

Date de réception : 22/10/2015

Date d'analyse : 22/10/2015

Code Adhérent : 435

**AMOREAU Le Puy**  
SARL AMOREAU JP et P  
Château le Puy  
33570 SAINT CIBARD

### Analyses Exportation

### Rapport N° 1505785

Page n° 1/1

|                             |                                 |   |
|-----------------------------|---------------------------------|---|
| Couleur : <b>Rouge</b>      | Millésime : <b>2013</b>         | Appellation : <b>AOC Francs Côtes de Bordeaux</b> |
| Nom : <b>Château Le Puy</b> | N° de Lot : <b>LPRDI-13</b>     | N° Echantillon : <b>151022-0001</b>               |
| Volume :                    | Divers : <b>Retour des Îles</b> |   |

| Analyses                           | Méthodes   | Résultats  | Incertitudes                                |
|------------------------------------|--|--|---|
| * Masse Volumique                  | Densimétrie Electronique par résonateur de flexion                           | <b>0,99206</b> g/cm <sup>3</sup>                 | ± 0,00010 g/cm <sup>3</sup>                 |
| * Titre Alcoométrique Volumique    | IRTF   | <b>12,90</b> % vol                               | ± 0,4 % vol                                 |
| * Glucose-Fructose                 | Méth automatisée enzym. spectrophotométrie UV-visib                          | <b>ND</b> g/L                                    | ± 0,16 g/L                                  |
| * Acidité Totale                   | Titrimétrie Potentiométrique Automatisée                                     | <b>4,71</b> g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L | ± 0,15 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L |
| Acidité Totale exprimée en meq/L   | Calcul   | <b>96,13</b> meq/L                               | ± 3,06 meq/L                                |
| Acidité Volatile                   | Méth automatisée enzym. spectrophotométrie UV-visib                          | <b>0,84</b> g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L | ± 0,05 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L |
| Acidité Volatile exprimée en meq/L | Calcul   | <b>17,14</b> meq/L                               | ± 1,02 meq/L                                |
| * Acide Malique                    | Méth automatisée enzym. spectrophotométrie UV-visib                          | <b>ND</b> g/L                                    |   |
| * pH                               | Potentiométrique Automatisée   | <b>3,18</b>                                      | ± 0,03                                      |
| * Dioxyde de soufre libre          | Spectrophotométrie UV-visible automatisée                                    | <b>&lt; LQ</b> mg/L                              |   |
| * Dioxyde de soufre total          | Spectrophotométrie UV-visible automatisée                                    | <b>ND</b> mg/L                                   | ± 14 mg/L                                   |
| * Extrait Sec Total                | Méth Densimétrique calcul à partir de d <sub>20</sub> <sup>C</sup> , AV, TAV | <b>27,4</b> g/L                                  | ± 0,9 g/L                                   |
| * Acide Sorbique                   | Entraînement à la vapeur, spectrophotométrie UV-visib                        | <b>ND</b> mg/L                                   | ± 13 %                                      |
|                                    |  |  |   |

ND = Non Détectable. Limite de détection : Glucose-Fructose = 0,1 g/L - Acide Malique = 0,03 g/L - Dioxyde de soufre total = 5 mg/L - Acide Sorbique = 5 mg/L

LQ = Limite de quantification. Limite de quantification : Dioxyde de soufre libre = 6 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(s).

En cas de traduction, seule la version française fait foi.

(ST) = Analyses données en Sous-Traitance

Grézillac, le 22/10/2015

**AMOREAU Le Puy**  
SARL AMOREAU JP et P  
Château le Puy  
33570 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 / *product* : **Vin Rouge**  
**Château Le Puy 2013**  
**AOC Francs Côtes de Bordeaux**  
**LPRDI-13**

**Retour des Îles**

Rapport n° / *Number n°* : **1505785 du 22/10/2015**

Quantité / *Quantity* :

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

Destinataire / *Receiver* :

**Signature :**

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE  
**GREZILLAC**  
Nadine POULHAZAN  
*Œnologie-conseil*