



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 Ponceÿs 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°E2312.2551.2554

Extrait du rapport N°2312.2551.2554 / 0
 Echantillons remis le: 13/12/2023 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:13/12/2023 au:14/12/2023
 Analyses exécutées du 13/12/2023 au: 14/12/2023
 N° demande: 209332 EXT Client: 60340
 Réf. client: 13/12/2023/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°23122553S	BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN BLANC
---	--------------------	--	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,0 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 2,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,4 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,9 g/l H2SO4 78,8 meq/l 5,9 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
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 (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,27 g/l H2SO4 5,48 meq/l 0,33 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,29 g/l acide acétique 4,78 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 34 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 88 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(12 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9892 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 20,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/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

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°E2312.2551.2554

Extrait du rapport N°2312.2551.2554 / 0
Echantillons remis le: 13/12/2023 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:13/12/2023 au:14/12/2023
Analyses exécutées du 13/12/2023 au: 14/12/2023
N° demande: 209332 EXT Client: 60340
Réf. client: 13/12/2023/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°23122553S	BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN BLANC
FER iron		* 0,7 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)

Rapport établi le: 14/12/2023

***** 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°E2403.0691.0696

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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030695K	BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	---	-----------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H2SO4 73,9 meq/l 5,5 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,47 g/l H2SO4 9,62 meq/l 0,58 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,55 g/l acide acétique 9,13 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 28 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 79 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(11 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
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) (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 Ponceÿs 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°E2403.0691.0696

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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030695K	BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)	
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	
CUIVRE copper	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(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



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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030695K	BEAUNE 1ER CRU - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	---	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H2SO4 73,9 meq/l 5,5 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,47 g/l H2SO4 9,62 meq/l 0,58 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,55 g/l acide acétique 9,13 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 28 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 79 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(11 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
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) (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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030695K	BEAUNE 1ER CRU - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	--	-----------

EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 07/03/2024

***** 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°E2312.2551.2554

Extrait du rapport N°2312.2551.2554 / 0
 Echantillons remis le: 13/12/2023 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:13/12/2023 au:14/12/2023
 Analyses exécutées du 13/12/2023 au: 14/12/2023
 N° demande: 209332 EXT Client: 60340
 Réf. client: 13/12/2023/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°23122551D	BOURGOGNE - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	--	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 3,5 g/l H2SO4 71,6 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)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,52 g/l H2SO4 10,68 meq/l 0,64 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,62 g/l acide acétique 10,25 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 22 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 77 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(11 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
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)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/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

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°E2312.2551.2554

Extrait du rapport N°2312.2551.2554 / 0
 Echantillons remis le: 13/12/2023 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:13/12/2023 au:14/12/2023
 Analyses exécutées du 13/12/2023 au: 14/12/2023
 N° demande: 209332 EXT Client: 60340
 Réf. client: 13/12/2023/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°23122551D	BOURGOGNE - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
FER iron		* 1,4 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)

Rapport établi le: 14/12/2023

***** 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 Poncécys 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°E2312.2551.2554

Extrait du rapport N°2312.2551.2554 / 0
 Echantillons remis le: 13/12/2023 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:13/12/2023 au:14/12/2023
 Analyses exécutées du 13/12/2023 au: 14/12/2023
 N° demande: 209332 EXT Client: 60340
 Réf. client: 13/12/2023/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°23122552L	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
--	-------------	--	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,9 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,3 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H2SO4 73,9 meq/l 5,5 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)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,67 g/l H2SO4 13,73 meq/l 0,82 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,81 g/l acide acétique 13,45 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 25 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 85 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(12 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9918 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/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

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°E2312.2551.2554

Extrait du rapport N°2312.2551.2554 / 0
 Echantillons remis le: 13/12/2023 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:13/12/2023 au:14/12/2023
 Analyses exécutées du 13/12/2023 au: 14/12/2023
 N° demande: 209332 EXT Client: 60340
 Réf. client: 13/12/2023/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°23122552L	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
FER iron		* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper		* 0,10 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 14/12/2023

