

ANALYSIS REPORT

Reception date : 03/10/2017
Analysis date : 03/10/2017
Member code : 435

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

Export Analysis

Report N° 1714697

Page n° 1/1

Color : **Rouge** Vintage : **2014** Designation : **AOC Francs Côtes de Bordeaux**
Name : **Château Le Puy** Lot N° : **RDI-09/17** Sample N° : **171003-0006**
Retour des îles Volume :

| Analysis | Methods | Results | Incertitudes |
|--------------------------------|---|--|---|
| * Mass per unit volume at 20°C | Electronic densimetry by flexure resonator | 0,99184 g/cm ³ | ± 0,00010 g/cm ³ |
| * Alcoholic strength by volume | FTIR | 14,31 % vol | ± 0,1 % vol |
| * Glucose, Fructose | Automated enzymatic method and spectro. UV-Vis | ND g/L | ± 0.16 g/L |
| * Total Acidity | Automated potential titrimetry | 4,53 g(H ₂ SO ₄)/L | ± 0,15 g(H ₂ SO ₄)/L |
| * Total Acidity meq/L | Calcul | 92,46 meq/L | ± 3,06 meq/L |
| * Volatil Acidity | Automated enzymatic method and spectro. UV-Vis | 0,76 g(H ₂ SO ₄)/L | ± 0,05 g(H ₂ SO ₄)/L |
| * Volatil Acidity meq/L | Calcul | 15,51 meq/L | ± 1,02 meq/L |
| * Malic Acid | Automated enzymatic method and spectro. UV-Vis | ND g/L | 0,07 g/L |
| * pH | Automated potentiometry | 3,31 | ± 0,03 |
| * Free Sulfur Dioxide | Entrainement à froid + oxydation + titrimétrie | < LQ mg/L | |
| * Total Sulfur Dioxide | Entrainement à chaud + oxydation + titrimétrie | < LQ mg/L | |
| Iron | Atomic absorption spectrometry | 1,3 mg/L | ± 14% |
| * Total Dry Extract | Densimetric method calcul based on d20°C, VA, Alc | 31,0 g/L | ± 0,9 g/L |
| * Sorbic Acid | Steam-feed spectrophotometry UV-Visible | ND mg/L | ± 13 % |
| | | | |

ND = Non Détectable. Limite de détection : Glucose-Fructose = 0,1 g/L - Acide Malique = 0,03 g/L - Acide Sorbique = 5 mg/L
LQ = Limite de quantification. Limite de quantification : Dioxyde de soufre libre = 6 mg/L - Dioxyde de soufre total = 10 mg/L

Grézillac, le 03/10/2017

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, et selon les paramètres analysés, 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 certifies that the wine for which the present statement has been delivered, and according to declarations by involved parties is the object of the shipment detailed below, and according to analysed parameters, is a product of good, honest and commercial quality and 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 Retour des îles 2014
AOC Francs Côtes de Bordeaux
RDI-09/17

Rapport n° / *Number n°* : **1714697 du 03/10/2017**

Quantité / *Quantity* :

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

Destinataire / *Receiver* :

Signature :


CENTRE ŒNOLOGIQUE DE
GRÉZILLAC
Marilyne BOUIX
Œnologue-conseil