



# 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

Mathias PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 2

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

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)

*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

Mathias PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

2 / 2

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