***** 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 Ponceÿs 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°E2312.2551.2554

Extrait du rapport N°2312.2551.2554 / 0
 Echantillons remis le: 13/12/2023 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:13/12/2023 au:14/12/2023
 Analyses exécutées du 13/12/2023 au: 14/12/2023
 N° demande: 209332 EXT Client: 60340
 Réf. client: 13/12/2023/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°23122554C	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN BLANC
--	-------------	--	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 4,3 g/l H2SO4 88,4 meq/l 6,6 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)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,45 g/l H2SO4 9,17 meq/l 0,55 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,52 g/l acide acétique 8,67 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 37 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 105 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9900 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 20,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/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

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°E2312.2551.2554

Extrait du rapport N°2312.2551.2554 / 0
Echantillons remis le: 13/12/2023 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:13/12/2023 au:14/12/2023
Analyses exécutées du 13/12/2023 au: 14/12/2023
N° demande: 209332 EXT Client: 60340
Réf. client: 13/12/2023/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°23122554C	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN BLANC
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	
CUIVRE copper	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)	

Rapport établi le: 14/12/2023

***** 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 Ponceÿs 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°E2312.2554.2554

Extrait du rapport N°2312.2551.2554 / 0
 Echantillons remis le: 13/12/2023 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:13/12/2023 au:14/12/2023

Analyses exécutées du 13/12/2023 au: 14/12/2023

N° demande: 209332 EXT Client: 60340

Réf. client: 13/12/2023/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°23122554C	BOURGOGNE - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN BLANC
--	-------------	--	-----------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 4,3 g/l H2SO4 88,4 meq/l 6,6 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)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,45 g/l H2SO4 9,17 meq/l 0,55 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,52 g/l acide acétique 8,67 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 37 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 105 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9900 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 20,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/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

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 Poncecys 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°E2312.2554.2554

Extrait du rapport N°2312.2551.2554 / 0
 Echantillons remis le: 13/12/2023 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:13/12/2023 au:14/12/2023
 Analyses exécutées du 13/12/2023 au: 14/12/2023
 N° demande: 209332 EXT Client: 60340
 Réf. client: 13/12/2023/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°23122554C	BOURGOGNE - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN BLANC
--	-------------	--	------------------

FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 14/12/2023

***** 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 Ponceÿs 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°E2403.1924.1928

Extrait du rapport N°2403.1924.1928 / 0
 Echantillons remis le: 14/03/2024 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:14/03/2024 au:15/03/2024

Analyses exécutées du 14/03/2024 au: 15/03/2024

N° demandé: 211284 EXT Client: 60340

Réf. client: 14/03/2024/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24031928W	CHAMBOLLE MUSIGNY - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	--	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 3,5 g/l H2SO4 72,0 meq/l 5,4 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
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 (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,61 g/l H2SO4 12,41 meq/l 0,74 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,72 g/l acide acétique 12,07 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 28 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 80 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(11 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
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) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)

La 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 Poncecys 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°E2403.1924.1928

Extrait du rapport N°2403.1924.1928 / 0
Echantillons remis le: 14/03/2024 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:14/03/2024 au:15/03/2024

Analyses exécutées du 14/03/2024 au: 15/03/2024

N° demande: 211284 EXT Client: 60340

Réf. client: 14/03/2024/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24031928W	CHAMBOLLE MUSIGNY - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
--	-------------	--	------------------

CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)
------------------	-------------	--

Rapport établi le: 15/03/2024

***** 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 Poncevats 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°E2403.0691.0696

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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

Désignation du produit Product Name	N°24030696T	CLOS VOUGEOT - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	--	-----------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 3,1 g/l H2SO4 63,5 meq/l 4,8 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,63 g/l H2SO4 12,82 meq/l 0,77 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,75 g/l acide acétique 12,50 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 24 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 62 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(9 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9912 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(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°E2403.0691.0696

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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030696T	CLOS VOUGEOT - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	---	-----------

EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
FER iron	* 1,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 07/03/2024

