



CENTRE OENOLOGIQUE DE
GREZILLAC

11, L'Olibey 33420 GREZILLAC
FRANCE

Tél: 05 57 84 53 63 Fax: 05 57 84 59 70
contact@oenologie-grezillac.com

Date de Reception 17/07/2014
Date d'analyse 18/07/2014
Code adhérent 435

RAPPORT D'ANALYSE DE VIN

AMOREAU JP et P
SARL AMOREAU JP et P
Château le Puy
33 570 SAINT CIBARD

Analyses Exportation

Rapport N° 20140718/866/1

Couleur : **Rosé** Millésime: **2 013** Appellation: **Vin de France**
Caract.: **ROSE MARIE** N° Lot : **LPRM13** N° Echantillon: **61 316**

Analyses et Méthodes	Résultats	Unité de Mesure	Incertitudes
* Masse Volumique (Densimétrie Electronique par résonateur de flexion)	0,98943	g/cm3	+/- 0,00009 g/cm3
* - Titre Alcoométrique Volumique (IRTF)	13,21	% Vol.	+/- 0,07 % Vol.
*Glucose-Fructose (Méth automatisée enzym. spectrophotométrieUV-visible)	0,6	g/L	+/- 0,2 g/L
*Acidité Totale (Titrimétrie Potentiométrique Automatisée)	3,88	g(H2SO4)/L	+/- 3,60 %
Acidité Totale exprimée en meq/L (Calcul)	79,18	meq/L	+/- 3,60 %
* - Acidité Volatile (Entraînement à la vapeur + titrimétrie)	0,83	gH2SO4/L	+/- 0,04 gH2SO4/L
Acidité Volatile exprimée en meq/L (Calcul)	16,94	meq/L	+/- 0,82 meq/L
*Acide Malique (Méth automatisée enzymatique Spectrophotométrie UV-visible)	< LQ	g/L	+/- 0,04 g/L
*pH (Potentiométrique Automatisée)	3,25		+/- 0,02
* - Dioxyde de soufre libre (Entraînement à froid + oxydation + titrimétrie)	2	mg/L	+/- 4 mg/L
* - Dioxyde de soufre total (Entraînement à chaud + oxydation + titrimétrie)	7	mg/L	+/- 11 mg/L
*Extrait Sec Total (Méthode Densimétrique calcul à partir de d20°C, AV, TAV)	21,4	g/L	+/- 0,4 g/L
*Acide Sorbique (Entraînement à la vapeur, spectrophotométrie UV-visible)	ND	mg/L	+/- 3,8 mg/L

LQ = limite de Quantification :Acide Malique = 0,09 g/L -
ND = Non Détectable. Limite de Détection : Acide Sorbique = 5,0 mg/L -

Seuls certains essais rapportés dans ce document sont couverts par l'accréditation. Ils sont identifiés par le symbole*.Le rapport d'analyses ne concerne que l'échantillon apporté par l'intéressé ou l'organisme et soumis à l'essai.La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale et avec l'approbation du laboratoire.Il comporte 1 page et 0 annexe.
En cas de traduction, seule la version française fait foi.



GREZILLAC , Le 18/07/2014

CENTRE OENOLOGIQUE DE
GREZILLAC
Marie TRAISSAC
Enologue-conseil

Grézillac, Le 18/07/2014

AMOREAU JP et P
SARL AMOREAU JP et P
Château le Puy
33 570 SAINT CIBARD

CERTIFICAT SANITAIRE DE PURETE ET DE LIBRE VENTE

SANITARY CERTIFICATE OF PURITY AND FREE SALE

Laboratoire agréé par le Ministère de l'économie pour délivrer des certificats d'analyses et de pureté pour l'exportation, catégorie vins (Arrêté du 06/10/1997, JO du 30/11/1997).
Le soussigné certifie que le vin remis par l'expéditeur, pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après les déclarations des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires françaises, raison pour laquelle il est en libre vente et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger.

*Authorized laboratory by the Ministry of the Economy to deliver certificates of analysis and purity destined for exportation, for wines (order of 06/10/1997, JO 30/11/1997).
The undersigned certify that the wine for which the present statement has delivered, and according to a declaration by involved parties is the object of the shipment detailed below, is a product of good, honest and commercial quality and which has the hygienic conditions required by the sanitary authorities of France reason why it is in free sale and without any restriction in the country so as in other one.*

Désignation du produit / **Vin Rosé**
/product : **ROSE MARIE 2013**
Vin de France
LPRM13

Rapport n° / Number n° : **20140718/866/1 du 18/07/2014**

Quantité / Quantity :

Expéditeur /Sender : **AMOREAU JP et P**
SARL AMOREAU JP et P
Château le Puy
33570 SAINT CIBARD

Destinataire / Receiver :

Signature :



**CENTRE OENOLOGIQUE DE
GREZILLAC**
Marie TRAISSAC
Oenologue-conseil