

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

Facture N° 20200011 du 13/05/2020


SAS DOMAINE AF GROS
 5 Grande Rue - 21630 Pommard
 SIRET 883 967 346 00016
 T.V.A. FR 84 883 967 346

RUBY RED FINE WINE
N°41B, Underground Cellar Tian Shan
N° 2 Borough,
Zun Yi Road
. SHANGHAI
Chine

Référence : PO 2020/01/14

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20190015 du 24/09/2019					
	WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE AF GROS					
180,00	BOURGOGNE ROUGE - 2018 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	16,25 €	2 925,00 €	EX
180,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUIITS ROUGE - 2018 - Rouge - 12,5°	EXP12 BT	0,750	16,25 €	2 925,00 €	EX
120,00	MOULIN A VENT - 2018 - - 13°	EXP12 BT	0,750	16,25 €	1 950,00 €	EX
60,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS - 2018 - Rouge - 13,5°	EXP12 BT	0,750	43,50 €	2 610,00 €	EX
120,00	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 2018 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	43,50 €	5 220,00 €	EX
120,00	VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS - 2018 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	43,50 €	5 220,00 €	EX
36,00	ECHZEZEAUX GRAND CRU - 2018 - Rouge - 13,5°	EXP6 BT	0,750	194,00 €	6 984,00 €	EX
	WINES BELOW ARE ALBELLED AF GROS					
120,00	GEVREY CHAMBERTIN - 2018 - Rouge - 14°	EXP12 BT	0,750	42,50 €	5 100,00 €	EX
	ADMINSTRATIVES CHARGES OF 150€ HT ARE EXCEPTIONNALLY OFFERED					
	TRADE TERM EX CELLAR FROM BEAUNE					

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

Facture N° 20200011 du 13/05/2020


SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

RUBY RED FINE WINE
N°41B, Underground Cellar Tian Shan
N° 2 Borough,
Zun Yi Road
. SHANGHAI
Chine

Référence : PO 2020/01/14

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

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		32 934,0	0,00 €

Total H.T. 32 934,00 €

Net H.T. 32 934,00 €

DAE n° : 20FRG8592400543128072

81 COLIS

Montant réglé 32 909,00 €

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 25,00 €
SUIVANT ACCORD
au 31/07/2020 VIREMENT

Payé par : **VIREMENT**

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

Facture N° 20200011 du 13/05/2020
Code Client : **RUBYRED**
Net à payer : **25,00 €**

LISTE DE COLISAGE

AF GROS


Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
10 X 12	0.75	14°	Rouge	GEVREY CHAMBERTIN 2018	220421433364	90	180
10 cartons de 12 bts						90	180
Total							

SAS DOMAINE AF GROS
 5 Grande Rue - 21630 Pommard
 SIREN 383 967 346 00016
 TVA. FR # 383 967 346

LISTE DE COLISAGE

Domaine AF GROS

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
15 X 12	0.75	12.5°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2018	220421436400	135	270
5 X 12	0.75	13,5°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018	220421433373	45	90
10 X 12	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2018	220421433373	90	180
10 X 12	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2018	220421433373	90	180
15 X 12	0.75	13°	Rouge	BOURGOGNE PINOT NOIR 2018	220421436396	135	270
10 X 12	0.75	13°	Rouge	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2018	220422244185	90	180
6 X 6		13,5°	Rouge	ECHÉZEUX GRAND CRU 2018	220421431314	27	54
65 cartons de 12 bts et 6 cartons de 6 bts						612	1224
Total							


SAS DOMAINE AF GROS
 5 Grande Rue - 21630 Pommard
 SIRET 383 967 346 00016
 T.V.A. FR 84 383 967 346

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue 21630 Pommard
SIREN 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

BOTTLING CERTIFICATE

AF GROS

Designation	Vintage	Bottling date
GEVREY CHAMBERTIN	2018	20/04/2020

SAS DOMAINE A.F. GROS
6 Grande Rue t 2 16307 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
TVA. FR 83 383 967 346

BOTTLING CERTIFICATE

DOMAINE A.F. GROS

Désignation	Vintage	Bottling date
BOURGOGNE PINOT NOIR	2018	14/01/2020
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	2018	15/01/2020
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2018	14/04/2020
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2018	16/04/2020
VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS	2018	16/04/2020
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	2018	17/07/2020
ECHZEZAUX GRAND CRU	2017	20/04/2020

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 :	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2018
Product / Producto	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2018
	Moulin à Vent En Mortperay	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Clos de la Fontaine	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Les Chalandins	Rouge/Red	2018
	Echezeaux Grand Cru	Rouge/Red	2018

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

Destiné à : RUBY RED - Shanghai
Destined to / Destinado al CHINE

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

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

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

Beaune, le : 14/05/2020
Anthony COLAS, œnologue

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

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 : Gevrey Chambertin Rouge/Red 2018
Product / Producto

