



# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

S.A. avec 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°1406.0388.0391 / 0

Echantillons remis le: 04/06/2014 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:04/06/2014 au:06/06/2014

Analyses exécutées du: 04/06/2014 au: 06/06/2014

N° demande: 91770 EX Client: 60340

Réf. client: 04/06/2014/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit	VIN ROUGE N°14060391F - RICHEBOURG GRAND CRU - 2012 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	---

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9904 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 13,1% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,61	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,6 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 74,1 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0.03 g/l
FER	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 13 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 59 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE	* 0,62 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 23,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE	* 0,63 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 12,85 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,010 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDE ACETIQUE	* 0,72 g/l acide acétique 11,92 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 06/06/2014

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



**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT**  
**CERTIFICATE OF ANALYSIS**

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

**Echantillon N° : 13-08975**

page n° 1/2

Date réception : **30/05/13**  
Date analyse : **30/05/13 au 31/05/13**  
Appellation : **VOSNE ROMANEE**  
**AUX REAS**  
Couleur : **Rouge**  
Millésime : **2011**

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
<b>*Titre alcoométrique volumique</b> IRTF	% vol.	12,95
<b>*Sucres réducteurs</b> Flux continu néocuproïne	g/L	2,0
<b>*Glucose Fructose</b> Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
<b>*Acidité volatile</b> Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,68
<b>*Acidité totale</b> Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	5,65
<b>*pH</b> Potentiométrie automatisée		3,51
<b>*Acide L-malique</b> Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
<b>*SO2 Libre</b> Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	27
<b>*SO2 Total</b> Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	85
<b>*Fer</b> Absorption atomique	mg/L	1,1
<b>*Cuivre</b> Absorption atomique	mg/L	0,06
<b>*Masse Volumique</b> IRTF	Kg/L	0,9909
<b>*Extrait sec total</b> Densimétrie	g/L	24,5

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance  
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Vendredi 31 Mai 2013 à 14h 54

**Anthony COLAS**  
Œnologue Conseil  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT**  
**CERTIFICATE OF ANALYSIS**

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

**Echantillon N° : 13-08975**

page n° 2/2

Date réception : **30/05/13**  
Date analyse : **30/05/13 au 31/05/13**  
Appellation : **VOSNE ROMANEE**  
**AUX REAS**  
Couleur : **Rouge**  
Millésime : **2011**

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
<b>Cendres</b>	g/L	2,5
<b>*Acide citrique</b> Enzymatique manuelle	g/L	<1,0
<b>*Acide sorbique</b> Chromatographie papier		Non détecté
<b>Acide salicylique</b> Chromatographie papier		Non détecté

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance  
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Vendredi 31 Mai 2013 à 14h 55

**Anthony COLAS**  
Œnologue Conseil  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT**  
**CERTIFICATE OF ANALYSIS**

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

**Echantillon N° : 13-08977**

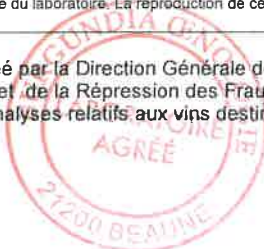
page n° 1/2

Date réception :	30/05/13
Date analyse :	30/05/13 au 31/05/13
Appellation :	SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU CLOS DES GUETTES
Couleur :	Rouge
Millésime :	2011

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	12,80
*Sucres réducteurs Flux continu néocuproïne	g/L	1,7
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,79
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	5,68
*pH Potentiométrie automatisée		3,54
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	24
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	85
*Fer Absorption atomique	mg/L	1,0
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	0,05
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9905
*Extrait sec total Densimétrie	g/L	22,9

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance  
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Vendredi 31 Mai 2013 à 14h 54

**Anthony COLAS**  
Œnologue Conseil  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT**  
**CERTIFICATE OF ANALYSIS**

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

**Echantillon N° : 13-08977**

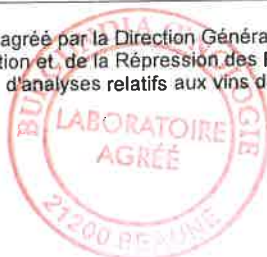
page n° 2/2

Date réception : **30/05/13**  
Date analyse : **30/05/13 au 31/05/13**  
Appellation : **SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU**  
**CLOS DES GUETTES**  
Couleur : **Rouge**  
Millésime : **2011**

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
<b>Cendres</b>	g/L	2,3
<b>*Acide citrique</b> Enzymatique manuelle	g/L	<1,0
<b>*Acide sorbique</b> Chromatographie papier		Non détecté
<b>Acide salicylique</b> Chromatographie papier		Non détecté

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance  
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Vendredi 31 Mai 2013 à 14h 55

**Anthony COLAS**  
œnologue Conseil  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA œNOLOGIE



**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT**

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

Echantillon N° : **11-07374**

page n° 1/2

Date réception : **19/04/2011**  
Date analyse : **20/04/2011**  
Appellation : **POMMARD 1ER CRU**  
**PEZEROLLES**  
Couleur : **Rouge**  
Millésime : **2009**

