



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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032575U	Echezeaux Grand cru - 2023 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	* 0,3 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	* 3,4 g/l H2SO4 68,4 meq/l 5,1 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	* 0,49 g/l H2SO4 10,09 meq/l 0,61 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 dioxide	* 22 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 dioxide	* 54 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(8 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)

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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032575U	Echezeaux Grand cru - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9918 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 29,2 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)	
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	
CUIVRE copper	* 0,17 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.




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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032568E	<i>Savigny-lès-Beaune premier cru - Le Clos des Guettes - 2023 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	* 0,2 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	* 3,3 g/l H2SO4 66,3 meq/l 5,0 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUÉ 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	* 0,64 g/l H2SO4 13,00 meq/l 0,78 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 dioxide	* 25 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 dioxide	* 75 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince LD=2 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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032568E	Savigny-lès-Beaune premier cru - Le Clos des Guettes - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9915 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,8 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)	
FER iron	* 1,8 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: 25/03/2025

***** 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°E2411.4396.4396

Extrait du rapport N°2411.4396.4396 / 0

Echantillons remis le: 28/11/2024 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/11/2024 au:28/11/2024

Analyses exécutées du 28/11/2024 au: 28/11/2024

N° demande: 220198 EXT Client: 60340

Réf. client: 28/11/2024/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24114396A	Moulin-à-Vent - En Mortperay - 2023 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	* 0,3 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	* 4,0 g/l H2SO4 80,6 meq/l 6,0 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,2 g/l) - LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,62 g/l H2SO4 12,65 meq/l 0,76 g/l acide acétique	Calcul à partir de l'acide acétique ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,74 g/l acide acétique 12,32 meq/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée 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	* 21 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	* 55 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(8 mg/l) - LD=2 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 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°E2411.4396.4396

Extrait du rapport N°2411.4396.4396 / 0
Echantillons remis le: 28/11/2024 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:28/11/2024 au:28/11/2024

Analyses exécutées du 28/11/2024 au: 28/11/2024

N° demande: 220198 EXT Client: 60340

Réf. client: 28/11/2024/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°24114396A	Moulin-à-Vent - En Mortperay - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
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		* 0,9919 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)		* 28,9 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)
FER iron		* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper		* 0,28 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 28/11/2024

***** 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°E2503.2002.2003

Extrait du rapport N°2503.2001.2004 / 0

Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025

Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025

N° demande: 222433 EXT Client: 60340

Réf. client: 18/03/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032003Z	Clos de Vougeot Grand cru - 2023 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	* 14,3 % 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	* 3,3 g/l H2SO4 68,0 meq/l 5,1 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	* 0,49 g/l H2SO4 9,98 meq/l 0,60 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	* 26 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	* 70 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince LD=2 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°E2503.2002.2003

Extrait du rapport N°2503.2001.2004 / 0
 Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025
 Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025
 N° demande: 222433 EXT Client: 60340
 Réf. client: 18/03/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032003Z	Clos de Vougeot Grand cru - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C		* 0,9914 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm ³) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)		* 30,0 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 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: 20/03/2025

***** 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 Rèv. 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°E2503.2005.2009

Extrait du rapport N°2503.2005.2009 / 0

Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025

Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025

N° demande: 222434 EXT Client: 61174

Réf. client: 18/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032006R	Chambolle-Musigny premier cru Aux Echanges - 2023 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	* 0,2 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	* 3,8 g/l H2SO4 76,5 meq/l 5,7 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	* 0,49 g/l H2SO4 10,09 meq/l 0,61 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 dioxide	* 20 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 dioxide	* 81 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince LD=2 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 Rèv. 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°E2503.2005.2009

Extrait du rapport N°2503.2005.2009 / 0
 Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025
 Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025
 N° demande: 222434 EXT Client: 61174
 Réf. client: 18/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032006R	Chambolle-Musigny premier cru Aux Echanges - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9916 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,1 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)	
FER iron	* 1,8 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: 20/03/2025

