



# 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°E2403.0691.0695

Extrait du rapport 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

1 / 2

|                                        |             |                                                    |           |
|----------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------|-----------|
| Désignation du produit<br>Product Name | N°24030691K | VOSNE ROMANEE - 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 | * 13,4 % VOL                                               | IRTF<br>±(0,2 % VOL) (1)                                                                                                         |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose               | * 0,5 g/l                                                  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible<br>±(0,2 g/l) - LD=0,02 g/l (1)                                |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/l                          | * 3,1 g/l H2SO4<br>62,4 meq/l<br>4,7 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 spectrophotométrie U.V-visible<br>LD=0,03 g/l (1)                                             |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity                | * 0,64 g/l H2SO4<br>13,09 meq/l<br>0,79 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                                | * 0,77 g/l acide acétique<br>12,78 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               | * 24 mg/l                                                  | COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE<br>±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)                                                                       |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide              | * 69 mg/l                                                  | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(10 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           | * 0,9919 g/cm3                                             | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3) (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°E2403.0691.0695

Extrait du rapport 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

2 / 2

|                                        |             |                                                    |           |
|----------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------|-----------|
| Désignation du produit<br>Product Name | N°24030691K | VOSNE ROMANEE - 2022<br>Dossier suivi par TERRELIS | VIN ROUGE |
|----------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------|-----------|

|                                                             |             |                                            |
|-------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------|
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter) | * 28,7 g/l  | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l) (1)    |
| FER<br>iron                                                 | * 1,4 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)  |
| CUIVRE<br>copper                                            | * 0,14 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.



*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