



# 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°2403.0691.0696 / 0

Echantillons remis le: 06/03/2024 par le demandeur  
 Analyses accréditées exécutées du:06/03/2024 au:07/03/2024  
 Analyses exécutées du: 06/03/2024 au: 07/03/2024  
 N° demande: 211113 EXT Client: 60340  
 Réf. client: 06/03/2024/34

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

Page : 1

| Désignation du produit<br>Product Name                       | N°24030695K   | BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES - 2022<br>Dossier suivi par TERRELIS   | VIN ROUGE |
|--|---|--|-----------|
| Paramètres<br>Parameters                                     | Résultats<br>Results                                      | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement  |           |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume | * 13,6 % VOL  | IRTF<br>±(0,2 % VOL) (1)   |           |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose               | * 0,6 g/l   | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,2 g/l) - LD=0,02 g/l (1)                              |           |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/l                          | * 3,6 g/l H2SO4<br>73,9 meq/l<br>5,5 g/l acide tartrique  | IRTF<br>±(0,2 g/l H2SO4) (1)   |           |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                | * non détecté g/l   | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>LD=0,03 g/l (1)   |           |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity                | * 0,47 g/l H2SO4<br>9,62 meq/l<br>0,58 g/l acide acétique | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)   |           |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                | * 0,55 g/l acide acétique<br>9,13 meq/l                   | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible<br>±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1) |           |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide               | * 28 mg/l   | COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE<br>±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)   |           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide              | * 79 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(11 mg/l) - LD=2 mg/l (1)   |           |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid               | * non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l  | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l (1)   |           |
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C           | * 0,9906 g/cm3  | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3) (1)  |           |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)  | * 25,8 g/l  | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l) (1)  |           |
| FER<br>iron  | * 1,5 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)  |           |

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

Page: 1 Suite page: 2

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



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE 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°2403.0691.0696 / 0

Echantillons remis le: 06/03/2024 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:06/03/2024 au:07/03/2024  
Analyses exécutées du: 06/03/2024 au: 07/03/2024  
N° demande: 211113 EXT Client: 60340  
Réf. client: 06/03/2024/34

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

Page : 2

|  |             |  |  |
|--|-------------|--|--|
| Désignation du produit<br>Product Name | N°24030695K | <b>BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES - 2022</b><br><i>Dossier suivi par TERRELIS</i> | <b>VIN ROUGE</b>                           |
| CUIVRE<br>copper                       |             | * 0,08 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1) |

Rapport établi le: 07/03/2024

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