***** 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°E2503.2005.2009

Extrait du rapport N°2503.2005.2009 / 0

Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025

Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025

N° demande: 222434 EXT Client: 61174

Réf. client: 18/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032005B	Monthélie - 2023 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	* 12,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 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	* 4,0 g/l H2SO4 81,8 meq/l 6,1 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	* 0,52 g/l H2SO4 10,52 meq/l 0,63 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 dioxide	* 24 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 dioxide	* 89 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince LD=2 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°E2503.2005.2009

Extrait du rapport N°2503.2005.2009 / 0
 Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025
 Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025
 N° demande: 222434 EXT Client: 61174
 Réf. client: 18/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032005B	Monthélie - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9915 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,1 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)	
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)	

Rapport établi le: 20/03/2025

***** 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 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°E2503.2005.2009

Extrait du rapport N°2503.2005.2009 / 0
 Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025
 Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025
 N° demande: 222434 EXT Client: 61174
 Réf. client: 18/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032007Y	Savigny-lès-Beaune - Les Pimentiers - 2023 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	* 0,2 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	* 4,4 g/l H2SO4 89,0 meq/l 6,7 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* 0,2 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,2 g/l) - LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,55 g/l H2SO4 11,25 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 dioxide	* 24 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 dioxide	* 78 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince LD=2 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 Rèv. 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°E2503.2005.2009

Extrait du rapport N°2503.2005.2009 / 0
 Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025
 Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025
 N° demande: 222434 EXT Client: 61174
 Réf. client: 18/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032007Y	Savigny-lès-Beaune - Les Pimentiers - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9915 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,6 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)	
FER iron	* 2,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)	

Rapport établi le: 20/03/2025

***** 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 AGREÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ 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°E2503.2005.2009

Extrait du rapport N°2503.2005.2009 / 0

Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025

Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025

N° demande: 222434 EXT Client: 61174

Réf. client: 18/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032009U	Aloxe-Corton premier cru Les Valozières - 2023 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	* 14,2 % 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	* 3,9 g/l H2SO4 78,6 meq/l 5,9 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,2 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,2 g/l) - LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,58 g/l H2SO4 11,87 meq/l 0,71 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 dioxide	* 24 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 dioxide	* 80 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince LD=2 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°E2503.2005.2009

Extrait du rapport N°2503.2005.2009 / 0
 Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025

Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025

N° demande: 222434 EXT Client: 61174

Réf. client: 18/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032009U	Aloxe-Corton premier cru Les Valozières - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9908 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,9 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 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: 20/03/2025

***** 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 Rèv. 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°E2503.2005.2009

Extrait du rapport N°2503.2005.2009 / 0

Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025

Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025

N° demande: 222434 EXT Client: 61174

Réf. client: 18/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032008J	Volnay premier cru Les Brouillards - 2023 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	* 14,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 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	* 3,8 g/l H2SO4 76,9 meq/l 5,8 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,2 g/l) - LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,64 g/l H2SO4 12,97 meq/l 0,78 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 dioxide	* 25 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 dioxide	* 67 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)

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 AGREÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ 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°E2503.2005.2009

Extrait du rapport N°2503.2005.2009 / 0

Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025

Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025

N° demande: 222434 EXT Client: 61174

Réf. client: 18/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032008J	Volnay premier cru Les Brouillards - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9910 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,7 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)	
FER iron	* 2,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)	

Rapport établi le: 20/03/2025

***** 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°E2503.2577.2579

Extrait du rapport N°2503.2577.2579 / 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: 222508 EXT Client: 61174

Réf. client: 24/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032577E	Gevrey-Chambertin - 2023 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	* 0,3 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	* 3,4 g/l H2SO4 68,8 meq/l 5,2 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	* 0,70 g/l H2SO4 14,25 meq/l 0,85 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	* 27 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	* 73 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince LD=2 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°E2503.2577.2579

Extrait du rapport N°2503.2577.2579 / 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: 222508 EXT Client: 61174
 Réf. client: 24/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032577E	Gevrey-Chambertin - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9912 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,1 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)	
FER iron	* 2,2 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: 25/03/2025