***** 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°E2403.1924.1928

Extrait du rapport N°2403.1924.1928 / 0
 Echantillons remis le: 14/03/2024 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:14/03/2024 au:15/03/2024

Analyses exécutées du 14/03/2024 au: 15/03/2024

N° demande: 211284 EXT Client: 60340

Réf. client: 14/03/2024/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24031926W	ECHEZEAUX GRAND CRU - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
---	--------------------	--	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,9 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,4 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,1 g/l H2SO4 62,2 meq/l 4,7 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,68 g/l H2SO4 13,79 meq/l 0,83 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,81 g/l acide acétique 13,52 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 33 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 90 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(13 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9918 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,9 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(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

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°E2403.1924.1928

Extrait du rapport N°2403.1924.1928 / 0
Echantillons remis le: 14/03/2024 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:14/03/2024 au:15/03/2024

Analyses exécutées du 14/03/2024 au: 15/03/2024

N° demande: 211284 EXT Client: 60340

Réf. client: 14/03/2024/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24031926W	ECHZEAX GRAND CRU - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
CUIVRE copper		* 0,13 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 15/03/2024

***** 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°E2403.0691.0696

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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030694R	SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU - LE CLOS DES GUETTES - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
--	-------------	---	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 3,2 g/l H2SO4 64,3 meq/l 4,8 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,68 g/l H2SO4 13,78 meq/l 0,83 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,81 g/l acide acétique 13,50 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 26 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 78 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(11 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9919 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(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 Ponceÿs 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°E2403.0691.0696

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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030694R	SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU - LE CLOS DES GUETTES - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	--	-----------

EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,09 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 07/03/2024

***** 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
 PORTÉES
 DISPONIBLES SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2403.1922.1923

Extrait du rapport N°2403.1922.1923 / 0
 Echantillons remis le: 14/03/2024 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:14/03/2024 au:15/03/2024
 Analyses exécutées du 14/03/2024 au: 15/03/2024
 N° demande: 211282 EXT Client: 61174
 Réf. client: 14/03/2024/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24031922I	VOSNE ROMANEE 1ER CRU LES BEAUX MONTS - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
---	--------------------	--	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
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 (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,3 g/l H2SO4 67,3 meq/l 5,1 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,60 g/l H2SO4 12,30 meq/l 0,74 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,72 g/l acide acétique 11,95 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 26 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=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)
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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9901 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
FER iron	* 1,0 mg/l	ICP-OES ±(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

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°E2403.1922.1923

Extrait du rapport N°2403.1922.1923 / 0

Echantillons remis le: 14/03/2024 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:14/03/2024 au:15/03/2024

Analyses exécutées du 14/03/2024 au: 15/03/2024

N° demande: 211282 EXT Client: 61174

Réf. client: 14/03/2024/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24031922I	VOSNE ROMANEE 1ER CRU LES BEAUX MONTS - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	--	-----------

CUIVRE copper	*0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)
------------------	------------	--

Rapport établi le: 15/03/2024

***** 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°E2403.0691.0696

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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030691K	VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	---	-----------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 3,1 g/l H2SO4 62,4 meq/l 4,7 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,64 g/l H2SO4 13,09 meq/l 0,79 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,77 g/l acide acétique 12,78 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 24 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(10 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9919 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(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 Ponceÿs 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°E2403.0691.0696

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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030691K	VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)		* 28,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
FER iron		* 1,4 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper		* 0,14 mg/l	ICP-OES ±(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



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°E2403.0691.0696

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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030693K	VOSNE ROMANEE - LES CHALANDINS - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	---	-----------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 3,3 g/l H2SO4 67,8 meq/l 5,1 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,57 g/l H2SO4 11,57 meq/l 0,69 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,67 g/l acide acétique 11,18 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 29 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 95 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(13 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9908 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(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 Ponceÿs 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°E2403.0691.0696

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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030693K	VOSNE ROMANEE - LES CHALANDINS - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	---	-----------

EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,12 mg/l	ICP-OES ±(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



