



# Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

Facture N° 5010401 du 11/07/2019

**LE MEILLEUR DU VIN  
SAS PION  
ZA LES CHAMPS LINS  
21190 MEURSAULT**

Référence : THE FAMOUS PARTIE 2

Page N° 1

Conditionnement	Quantité	Désignation	P.u. H.T.		Montant H.T.	Tva
Blle(s) 0.750	30	Commande N° 5010081 du 19/12/2018 POMMARD 1er CRU les CHANLINS 2012	39,00		1 170,00	SU
Blle(s) 0.750	600	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2017	13,00		7 800,00	SU
Blle(s) 0.750	150	VOSNE ROMANEE "AUX REAS" 2017	32,00		4 800,00	SU
Blle(s) 0.750	6	ECHYZEAUX GRAND CRU 2017	145,00		870,00	SU
Blle(s) 0.750	6	RICHEBOURG GRAND CRU 2017	275,00		1 650,00	SU

Tva	Libellé	Taux	Base H.T.	Montant
SU	BASE SUSPENSION de TVA		16 290,00	0,00

**Date d'échéance : 09/09/2019** Mode de règlement : CHEQUE/BP

Total H.T. 16 290,00

Net H.T. 16 290,00

T.V.A. 0,00

Total T.T.C. 16 290,00

DAE n° : 19FRG8592400458971242

EXONERATION DE TVA EN VERTU DE L'ARTICLE 275 DU  
CGI.

PRIX DEPART DOMAINE

REGLEMENT de VOTRE BANQUE A :  
CREDIT AGRICOLE 21200 BEAUNE  
ETB 11006 GUI 21004 CPT 06442340001 CLE 75  
SWIFT AGRIFRPP 810  
IBAN : FR76 1100 6210 0406 4423 4000 175

**Net à payer 16 290,00 €**

✕  
Facture N° 5010401 du 11/07/2019

Montant 16 290,00

Code client LEMEILL

# LISTE DE COLISAGE

## DOMAINE A.F. GROS

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
100 X 6	0.75	12.5°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2017	220421436400	450	900
25 X 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2017	220421433373	112.5	225
1 X 6	0.75	13°	Rouge	ECHENZEAUX GRAND CRU 2017	220421431314	4.5	9
1 X 6	0.75	13°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2017	220421431314	4.5	9
5 X 6	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS 2012	220421432345	22.5	45
132 cartons de 6 bts						594	1188

**SAS DOMAINE AF GROS**  
 5 Grande Rue - 21630 Pommard  
 SIRET 383 967 346 00016  
 T.V.A. FR 84 383 967 346



# BOTTLING CERTIFICATE

**DOMAINE A.F. GROS**

Désignation	Vintage	Bottling date
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUTTS	2017	19/12/2018
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS	2012	08/05/2014
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2017	14/03/2019
ECHEZEAUX GRAND CRU	2017	30/04/2019
RICHEBOURG GRAND CRU	2017	30/04/2019



**SAS DOMAINE AF GROS**  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346

# CERTIFICATE OF ANALYSIS, SANITARY STATE, FREE SELLING AND CONSUMPTION

This person, laboratory manager, is designated: **BURGUNDIA OENOLOGIE**  
**29 RUE BUFFON**  
**21200 BEAUNE – France**

by the French government to give out certificates of purity that must come with the products with a French origin, destined to exportation, certificates proving the wine, well labeled, and the products it is made of are natural quality legal and sellable products, as well as certificates saying this product can be drunk and sold in the country it was made in. This wine exclusively comes from grape fermentation, and doesn't contain any esters nor artificial extracts. These wines fit human consumption and fulfill all sanitary conditions for its free selling on the national and export markets.


EXPEDITEUR/FROM:	DOMAINE AF GROS – 5 GRANDE RUE – 21630 POMMARD - France		
DESTINATAIRE/TO :	THE FAMOUS by PION - CHINA		
VINS :	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2012

Le soussigné Directeur du Laboratoire : **BURGUNDIA OENOLOGIE**  
**29 RUE BUFFON**  
**21200 BEAUNE – France**

habilité par le gouvernement français (arrêté ministériel du 15 juillet 1982, modifié) pour délivrer les certificats d'analyse et de pureté des produits agricoles et plus spécialement des vins à l'exportation, certifie que la marchandise décrite ci-dessus est un produit de qualité loyale et marchande. Ces vins sont aptes pour la consommation humaine et ils remplissent les conditions sanitaires pour la vente libre sur le marché national et à l'exportation.