***** 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°E2503.2577.2579

Extrait du rapport N°2503.2577.2579 / 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: 222508 EXT Client: 61174

Réf. client: 24/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032578M	Gevrey-Chambertin premier cru - La Combe au Moine - 2023 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	* 0,2 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	* 3,6 g/l H2SO4 73,7 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 enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,64 g/l H2SO4 12,97 meq/l 0,78 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 dioxide	* 25 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 dioxide	* 67 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)

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°E2503.2577.2579

Extrait du rapport N°2503.2577.2579 / 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: 222508 EXT Client: 61174

Réf. client: 24/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032578M	Gevrey-Chambertin premier cru - La Combe au Moine - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
---	--------------------	--	------------------

MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,0 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)
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,06 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.



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 AGREÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ 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°E2503.2577.2579

Extrait du rapport N°2503.2577.2579 / 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: 222508 EXT Client: 61174

Réf. client: 24/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032579R	Corton Grand cru - 2023 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	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 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	* 3,7 g/l H2SO4 74,9 meq/l 5,6 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,51 g/l H2SO4 10,33 meq/l 0,62 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 dioxide	* 27 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 dioxide	* 96 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince LD=2 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°E2503.2577.2579

Extrait du rapport N°2503.2577.2579 / 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: 222508 EXT Client: 61174
Réf. client: 24/03/2025/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032579R	Corton Grand cru - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9919 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,4 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)	
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	
CUIVRE copper	* 0,06 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.



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°E2502.2819.2821

Extrait du rapport N°2502.2818.2821 / 0
 Echantillons remis le: 20/02/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:20/02/2025 au:21/02/2025
 Analyses exécutées du 20/02/2025 au: 21/02/2025
 N° demande: 221973 EXT Client: 60340
 Réf. client: 20/02/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25022820B	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - 2023 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	* 0,5 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,2 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	* < 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	* 0,64 g/l H2SO4 13,08 meq/l 0,78 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 dioxide	* 24 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 dioxide	* 61 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)

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°E2502.2819.2821

Extrait du rapport N°2502.2818.2821 / 0
Echantillons remis le: 20/02/2025 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:20/02/2025 au:21/02/2025
Analyses exécutées du 20/02/2025 au: 21/02/2025
N° demande: 221973 EXT Client: 60340
Réf. client: 20/02/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25022820B	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9911 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,1 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)	
FER iron	* 1,5 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: 21/02/2025

***** 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 Poncâtys 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°E2502.2818.2818

Extrait du rapport N°2502.2818.2821 / 0

Echantillons remis le: 20/02/2025 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:20/02/2025 au:21/02/2025

Analyses exécutées du 20/02/2025 au: 21/02/2025

N° demande: 221973 EXT Client: 60340

Réf. client: 20/02/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25022818I	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - 2023 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	* 14,0 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie 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-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	* 0,39 g/l H2SO4 8,03 meq/l 0,48 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 dioxide	* 39 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 dioxide	* 105 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince LD=2 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°E2502.2818.2818

Extrait du rapport N°2502.2818.2821 / 0
 Echantillons remis le: 20/02/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:20/02/2025 au:21/02/2025
 Analyses exécutées du 20/02/2025 au: 21/02/2025
 N° demande: 221973 EXT Client: 60340
 Réf. client: 20/02/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25022818I	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN BLANC
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9884 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 21,1 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)	
FER iron	* 1,2 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: 21/02/2025

***** 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°E2502.2819.2821

Extrait du rapport N°2502.2818.2821 / 0
 Echantillons remis le: 20/02/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:20/02/2025 au:21/02/2025

Analyses exécutées du 20/02/2025 au: 21/02/2025

N° demande: 221973 EXT Client: 60340

Réf. client: 20/02/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25022821F	Bourgogne - 2023 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	* 0,4 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	* 3,6 g/l H2SO4 72,4 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 enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,64 g/l H2SO4 13,14 meq/l 0,79 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	* 23 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	* 56 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(8 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)