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°E2403.0691.0696

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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030692G	VOSNE ROMANEE - MAIZIERES - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	--	-----------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 3,0 g/l H2SO4 60,8 meq/l 4,6 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,73 g/l H2SO4 14,92 meq/l 0,89 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,88 g/l acide acétique 14,70 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 31 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 92 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(13 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9922 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(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 Ponceÿs 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°E2403.0691.0696

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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030692G	VOSNE ROMANEE - MAIZIERES - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	--	-----------

EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 29,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 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)

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



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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

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

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 3,1 g/l H2SO4 62,4 meq/l 4,7 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,64 g/l H2SO4 13,09 meq/l 0,79 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,77 g/l acide acétique 12,78 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 24 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(10 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9919 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

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

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



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
 PORTES
 DISPONIBLES SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2403.1922.1923

Extrait du rapport N°2403.1922.1923 / 0
 Echantillons remis le: 14/03/2024 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:14/03/2024 au:15/03/2024
 Analyses exécutées du 14/03/2024 au: 15/03/2024
 N° demande: 211282 EXT Client: 61174
 Réf. client: 14/03/2024/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24031923M	ALOXE CORTON 1ER CRU LES VALOZIERES - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
--	-------------	--	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 3,0 g/l H2SO4 60,2 meq/l 4,5 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,60 g/l H2SO4 12,24 meq/l 0,73 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,88 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 22 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 84 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(12 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9910 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(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

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°E2403.1922.1923

Extrait du rapport N°2403.1922.1923 / 0
Echantillons remis le: 14/03/2024 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:14/03/2024 au:15/03/2024
Analyses exécutées du 14/03/2024 au: 15/03/2024
N° demande: 211282 EXT Client: 61174
Réf. client: 14/03/2024/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE



2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24031923M	ALOXE CORTON 1ER CRU LES VALOZIERES - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
--	-------------	--	------------------

CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)
------------------	-------------	--

Rapport établi le: 15/03/2024

***** 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°E2403.0697.0699

Extrait du rapport N°2403.0697.0699 / 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: 211114 EXT Client: 61174

Réf. client: 06/03/2024/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030698L	GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU COMBE AU MOINE - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
--	-------------	---	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,8 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,3 g/l) - LD=0,02 g/l (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-MALIQUÉ malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,62 g/l H2SO4 12,67 meq/l 0,76 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,74 g/l acide acétique 12,33 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 78 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(11 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
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)

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°E2403.0697.0699

Extrait du rapport N°2403.0697.0699 / 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: 211114 EXT Client: 61174
Réf. client: 06/03/2024/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030698L	GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU COMBE AU MOINE - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
--	-------------	---	------------------

EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 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)

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



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 Poncevays 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°E2403.0697.0699

Extrait du rapport N°2403.0697.0699 / 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: 211114 EXT Client: 61174
 Réf. client: 06/03/2024/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030697E	GEVREY CHAMBERTIN - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	--	-----------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,0 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,4 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H2SO4 73,1 meq/l 5,5 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,70 g/l H2SO4 14,20 meq/l 0,85 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,84 g/l acide acétique 13,95 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 28 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 83 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(12 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9922 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(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°E2403.0697.0699

Extrait du rapport N°2403.0697.0699 / 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: 211114 EXT Client: 61174

Réf. client: 06/03/2024/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030697E	GEVREY CHAMBERTIN - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	--	-----------

EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 29,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
FER iron	* 2,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,11 mg/l	ICP-OES ±(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



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°E2312.4600.4600

Extrait du rapport N°2312.4600.4600 / 0
 Echantillons remis le: 20/12/2023 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:20/12/2023 au:21/12/2023
 Analyses exécutées du 20/12/2023 au: 21/12/2023
 N° demande: 209563 EXT Client: 60340
 Réf. client: ANALYSE DE VIN EXPORTATION