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,45
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,2
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,62
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	5,49
*pH Potentiométrie automatisée		3,57
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	27
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	86
*Fer Absorption atomique	mg/L	2,1
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	0,08
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9907
*Extrait sec total Densimétrie	g/L	25,5
Cendres	g/L	2,6

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

A Beaune, le Mercredi 20 Avril 2011 à 17h 21

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance  
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



**Aurélie PREVOT**  
~~Cœnologie Conseil~~  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA CŒNOLOGIE



**RAPPORT D'ANALYSES EXPORT**

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

Echantillon N° : **11-07374**

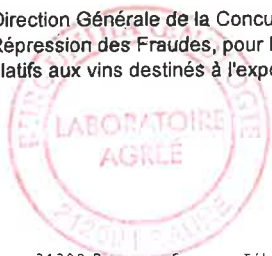
page n° 2/2

Date réception : **19/04/2011**  
Date analyse : **20/04/2011**  
Appellation : **POMMARD 1ER CRU**  
**PEZEROLLES**  
Couleur : **Rouge**  
Millésime : **2009**

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Acide citrique Enzymatique manuelle	g/L	<1,0
*Acide sorbique Chromatographie papier		Néant
Acide salicylique Chromatographie papier		Néant

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme fac-similé photographique intégral. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance  
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Mercredi 20 Avril 2011 à 17h 21

**Aurélie PREVOT**  
Cœnologie Conseil  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA CŒNOLOGIE



# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



ACCREDITATION  
N° 14226  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1508.0854.0854 / 0

Echantillons remis le: 03/03/2015 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:03/03/2015 au:04/03/2015

Analyses exécutées du: 03/03/2015 au: 04/03/2015

N° demande: 108542 OE Client: 60340

Réf. client: 03/03/2015/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit	VIN ROUGE N°15080855V - BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES - 2013 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	--

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9905 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 13,2% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,43	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,8 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 72,1 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 23 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 72 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE	* 0,58 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 24,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE	* 0,51 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 11,21 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,010 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDE ACETIQUE	* 0,58 g/l acide acétique 9,23 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 04/03/2015

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



# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

S.A. avec 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°1602.1216.1217 / 0

Echantillons remis le: 09/02/2016 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:09/02/2016 au:10/02/2016

Analyses exécutées du: 09/02/2016 au: 10/02/2016

N° demande: 113174 OE Client: 60340

Réf. client: 09/02/2016/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

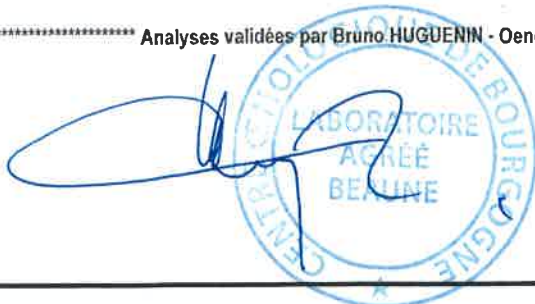
21630 POMMARD

Désignation du produit	VIN ROUGE N°16021216M - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	--

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9914 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 12,4% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,51	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,8 g/l H2SO4 77,6 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 77 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE	* 0,62 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 24,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE	* 0,45 g/l H2SO4 9,16 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE	* 0,45 g/l acide acétique 9,16 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 10/02/2016

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





# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

S.A. avec 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°1508.0854.0854 / 0

Echantillons remis le: 03/03/2015 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:03/03/2015 au:04/03/2015

Analyses exécutées du: 03/03/2015 au: 04/03/2015

N° demande: 108542 OE Client: 60340

Réf. client: 03/03/2015/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit	VIN ROUGE N°15080857Z - VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 2013 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	--

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9907 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 13,0% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,55	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,5 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 72,0 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0.03 g/l
FER	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,05 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 21 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 72 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE	* 0,51 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 24,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE	* 0,54 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 11,51 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,010 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDE ACETIQUE	* 0,75 g/l acide acétique 9,24 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 04/03/2015

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

LABORATOIRE  
AGREÉ  
BEAUNE



# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

S.A. avec 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°1508.0854.0854 / 0

Echantillons remis le: 03/03/2015 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:03/03/2015 au:04/03/2015

Analyses exécutées du: 03/03/2015 au: 04/03/2015

N° demande: 108542 OE Client: 60340

Réf. client: 03/03/2015/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit	VIN ROUGE N°15080856K - ECHEZEUX GRAND CRU - 2013 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	---

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9906 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 13,3% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,44	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,9 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 72,4 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,05 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 25 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 70 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE	* 0,55 g/l'	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 24,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE	* 0,56 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 11,35 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,010 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDE ACETIQUE	* 0,61 g/l acide acétique 9,87 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 04/03/2015

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

Signature of Bruno HUGUENIN, Oenologue - Responsable technique. The stamp is circular and contains the text: CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE, LABORATOIRE AGREE BEAUNE.