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°E2502.2819.2821

Extrait du rapport N°2502.2818.2821 / 0

Echantillons remis le: 20/02/2025 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:20/02/2025 au:21/02/2025

Analyses exécutées du 20/02/2025 au: 21/02/2025

N° demande: 221973 EXT Client: 60340

Réf. client: 20/02/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25022821F	Bourgogne - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9913 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)	
FER iron	* 1,1 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: 21/02/2025

***** 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 AGREÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ 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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°250325690	Chambolle-Musigny - 2023 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	* 14,1 % 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	* 3,5 g/l H2SO4 71,0 meq/l 5,3 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	* 0,51 g/l H2SO4 10,35 meq/l 0,62 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	* 21 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	* 57 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(8 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)

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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°250325690	Chambolle-Musigny - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,1 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)	
FER iron	* 2,2 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: 25/03/2025

***** 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°E2503.2002.2003

Extrait du rapport N°2503.2001.2004 / 0
 Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025

Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025

N° demande: 222433 EXT Client: 60340

Réf. client: 18/03/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032002T	Pommard premier cru Les Chanlins - 2023 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 enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,5 g/l H2SO4 70,6 meq/l 5,3 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	* 0,62 g/l H2SO4 12,60 meq/l 0,76 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 dioxide	* 25 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 dioxide	* 68 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince LD=2 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 Rèv. 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°E2503.2002.2003

Extrait du rapport N°2503.2001.2004 / 0
 Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025
 Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025
 N° demande: 222433 EXT Client: 60340
 Réf. client: 18/03/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032002T	<i>Pommard premier cru Les Chanlins - 2023</i> <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9901 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,0 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)	
FER iron	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)	

Rapport établi le: 20/03/2025

***** 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 Rèv. 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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032574A	<i>Pommard premier cru Les Arvelets - 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	* 13,8 % 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	* 3,3 g/l H2SO4 67,6 meq/l 5,1 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	* 0,47 g/l H2SO4 9,51 meq/l 0,57 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	* 28 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	* 63 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)

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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032574A	Pommard premier cru Les Arvelets - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,8 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)	
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: 25/03/2025

***** 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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032572K	Pommard premier cru Les Pézerolles - 2023 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	* 0,3 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 dioxide	* 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 dioxide	* 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)

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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032572K	Pommard premier cru Les Pézerolles - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
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)	
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 - 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°E2503.2571.2572

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032572K	Pommard premier cru - 2023 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	* 0,3 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)

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°E2503.2571.2572

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032572K	Pommard premier cru - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
--	-------------	--	-----------

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)
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.



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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032573V	Vosne-Romanée - Maizières - 2023 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	* 14,1 % 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	* 3,3 g/l H2SO4 67,1 meq/l 5,0 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	* 0,46 g/l H2SO4 9,35 meq/l 0,56 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 dioxide	* 24 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 dioxide	* 62 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)

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 AGREÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ 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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032573V	Vosne-Romanée - Maizières - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)	
FER iron	* 2,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	
CUIVRE copper	* 0,13 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 - 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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032570N	Vosne-Romanée - Les Chalandins - 2023 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	* 14,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 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	* 3,4 g/l H2SO4 69,6 meq/l 5,2 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	* 0,57 g/l H2SO4 11,57 meq/l 0,69 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	* 26 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	* 65 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)

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 AGREÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ 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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032570N	Vosne-Romanée - Les Chalandins - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C		* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)		* 28,1 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)
FER iron		* 1,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper		* 0,15 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 - 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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032571C	Vosne-Romanée - Aux Réas - 2023 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 enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,3 g/l H2SO4 66,9 meq/l 5,0 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	* 0,54 g/l H2SO4 11,00 meq/l 0,66 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	* 26 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	* 68 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince LD=2 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°E2503.2568.2576

Extrait du rapport 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032571C	Vosne-Romanée - Aux Réas - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9913 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,4 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)	
FER iron	* 2,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	
CUIVRE copper	* 0,16 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.