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°23124600W	MOULIN A VENT - EN MORTPERAY - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	---	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,4 g/l H2SO4 68,8 meq/l 5,2 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
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 (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,54 g/l H2SO4 10,97 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	* 0,63 g/l acide acétique 10,55 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 13 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 74 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(10 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9910 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,9 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/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

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°E2312.4600.4600

Extrait du rapport N°2312.4600.4600 / 0
Echantillons remis le: 20/12/2023 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:20/12/2023 au:21/12/2023
Analyses exécutées du 20/12/2023 au: 21/12/2023
N° demande: 209563 EXT Client: 60340
Réf. client: ANALYSE DE VIN EXPORTATION

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°23124600W	MOULIN A VENT - EN MORTPERAY - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
FER iron		* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper		* 0,18 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 21/12/2023

***** Analyses validées par Nicolas Fèvre - Oenologue



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°E2403.1924.1924

Extrait du rapport N°2403.1924.1928 / 0

Echantillons remis le: 14/03/2024 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:14/03/2024 au:15/03/2024

Analyses exécutées du 14/03/2024 au: 15/03/2024

N° demande: 211284 EXT Client: 60340

Réf. client: 14/03/2024/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24031924J	POMMARD 1ER CRU - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	--	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 3,2 g/l H2SO4 64,3 meq/l 4,8 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,69 g/l H2SO4 14,14 meq/l 0,85 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,83 g/l acide acétique 13,88 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 23 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=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)
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)
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)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)

La 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°E2403.1924.1924

Extrait du rapport N°2403.1924.1928 / 0

Echantillons remis le: 14/03/2024 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:14/03/2024 au:15/03/2024

Analyses exécutées du 14/03/2024 au: 15/03/2024

N° demande: 211284 EXT Client: 60340

Réf. client: 14/03/2024/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24031924J	POMMARD 1ER CRU - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	--	------------------

CUIVRE copper	* 0,10 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)
------------------	-------------	--

Rapport établi le: 15/03/2024

***** 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°E2403.1924.1928

Extrait du rapport N°2403.1924.1928 / 0
 Echantillons remis le: 14/03/2024 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:14/03/2024 au:15/03/2024

Analyses exécutées du 14/03/2024 au: 15/03/2024

N° demande: 211284 EXT Client: 60340

Réf. client: 14/03/2024/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24031925R	POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
---	--------------------	---	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,8 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,3 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,3 g/l H2SO4 68,2 meq/l 5,1 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,69 g/l H2SO4 14,14 meq/l 0,85 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,83 g/l acide acétique 13,88 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 28 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=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)
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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9917 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(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

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°E2403.1924.1928

Extrait du rapport N°2403.1924.1928 / 0
Echantillons remis le: 14/03/2024 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:14/03/2024 au:15/03/2024
Analyses exécutées du 14/03/2024 au: 15/03/2024
N° demande: 211284 EXT Client: 60340
Réf. client: 14/03/2024/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

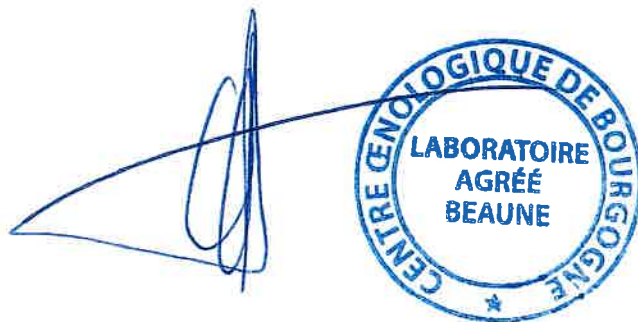
2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24031925R	POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
---	--------------------	---	------------------

CUIVRE copper	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)
-------------------------	--------------------	---

Rapport établi le: 15/03/2024

***** 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



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
 PORTÉES
 DISPONIBLES SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2403.0700.0700

Extrait du rapport N°2403.0700.0700 / 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: 211115 EXT Client: 60340
 Réf. client: 06/03/2024/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030700Q	POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
--	-------------	---	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 3,4 g/l H2SO4 69,4 meq/l 5,2 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,58 g/l H2SO4 11,81 meq/l 0,71 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,69 g/l acide acétique 11,43 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 27 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 68 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(10 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9903 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(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 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°E2403.0700.0700

