



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°2503.2568.2576 / 0

Echantillons remis le: 24/03/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:24/03/2025 au:25/03/2025
 Analyses exécutées du: 24/03/2025 au: 25/03/2025
 N° demande: 222507 EXT Client: 60340
 Réf. client: 24/03/2025/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°25032572K	<i>Pommard premier cru Les Pézerolles - 2023</i> <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	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)		
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)		
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,1 g/l H2SO4 63,1 meq/l 4,7 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)		
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l (1)		
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,55 g/l H2SO4 11,17 meq/l 0,67 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)		
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 29 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)		
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 64 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince 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 ±(0,0002 g/cm3) (1)		
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,6 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

Page: 1 Suite page: 2

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



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE 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°2503.2568.2576 / 0

Echantillons remis le: 24/03/2025 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:24/03/2025 au:25/03/2025
Analyses exécutées du: 24/03/2025 au: 25/03/2025
N° demande: 222507 EXT Client: 60340
Réf. client: 24/03/2025/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°25032572K	<i>Pommard premier cru Les Pézerolles - 2023</i> <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
FER iron		* 2,4 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: 25/03/2025

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


