020 - 14,5°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres	6	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC 2020 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres	40	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2020 - 14°	240 Bille(s) 0.750 = 180 litres	23	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2020 - 14°	138 Bille(s) 0.750 = 103,5 litres	13	CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2020 MAGNUM - 14°	39 MAGNUM = 58,5 litres	2	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE MAIZIERES 2020 - 14°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres	4	EXP6 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2020 - 14°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i>          الكمية 数量          Количество</p>	
80	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE ROUGE 2020 - 14°	480 Bille(s) 0.750 = 360 litres																								
20	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2020 - 14,5°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres																								
6	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC 2020 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres																								
40	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2020 - 14°	240 Bille(s) 0.750 = 180 litres																								
23	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2020 - 14°	138 Bille(s) 0.750 = 103,5 litres																								
13	CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2020 MAGNUM - 14°	39 MAGNUM = 58,5 litres																								
2	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE MAIZIERES 2020 - 14°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres																								
4	EXP6 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2020 - 14°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres																								
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3          THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3          LA AUTORIDAD INFRASCRITA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3          تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم ٣          签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家          Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <p style="text-align: right;"><b>CCI METROPOLE DE BOURGOGNE</b>          Beaune, le</p> <p style="text-align: right;">16 SEP. 2022</p> <p style="text-align: right;">Pour le Président          François BRUNO</p> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente          Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority          Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente          .موقع وتاريخ ونوعية وختم السلطة المختصة .          Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>																										

REPRODUCTION INTERDITE

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i> المُرْسِلُ 发货人 Отправитель <b>SARL CAROLINE PARENT&amp;ASSOCIES</b> <b>10B RUE DES NAIGEONS</b> <b>21200 BEAUNE</b> <b>FRANCE</b></p>	<p>N° № 4846</p>	<p>ORIGINAL</p>																					
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i> المُرْسَلُ 收货人 Получатель <b>RUBY RED FINE WINE</b> <b>Room 3101, First Floor Building 3A</b> <b>1718 Tianshan Road, Changning District,</b> <b>SHANGHAI</b> <b>Chine</b></p>	<p><b>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b> <i>EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA</i> المجموعة الأوروبية <b>欧洲共同体</b> <b>ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО</b> <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b> <i>CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN</i> شهادة المنشأ 原产地证明 <b>СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</b></p>																						
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details Expedición مرسله بواسطة 运输情况</i> Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin País de origen</i> بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения <b>UNION EUROPEENNE - FRANCE</b></p> <p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i> ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>Page N° 2</p>																						
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود 序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类； Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="215 1075 1209 1131">8</td> <td data-bbox="215 1075 1209 1131">EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2020 - 14°</td> <td data-bbox="1209 1075 1551 1131">48 Bille(s) 0.750 = 36 litres</td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1142 1209 1198">4</td> <td data-bbox="215 1142 1209 1198">CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2020 - 13,5°</td> <td data-bbox="1209 1142 1551 1198">24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1209 1209 1265">3</td> <td data-bbox="215 1209 1209 1265">CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2020 - 13,5°</td> <td data-bbox="1209 1209 1551 1265">18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres</td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1276 1209 1332">2</td> <td data-bbox="215 1276 1209 1332">EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 1ER CRU LES SUCHOTS 2020 - 14°</td> <td data-bbox="1209 1276 1551 1332">12 Bille(s) 0.750 = 9 litres</td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1344 1209 1400">20</td> <td data-bbox="215 1344 1209 1400">EXP6 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2020 - 14°</td> <td data-bbox="1209 1344 1551 1400">120 Bille(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1411 1209 1467">4</td> <td data-bbox="215 1411 1209 1467">EXP6 BT Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2020 - 14°</td> <td data-bbox="1209 1411 1551 1467">24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1478 1209 1534">4</td> <td data-bbox="215 1478 1209 1534">CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM POMMARD 1ER CRU LA CHANIERE 2020 MAGNUM - 14°</td> <td data-bbox="1209 1478 1551 1534">12 MAGNUM = 18 litres</td> </tr> </table> <p>Soit un total de 233 caisses pour un total de 1347 bouteilles</p>	8	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2020 - 14°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres	4	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2020 - 13,5°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	3	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2020 - 13,5°	18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres	2	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 1ER CRU LES SUCHOTS 2020 - 14°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres	20	EXP6 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2020 - 14°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres	4	EXP6 BT Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2020 - 14°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	4	CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM POMMARD 1ER CRU LA CHANIERE 2020 MAGNUM - 14°	12 MAGNUM = 18 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</p> <p>Soit un total de 1048,5 litres</p>	
8	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2020 - 14°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres																					
4	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2020 - 13,5°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres																					
3	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2020 - 13,5°	18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres																					
2	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 1ER CRU LES SUCHOTS 2020 - 14°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres																					
20	EXP6 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2020 - 14°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres																					
4	EXP6 BT Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2020 - 14°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres																					
4	CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM POMMARD 1ER CRU LA CHANIERE 2020 MAGNUM - 14°	12 MAGNUM = 18 litres																					
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3 <i>THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3</i> <b>LA AUTORIDAD INFRASCRITA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3</b> تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم 3 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <p><b>CCI MÉTROPOLE DE BOURGOGNE</b> Beaune, le 16 SEP. 2022 Pour le Président François BRUNO</p> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente <i>Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority</i> Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente موقع وتاريخ وتوقيع وختم السلطة المختصة. Место и дата выдачи ; наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>																							