Extrait du rapport N°2403.0700.0700 / 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: 211115 EXT Client: 60340
Réf. client: 06/03/2024/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030700Q	POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)		* 26,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 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)

Rapport établi le: 07/03/2024

***** 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°E2403.1924.1928

Extrait du rapport N°2403.1924.1928 / 0
 Echantillons remis le: 14/03/2024 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:14/03/2024 au:15/03/2024

Analyses exécutées du 14/03/2024 au: 15/03/2024

N° demande: 211284 EXT Client: 60340

Réf. client: 14/03/2024/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24031924J	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
--	-------------	---	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (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 TOTALE total acidity g/l	* 3,2 g/l H2SO4 64,3 meq/l 4,8 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,69 g/l H2SO4 14,14 meq/l 0,85 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,83 g/l acide acétique 13,88 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 23 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=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)
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)
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)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(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

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°E2403.1924.1928

Extrait du rapport N°2403.1924.1928 / 0
Echantillons remis le: 14/03/2024 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:14/03/2024 au:15/03/2024

Analyses exécutées du 14/03/2024 au: 15/03/2024
N° demande: 211284 EXT Client: 60340
Réf. client: 14/03/2024/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24031924J	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
--	-------------	---	------------------

CUIVRE copper	* 0,10 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)
------------------	-------------	--

Rapport établi le: 15/03/2024

***** 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 Poncevés 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°E2403.0697.0699

Extrait du rapport N°2403.0697.0699 / 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: 211114 EXT Client: 61174

Réf. client: 06/03/2024/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030699I	POMMARD 1ER CRU LA CHANIERE - 2022 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
--	-------------	--	------------------

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,4 g/l H2SO4 69,4 meq/l 5,2 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,62 g/l H2SO4 12,60 meq/l 0,76 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,74 g/l acide acétique 12,27 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 23 mg/l	COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 68 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(10 mg/l) - LD=2 mg/l (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)
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9908 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(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°E2403.0697.0699

Extrait du rapport N°2403.0697.0699 / 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: 211114 EXT Client: 61174
Réf. client: 06/03/2024/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24030699I	POMMARD 1ER CRU LA CHANIERE - 2022 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)		* 24,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
FER iron		* 0,7 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)

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



SARL MOREAU OENOLOGIE

17 RN 74 – 21190 Meursault
Tél : 03.80.20.35.26
Site : www.moreau-oenologie.com

SIRET : 450 937 099 00049



Accréditation
n° 1 - 0550
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

Rapport d'analyses n° / Certificate of analysis n° 2402/01218

SAS Caroline PARENT & Associés
10B rue des Naigeons
21200 BEAUNE

Code : 411LATOS

Reçu le / Received on : 23/02/2024 Rapport émis le / Date of issue : 23/02/2024

Analyses effectuées du / Analysis made from : 23/02/2024 au / to : 23/02/2024

(c) Intitulé / Sample name : Bourgogne

(c) Vin - Blanc - 2022 - N° de lot / Batch number : LBC07

N° échantillon / Sample n° : 2402/02508

Titre alcoométrique volumique à 20°C (% volume) (IRTF)(*) Alcoholic strength at 20°C (IRTF)(*)	13.35
Titre alcoométrique en puissance (% volume) (Calcul) Alcoholic strength by mass power (Calculation)	0.11
Titre alcoométrique Total (% volume) (Calcul) Total alcoholic strength (Calculation)	13.46
Glucose + Fructose (g/L) (IRTF)(*) Glucose + Fructose (IRTF)(*)	1.8
Acidité Volatile (g/L H2SO4) (IRTF)(*) Volatile acidity (IRTF)(*)	0.46
Acidité Volatile (meq/L) (Calcul)(*) Volatile acidity (Calculation)(*)	9.4
Acidité Totale (g/L H2SO4) (IRTF)(*) Total acidity (IRTF)(*)	3.43
Acidité Totale (meq/L) (Calcul)(*) Total acidity (Calculation)(*)	70.0
Dioxyde de Soufre libre (mg/L) (Méthode potentiométrie automatisée) Free sulfur dioxide (Automatic potentiometric method)	32
Dioxyde de Soufre total (mg/L) (Méthode potentiométrie automatisée) Total sulfur dioxide (Automatic potentiometric method)	92
Acide Sorbique (Chromatographie sur papier)(*) Sorbic acid (Chromatography on paper)(*)	Absence