Fait à Beaune, le 03/07/2019

Signataire :



Je soussigné, œnologue au laboratoire d'œnologie TERRELIS, 21 rue des Capucines 21200 BEAUNE France, laboratoire agréé par le ministère de l'Économie et des finances pour délivrer des certificats d'analyses de pureté et de libre vente concernant les vins (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/97), certifie que ce(s) vin(s) :

*I, the undersigned, oenologist at laboratory of oenology TERRELIS, laboratory approved by Ministry of Economy for delivering analysis certificates of purity and free sale concerning the wines (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/1997) certify that this wine:*

*Yo, el que subscribe, enologo en el laboratorio de enologia TERRELIS, laboratorio certificado por el ministerio de economia y financia para establecer informes de analysis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :*

Produit :	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2017
Product / Producto	Vos Romanée aux Réas	Rouge/Red	2017
	Echezeaux Grand Cru	Rouge/Red	2017
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2017

Elaboré par :	Domaine AF GROS
Elaborated by / Elaborado por	Maison PARENT-GROS
	1 Place de l'Europe
	21630 Pommard

Destiné à :	THE FAMOUS
Destined to / Destinado al	CHINA

Est un produit d'origine française, qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires de France, raison pour laquelle il est en vente libre et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger. Je certifie que ce vin, d'après l'analyse réalisée sur l'échantillon fourni, est conforme aux exigences des lois sur les denrées alimentaires et aux lois et décrets en vigueur sur les Appellations d'Origine.

*Is a produce of French extraction, it satisfies all hygienic requirements fixed by sanitary authorities of France, it's a reason why it's in free sale and without any restriction in this country as in foreign countries. Certifies that wine, from the analysis I have done on the sample supplied, is in conformity with requirements of laws on foodstuffs and laws and decree in force on the "Appellation d'Origine".*

*Es un producto de origen Frances, que reúne todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este país así como en el exterior. Según los análisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.*

Beaune, le : 28/05/2019  
Aurélie PREVOT, œnologue

**TERRELIS SCOP ARL**  
21 Rue des Capucines  
21200 BEAUNE  
FRANCE  
Siret 794 311 175 00010



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILETE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - Courriel: laboratoire@ceob-ib.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION  
N° 1-0228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019  
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019  
N° demande: 151549 EX Client: 60340  
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 2

<b>Désignation du produit</b> <i>Product Name</i>	<b>VIN ROUGE N°19044100P - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2017</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	--

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C <i>density at 20°C</i>	* 0,9912 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE <i>salicylic acid</i>	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif <i>sorbic acid</i>	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C <i>alcohol content % by volume</i>	* 12,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH <i>pH</i>	* 3,67	Potentiométrie automatisée ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE <i>total acidity g/L tartaric acid</i>	* 5,6 g/l acide tartrique 74,5 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE <i>malic acid</i>	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER <i>iron</i>	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE <i>copper</i>	* 0,09 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE <i>free sulfur dioxide</i>	* 20 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL <i>total sulfur dioxide</i>	* 47 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE <i>carbon dioxide</i>	* 0,66 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL <i>total dry extract (by grams per liter)</i>	* 25,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE <i>glucose and fructose</i>	* 1,0 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE <i>volatile acidity (as acetic acid)</i>	* 0,79 g/l acide acétique 13,17 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE <i>acetic acid</i>	* 0,77 g/l acide acétique 12,87 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL <i>malvidol diglucoside</i>	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

8 rue du 16ème-Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-o-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION  
N° 1-0228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:30/04/2019 au:02/05/2019  
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019  
N° demande: 151549 EX Client: 60340  
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 9

<b>Désignation du produit</b> <b>Product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°19044107E - VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2017</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,56	Potentiométrie automatisée ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l acide tartrique 76,9 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 20 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,47 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,94 g/l acide acétique 15,73 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,93 g/l acide acétique 15,55 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 25 23 79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A. conseil de surveillance et directeur au capital de 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATION  
N° 1-0228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:30/04/2019 au:02/05/2019  
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019  
N° demande: 151549 EX Client: 60340  
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 13

<b>Désignation du produit</b> <b>Product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°19044111M - RICHEBOURG GRAND CRU - 2017</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9912 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,69	Potentiométrie automatisée ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 72,2 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 63 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* < seuil quantification 0.3 g/l	IRTF SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,89 g/l acide acétique 14,84 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,88 g/l acide acétique 14,62 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

\*\*\*\*\* Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE Tél:03 80 36 23 78 Fax 03 80 26 23 75 Courriel:labo@ceobourgogne.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur au capital de 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATION  
N° 1-0228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:30/04/2019 au:02/05/2019  
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019  
N° demande: 151549 EX Client: 60340  
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 12

<b>Désignation du produit</b> <b>Product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°19044110P - ECHEZEUX GRAND CRU - 2017</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9903 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,62	Potentiométrie automatisée ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,5 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 20 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,54 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,90 g/l acide acétique 14,93 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,88 g/l acide acétique 14,72 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

\*\*\*\*\* Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION  
N° 1-0228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1902.0388.0391 / 0

Echantillons remis le: 04/02/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 04/02/2019 au : 05/02/2019

Analyses exécutées du: 04/02/2019 au: 05/02/2019

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 04/02/2019/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19020391H - POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS 2012 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainly in mesurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,62	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,5 g/l H2SO4 70,4 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 2,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE cooper	* 0,08 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 72 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE carbon dioxyde	* 0,57 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* non détecté	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 g/l H2SO4 14,49 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,81 g/l acide acétique 13,45 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 05/02/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