# 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 <sup>ER</sup> CRU LES MONTREVENOTS	2020	14/01/2022	13°	BEMO20
BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES BOUCHEROTTES	2020	02/05/2022	14,5°	BEBO20
SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES	2020	02/05/2022	13,5°	SACG20
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES	2020	03/05/2022	14°	PPEZ20
POMMARD 1 <sup>ER</sup> 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
ECHÉZEAUX GRAND CRU	2020	02/05/2022	13,5°	EC20
RICHEBOURG GRAND CRU	2020	02/05/2022	13,5°	RI20

  
**SAS CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES**  
10 B rue des Naigeons  
21200 BEAUNE - FRANCE  
R.C.S. Dijon 493 856 595  
Accise FR 007 869 E 0656

# 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 <sup>ER</sup> CRU LES SAINTS GEORGES	2020	03/05/2022	14 °	NSG20
VOSNE ROMANEE 1 <sup>ER</sup> CRU LES SUCHOTS	2020	02/05/2022	14 °	VS20
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LA CHANIERE	2020	02/05/2022	14 °	PMC20

**SAS CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES**  
10 B rue des Naigeons  
21200 BEAUNE - FRANCE  
R.C.S. Dijon 493 856 595  
Accise FR 007 859 E 0656



Je soussigné, œnologue au laboratoire d'œnologie TERRELIS, 21 rue des Capucines 21200 BEAUNE France, laboratoire agréé par le ministère de l'Économie et des finances pour délivrer des certificats d'analyses de pureté et de libre vente concernant les vins (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/97), certifie que ce(s) vin(s) :

*I, the undersigned, oenologist at laboratory of oenology TERRELIS, laboratory approved by Ministry of Economy for delivering analysis certificates of purity and free sale concerning the wines (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/1997) certify that this wine:*

*Yo, el que subscribe, enologo en el laboratorio de enologia TERRELIS, laboratorio certificado por el ministerio de economia y financia para establecer informes de 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 <sup>ER</sup> Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2020
	Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2020
	Savigny les Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Clos des Guettes	Rouge/Red	2020
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Pezerolles	Rouge/Red	2020
	Pommard 1 <sup>ER</sup> 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



# 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°2112.2798.2800 / 0

Echantillons remis le: 16/12/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/12/2021 au:17/12/2021  
Analyses exécutées du: 16/12/2021 au: 17/12/2021  
N° demande: 184484 EXT Client: 60340  
Réf. client: 16/12/2021/34

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

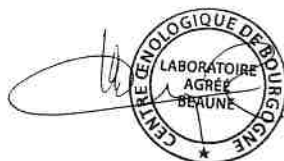
Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21122798L	<b>BOURGOGNE - PINOT NOIR - 2020</b> Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE 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	* 14,0 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 6,0 g/l acide tartrique 79,6 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUÉ 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	* 1,3 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	* 30 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	* 69 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	* 0,4 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)	* 0,76 g/l acide acétique 12,63 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,74 g/l acide acétique 12,30 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: 17/12/2021

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 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.





# 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°2112.2798.2800 / 0

Echantillons remis le: 16/12/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/12/2021 au:17/12/2021  
Analyses exécutées du: 16/12/2021 au: 17/12/2021  
N° demande: 184484 EXT Client: 60340  
Réf. client: 16/12/2021/34

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

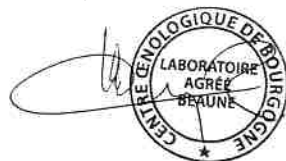
Page : 1

Désignation du produit Product Name	<b>VIN BLANC</b>	<b>N°21122799P</b>	<b>BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2020</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	------------------	--------------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9896 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	* 12,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 6,5 g/l acide tartrique 87,1 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 0,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 36 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	* 127 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(18 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 21,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,35 g/l acide acétique 5,82 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,31 g/l acide acétique 5,15 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: 17/12/2021

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO  
 6 rue du 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°2204.1203.1203 / 0

Echantillons remis le: 11/04/2022 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:11/04/2022 au:12/04/2022  
 Analyses exécutées du: 11/04/2022 au: 12/04/2022  
 N° demande: 186927 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 11/04/2022/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°220412030	<b>BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2020</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9910 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> ) (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	* 4,0 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 80,8 meq/l 6,1 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) (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	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,06 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	* 58 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)	* 27,9 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	* 0,53 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 10,78 meq/l 0,65 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - LD=0,01 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (1)

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

Page: 1 Suite page: 2

(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°2204.1203.1203 / 0

Echantillons remis le: 11/04/2022 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:11/04/2022 au:12/04/2022  
Analyses exécutées du: 11/04/2022 au: 12/04/2022  
N° demande: 186927 EXT Client: 60340  
Réf. client: 11/04/2022/34

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

Page : 2

ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,62 g/l acide acétique 10,35 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: 12/04/2022

\*\*\*\*\* Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - 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 Poncâtys 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.