SARL MOREAU OENOLOGIE

17, route Nationale 74

21190 MEURSAULT

Siret : 450 937 099 00049

Signataire : C. Bricco, Oenologue DE



SARL MOREAU OENOLOGIE

17 RN 74 – 21190 Meursault

Tél : 03.80.20.35.26

Site : www.moreau-oenologie.com

SIRET : 450 937 099 00049



Accréditation
n° 1 - 0550

Portée disponible
sur www.cofrac.fr

Rapport d'analyses n° / Certificate of analysis n° 2402/00964

SAS Caroline PARENT & Associés
10B rue des Nageons
21200 BEAUNE

Code : 411LATOS

Reçu le / Received on : 13/02/2024 Rapport émis le / Date of issue : 13/02/2024

Analyses effectuées du / Analysis made from : 13/02/2024 au / to : 13/02/2024

(c) Intitulé / Sample name : Volnay

(c) Vin - Rouge - 2022 - N° de lot / Batch number : LVCN

N° échantillon / Sample n° : 2402/01933

Titre alcoométrique volumique à 20°C (% volume) (IRTF)(*) Alcoholic strength at 20°C (IRTF)(*)	13.15
Titre alcoométrique en puissance (% volume) (Calcul) Alcoholic strength by mass power (Calculation)	<0.06
Titre alcoométrique Total (% volume) (Calcul) Total alcoholic strength (Calculation)	13.15
Glucose + Fructose (g/L) (IRTF) Glucose + Fructose (IRTF)	< LQ 1g/L
Acidité Volatile (g/L H2SO4) (IRTF)(*) Volatile acidity (IRTF)(*)	0.68
Acidité Volatile (meq/L) (Calcul)(*) Volatile acidity (Calculation)(*)	13.9
Acidité Totale (g/L H2SO4) (IRTF)(*) Total acidity (IRTF)(*)	3.65
Acidité Totale (meq/L) (Calcul)(*) Total acidity (Calculation)(*)	74.5
Dioxyde de Soufre libre (mg/L) (Méthode potentiométrie automatisée) Free sulfur dioxide (Automatic potentiometric method)	16
Dioxyde de Soufre total (mg/L) (Méthode potentiométrie automatisée) Total sulfur dioxide (Automatic potentiometric method)	55
Acide Sorbique (Chromatographie sur papier)(*) Sorbic acid (Chromatography on paper)(*)	Absence
Acide Malique (g/L) (IRTF) Malic acid (IRTF)	<0.4

SARL MOREAU OENOLOGIE
17, route Nationale 74
21190 MEURSAULT
Siret : 450.937.099.00049

