



# 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

**Mathias PARENT**

**1 place de l'Europe**

**21630 POMMARD**

1 / 2

Désignation du produit Product Name	N°25032002T	<b>Pommard premier cru Les Chanlins - 2023</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>	<b>VIN ROUGE</b>
--	-------------	---	------------------

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 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

**Mathias PARENT**

**1 place de l'Europe**

**21630 POMMARD**

2 / 2

<b>Désignation du produit</b> Product Name	<b>N°25032002T</b>	<b>Pommard premier cru Les Chanlins - 2023</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>	<b>VIN ROUGE</b>
---	--------------------	---	------------------

MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9901 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0002 g/cm <sup>3</sup> ) (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 - 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