Page: 1 Suite page: 2

(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°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

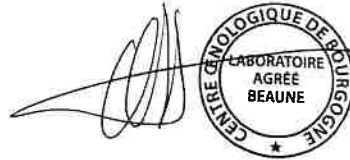
Domaine GROS A.F.  
5, Grande Rue  
21630 POMMARD

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°2206.1445.1445 / 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: 188058 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 15/06/2022/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22061445N	VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE - 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/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> ) (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 H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 70,0 meq/l 5,3 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) (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	* 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 H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 12,33 meq/l 0,74 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - LD=0,01 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (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°2206.1445.1445 / 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: 188058 EXT Client: 60340  
Réf. client: 15/06/2022/34

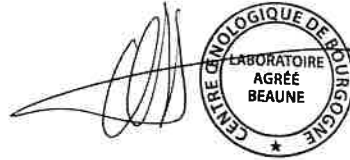
Domaine GROS A.F.  
5, Grande Rue  
21630 POMMARD

Page : 2

ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,72 g/l acide acétique 11,98 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: 16/06/2022

\*\*\*\*\* Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - 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°22060551V	VOSNE ROMANEE - MAIZIERES - 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/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> ) (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	* 14,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 73,5 meq/l 5,5 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) (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	* 1,8 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)	* 27,6 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	* 0,54 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 11,09 meq/l 0,67 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - LD=0,01 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (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	* 0,64 g/l acide acétique 10,68 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 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°220605530	POMMARD PREMIER CRU LES PEZEROLLES - 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/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> ) (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	* 3,5 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 71,8 meq/l 5,4 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) (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	* 1,0 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	* 13 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	* 33 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(5 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 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	* 0,53 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 10,90 meq/l 0,65 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - LD=0,01 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (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	* 0,63 g/l acide acétique 10,48 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°22060552V	VOSNE ROMANEE - LES CHALANDINS - 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/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> ) (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	* 14,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 73,5 meq/l 5,5 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) (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	* 1,8 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	* 48 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)	* 27,6 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 H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 11,51 meq/l 0,69 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - LD=0,01 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (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 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 : 2

ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,67 g/l acide acétique 11,12 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°22060555X	<b>ECHÉZEAUX GRAND CRU - 2020</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9912 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> ) (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	* 3,3 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 68,2 meq/l 5,1 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) (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	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 23 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	* 56 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)	* 27,6 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 ±(0,2 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,56 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 11,44 meq/l 0,69 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - LD=0,01 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (1)

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

Page: 1 Suite page: 2

(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 Ponceys 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

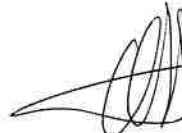

Domaine GROS A.F.  
5, Grande Rue  
21630 POMMARD

Page : 2

ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,66 g/l acide acétique 11,05 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 Poncâtys 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.

Page: 1 Suite page: 2

(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°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

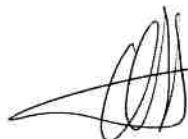

Domaine GROS A.F.  
5, Grande Rue  
21630 POMMARD

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 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 <sup>ER</sup> Cru La Chanière	Rouge/Red	2020
Product / Producto	Corton Charlemagne Grand Cru	Blanc/White	2020
	Gevrey Chambertin	Rouge/Red	2020
	Nuits Saint Georges 1 <sup>ER</sup> Cru Les Saints Georges	Rouge/Red	2020
	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2020
	Vosne Romanée 1 <sup>ER</sup> 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 dare on the sample supplied, is in conformity with requirements of laws on foodstuffs and laws and decree in force on the "Appellation d'Origine".*

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

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

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



# 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 directeur 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°22060558C	VOSNE ROMANEE PREMIER CRU LES SUCHOTS - 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/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> ) (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	* 3,6 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 72,9 meq/l 5,5 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) (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	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,13 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - 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	* 61 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)	* 28,4 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 H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 13,03 meq/l 0,78 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - LD=0,01 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,72 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°E2206.0557.0559

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°22060558C	VOSNE ROMANEE PREMIER CRU LES SUCHOTS - 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

<b>Désignation du produit</b> Product Name	<b>VIN ROUGE</b>	<b>N°22060558C</b>	<b>VOSNE ROMANEE PREMIER CRU LES SUCHOTS - 2020</b> <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



# 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 Ponceys 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 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 74,3 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 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°E2206.0557.0559

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 - 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

1 / 3

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

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9908 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> ) (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 H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 74,1 meq/l 5,6 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) (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 H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 13,03 meq/l 0,78 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - LD=0,01 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,72 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°E2206.0557.0559

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	<b>NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU LES SAINTS GEORGES - 2020 Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	-----------	-------------	---

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°E2206.1444.1444

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/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> ) (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 H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 69,2 meq/l 5,2 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) (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 H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 12,19 meq/l 0,73 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - LD=0,01 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> (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.

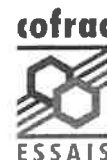
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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

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

Rapport établi le: 16/06/2022

\*\*\*\*\* 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