Signataire : C. Bricco, Oenologue DE



SARL MOREAU OENOLOGIE

17 RN 74 – 21190 Meursault
Tél : 03.80.20.35.26
Site : www.moreau-oenologie.com

SIRET : 450 937 099 00049



Accréditation
n° 1 - 0550
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

Rapport d'analyses n° / Certificate of analysis n° 2402/00948

SAS Caroline PARENT & Associés
10B rue des Naigeons
21200 BEAUNE

Code : 411LATOS

Reçu le / Received on : 13/02/2024 Rapport émis le / Date of issue : 13/02/2024

Analyses effectuées du / Analysis made from : 13/02/2024 au / to : 13/02/2024

(c) Intitulé / Sample name : Meursault 1er Cru Poruzots

(c) Vin - Blanc - 2022 - N° de lot / Batch number : LPZ11

N° échantillon / Sample n° : 2402/01917

Titre alcoométrique volumique à 20°C (% volume) (IRTF)(*) Alcoholic strength at 20°C (IRTF)(*)	13.41
Titre alcoométrique en puissance (% volume) (Calcul) Alcoholic strength by mass power (Calculation)	0.08
Titre alcoométrique Total (% volume) (Calcul) Total alcoholic strength (Calculation)	13.49
Glucose + Fructose (g/L) (IRTF)(*) Glucose + Fructose (IRTF)(*)	1.3
Acidité Volatile (g/L H2SO4) (IRTF)(*) Volatile acidity (IRTF)(*)	0.60
Acidité Volatile (meq/L) (Calcul)(*) Volatile acidity (Calculation)(*)	12.2
Acidité Totale (g/L H2SO4) (IRTF)(*) Total acidity (IRTF)(*)	3.36
Acidité Totale (meq/L) (Calcul)(*) Total acidity (Calculation)(*)	68.6
Dioxyde de Soufre libre (mg/L) (Méthode potentiométrique automatisée) Free sulfur dioxide (Automatic potentiometric method)	<10
Dioxyde de Soufre total (mg/L) (Méthode potentiométrique automatisée) Total sulfur dioxide (Automatic potentiometric method)	61
Acide Sorbique (Chromatographie sur papier)(*) Sorbic acid (Chromatography on paper)(*)	Absence

SARL MOREAU OENOLOGIE
17, route Nationale 74
21190 MEURSAULT
Siret : 450 937 099 00049

Signataire : C. Bricco, Oenologue DE



SARL MOREAU OENOLOGIE

17 RN 74 – 21190 Meursault
Tél : 03.80.20.35.26
Site : www.moreau-oenologie.com

SIRET : 450 937 099 00049



Accréditation
n° 1 - 0550
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

Rapport d'analyses n° / Certificate of analysis n° 2402/00953

SAS Caroline PARENT & Associés
10B rue des Naigeons
21200 BEAUNE

Code : 411LATOS

Reçu le / Received on : 13/02/2024 Rapport émis le / Date of issue : 13/02/2024

Analyses effectuées du / Analysis made from : 13/02/2024 au / to : 13/02/2024

(c) Intitulé / Sample name : Meursault

(c) Vin - Blanc - 2022 - N° de lot / Batch number : LMSJ33

N° échantillon / Sample n° : 2402/01922

Titre alcoométrique volumique à 20°C (% volume) (IRTF)(*) Alcoholic strength at 20°C (IRTF)(*)	13.32
Titre alcoométrique en puissance (% volume) (Calcul) Alcoholic strength by mass power (Calculation)	0.15
Titre alcoométrique Total (% volume) (Calcul) Total alcoholic strength (Calculation)	13.47
Glucose + Fructose (g/L) (IRTF)(*) Glucose + Fructose (IRTF)(*)	2.6
Acidité Volatile (g/L H2SO4) (IRTF)(*) Volatile acidity (IRTF)(*)	0.59
Acidité Volatile (meq/L) (Calcul)(*) Volatile acidity (Calculation)(*)	12.0
Acidité Totale (g/L H2SO4) (IRTF)(*) Total acidity (IRTF)(*)	3.70
Acidité Totale (meq/L) (Calcul)(*) Total acidity (Calculation)(*)	75.5
Dioxyde de Soufre libre (mg/L) (Méthode potentiométrie automatisée) Free sulfur dioxide (Automatic potentiometric method)	27
Dioxyde de Soufre total (mg/L) (Méthode potentiométrie automatisée) Total sulfur dioxide (Automatic potentiometric method)	84
Acide Sorbique (Chromatographie sur papier)(*) Sorbic acid (Chromatography on paper)(*)	Absence

SARL MOREAU OENOLOGIE
17, route Nationale 74
21190 MEURSAULT
Siret : 450 937 099 00049

Signataire : C. Bricco, Oenologue DE