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

Destiné à : RUBY RED - Shanghai
Destined to / Destinado al CHINE


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

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

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

Beaune, le : 14/05/2020
Anthony COLAS, œnologue

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

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor</i> Expedidor المُرسل 发货人 Отправитель</p> <p>SARL CAROLINE PARENT&ASSOCIES 10B RUE DES NAIGEONS 21200 BEAUNE FRANCE</p>	<p>N° № 1472</p>	<p>ORIGINAL</p>																											
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee</i> Destinatario المُرسل اليه 收货人 Получатель</p> <p>RUBY RED FINE WINE N°41B, Underground Cellar Tian Shan N° 2 Borough, Zun Yi Road SHANGHAI Chine</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية 欧洲共同体 ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО CERTIFICAT D'ORIGINE CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>																												
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details</i> Expedición <i>مرسلة بواسطة</i> 运输情况 Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin</i> Pais de origen بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p> <p>UNION EUROPEENNE - FRANCE</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>15</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE PINOT NOIR 2018 - 13°</td> <td>180 Bille(s) 0.750 = 135 litres</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2018 - 12,5°</td> <td>180 Bille(s) 0.750 = 135 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT "EN MORTPERAY" 2018 - 13°</td> <td>120 Bille(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 - 13,5°</td> <td>60 Bille(s) 0.750 = 45 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2018 - 13°</td> <td>120 Bille(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2018 - 13°</td> <td>120 Bille(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2018 - 13,5°</td> <td>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2018 - 14°</td> <td>120 Bille(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Soit un total de 81 caisses pour un total de 936 bouteilles</td> <td>Soit un total de 702 litres</td> </tr> </table>	15	EXP12 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE PINOT NOIR 2018 - 13°	180 Bille(s) 0.750 = 135 litres	15	EXP12 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2018 - 12,5°	180 Bille(s) 0.750 = 135 litres	10	EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT "EN MORTPERAY" 2018 - 13°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres	5	EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 - 13,5°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres	10	EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2018 - 13°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres	10	EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2018 - 13°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres	6	EXP6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2018 - 13,5°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres	10	EXP12 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2018 - 14°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres	Soit un total de 81 caisses pour un total de 936 bouteilles		Soit un total de 702 litres	<p>5. Remarques <i>Remarks</i> Observaciones ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>Page N° 1</p>	
15	EXP12 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE PINOT NOIR 2018 - 13°	180 Bille(s) 0.750 = 135 litres																											
15	EXP12 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2018 - 12,5°	180 Bille(s) 0.750 = 135 litres																											
10	EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT "EN MORTPERAY" 2018 - 13°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres																											
5	EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 - 13,5°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres																											
10	EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2018 - 13°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres																											
10	EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2018 - 13°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres																											
6	EXP6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2018 - 13,5°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres																											
10	EXP12 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2018 - 14°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres																											
Soit un total de 81 caisses pour un total de 936 bouteilles		Soit un total de 702 litres																											
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3 <i>THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3</i> LA AUTORIDAD INFRASCrita CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3 تستهد السلطة الموقفة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم ٣ 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente <i>Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority</i> Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente موقع وتاريخ وتسمية وتوقيع وختم السلطة المختصة Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p> <div style="text-align: right;"> <p>Beaune, le 19 MAI 2020</p> <p> Pour le Président François BRUNO</p> </div>																													



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°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020
N° demande: 163628 EXT Client: 60340
Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20042529P - ECHEZEUX GRAND CRU - 2018 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 SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 71,0 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
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
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l
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
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 13,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,70 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

***** 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°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020
N° demande: 163628 EXT Client: 60340
Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20042528K - VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9906 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,2 g/l acide tartrique 68,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
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
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 52 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,82 g/l acide acétique 13,63 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,80 g/l acide acétique 13,35 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

***** 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 directrice 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°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020
N° demande: 163628 EXT Client: 60340
Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN ROUGE N°20042526E - VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,2 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
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
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
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
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 61 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,72 g/l acide acétique 11,95 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,70 g/l acide acétique 11,58 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

***** 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°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN ROUGE N°20042527M - VOSNE ROMANEE - LES CHALANDINS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9904 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 71,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,4 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 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	* 79 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,61 g/l acide acétique 10,17 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,58 g/l acide acétique 9,72 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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





Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2002.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:19/02/2020 au:20/02/2020
Analyses exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020
N° demande: 162467 EXT Client: 60340
Réf. client: 19/02/2020/34

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

Page : 1

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN ROUGE N°20023108R - MOULIN-A-VENT - EN MORTPERAY - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 68,4 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
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
FER iron	* 1,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,11 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
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
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 64 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 13,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,70 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 24/02/2020

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





Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2002.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:19/02/2020 au:20/02/2020
Analyses exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020
N° demande: 162467 EXT Client: 60340
Réf. client: 19/02/2020/34

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

Page : 1

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN ROUGE N°20023107C - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9915 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 5,9 g/l acide tartrique 78,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 2,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 59 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 13,03 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,72 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 24/02/2020

***** 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 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2002.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:19/02/2020 au:20/02/2020

Analyses exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020

N° demande: 162467 EXT Client: 60340

Réf. client: 19/02/2020/34

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

Page : 1

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN ROUGE N°200231060 - BOURGOGNE PINOT NOIR - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 12,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 71,4 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
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
FER iron	* 3,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,05 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 53 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,64 g/l acide acétique 10,70 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,62 g/l acide acétique 10,27 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 24/02/2020

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





Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2004.2531.2533

Extrait du rapport N°2004.2531.2533 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163629 EXT Client: 61174

Réf. client: 28/04/2020/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN ROUGE N°20042533G - GEVREY CHAMBERTIN - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,7 g/l acide tartrique 75,5 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
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
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 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 ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,76 g/l acide acétique 12,65 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 12,32 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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

