



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

SAS François PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

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 dioxide | * 37 mg/l | COLORIMETRIQUE PARAROSANILINE ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1) |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide | * 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

SAS François PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

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