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°E2502.2819.2821

Extrait du rapport N°2502.2818.2821 / 0
 Echantillons remis le: 20/02/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:20/02/2025 au:21/02/2025
 Analyses exécutées du 20/02/2025 au: 21/02/2025
 N° demande: 221973 EXT Client: 60340
 Réf. client: 20/02/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25022819J	Beaune premier cru Les Montrevenots - 2023 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	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,2 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,7 g/l H2SO4 75,7 meq/l 5,7 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	* 0,26 g/l H2SO4 5,35 meq/l 0,32 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 dioxide	* 33 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 dioxide	* 91 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince LD=2 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 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°E2502.2819.2821

Extrait du rapport N°2502.2818.2821 / 0
 Echantillons remis le: 20/02/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:20/02/2025 au:21/02/2025
 Analyses exécutées du 20/02/2025 au: 21/02/2025
 N° demande: 221973 EXT Client: 60340
 Réf. client: 20/02/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25022819J	<i>Beaune premier cru Les Montrevenots - 2023</i> <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>	VIN BLANC
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9882 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 19,3 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)	
FER iron	* 0,8 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: 21/02/2025

***** 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°E2503.2001.2001

Extrait du rapport N°2503.2001.2004 / 0

Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025

Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025

N° demande: 222433 EXT Client: 60340

Réf. client: 18/03/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°250320011	Beaune premier cru Les Boucherottes - 2023 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 enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,7 g/l H2SO4 74,7 meq/l 5,6 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,44 g/l H2SO4 9,06 meq/l 0,54 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	* 27 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	* 78 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince LD=2 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°E2503.2001.2001

Extrait du rapport N°2503.2001.2004 / 0

Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025

Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025

N° demande: 222433 EXT Client: 60340

Réf. client: 18/03/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°250320011	Beaune premier cru Les Boucherottes - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 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)	
FER iron	* 2,0 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: 20/03/2025

***** 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°E2503.2001.2001

Extrait du rapport N°2503.2001.2004 / 0

Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025

Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025

N° demande: 222433 EXT Client: 60340

Réf. client: 18/03/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°250320011	Beaune premier cru - 2023 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 enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,7 g/l H2SO4 74,7 meq/l 5,6 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,44 g/l H2SO4 9,06 meq/l 0,54 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 dioxide	* 27 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 dioxide	* 78 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince LD=2 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°E2503.2001.2001

Extrait du rapport N°2503.2001.2004 / 0
 Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025
 Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025
 N° demande: 222433 EXT Client: 60340
 Réf. client: 18/03/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°250320011	Beaune premier cru - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C		* 0,9902 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm ³) (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)
FER iron		* 2,0 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: 20/03/2025

***** 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°E2503.2004.2004

Extrait du rapport N°2503.2001.2004 / 0

Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025

Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025

N° demande: 222433 EXT Client: 60340

Réf. client: 18/03/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032004C	VSIG SIGNATURE - 2023 <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	* 13,0 % 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	* 3,2 g/l H2SO4 65,9 meq/l 4,9 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	* 0,66 g/l H2SO4 13,44 meq/l 0,81 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	* 23 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	* 70 mg/l	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(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	Chromatographie en couche mince LD=2 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 AGREÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ 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°E2503.2004.2004

Extrait du rapport N°2503.2001.2004 / 0
 Echantillons remis le: 18/03/2025 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:18/03/2025 au:20/03/2025
 Analyses exécutées du 18/03/2025 au: 20/03/2025
 N° demande: 222433 EXT Client: 60340
 Réf. client: 18/03/2025/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032004C	VSIG SIGNATURE - 2023 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9920 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,6 g/l	Méthode densimétrique- calcul à partir des valeurs de la densité 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique ±(0,7 g/l) (1)	
FER iron	* 1,9 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: 20/03/2025

***** 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