



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 Réception : 11/09/2012

Date d'Analyse : 12/09/2012

Code Adhérent : 435

**RAPPORT D'ANALYSES DE VIN**

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

*Analyses Exportation*

*Rapport N° 20120912/36/3*

Couleur : **Vin Rouge** Millésime : **2 010** Appellation : **Bx-Côtes de Francs**

Caract. : **Château LE PUY**

N° Echantillon : **1 809**

**BARTHELEMY. Lot: LEPUY2010A**

ANALYSES et METHODES	RESULTATS	Unité de mesure	INCERTITUDES
* - Masse Volumique (Densimétrie Electronique)	<b>0,99041</b>	g/cm3	+/- 0,00009 g/cm3
* - Titre Alcoométrique Volumique (IRTF)	<b>14,24</b>	% Vol.	+/- 0,08 % Vol.
* - Glucose-Fructose (Enzymatique sur Automate Séquentiel)	<b>0,1</b>	g/L	+/- 0,2 g/L
* - Acidité Totale (Titrimétrie Potentiométrique Automatisée)	<b>4,27</b>	g(H2SO4)/L	+/- 3,50 %
- Acidité Totale exprimée en meq/L (Calcul)	<b>87,14</b>	meq/L	+/- 3,50 %
- Acidité Volatile (Enzymatique)	<b>0,60</b>	gH2SO4/L	+/- 0,04 gH2SO4/L
- Acidité Volatile exprimée en meq/L (Calcul)	<b>12,24</b>	meq/L	+/- 0,82 meq/L
* - Acide Malique (Méthode Enzymatique sur Automate Séquentiel)	<b>0</b>	g/L	+/- 0,04 g/L
* - pH (Potentiométrique Automatisée)	<b>3,24</b>		+/- 0,02
* - Dioxyde de soufre libre (Entraînement à froid, oxydation acidimétrie)	<b>&lt;1</b>	mg/L	+/- 4 mg/L
* - Dioxyde de soufre total (Entraînement à chaud, oxydation acidimétrie)	<b>&lt;1</b>	mg/L	+/- 9 mg/L
* - Extrait Sec Total (Densimétrie)	<b>27,1</b>	g/L	+/- 0,4 g/L
* - Acide Sorbique (Entraînement à la vapeur, spectrophotométrie UV)	<b>0</b>	mg/L	+/- 6,5 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 13/09/2012

Estelle BESSUP  
Oenologue

Grézillac, Le 13/09/2012

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*

Vu l'habilitation de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 3 Juin 1993 JO du 3 Août 1993), le soussigné, certifie que le produit pour lequel a été délivré le certificat d'analyse dont le numéro figure ci-joint est un produit de bonne qualité, loyale et marchande.

*In conformity with the current regulations relating to wines and spirits and governing the authorization of laboratories to issue certificates of analysis to alimentary or agricultural products of french origin destined for export (order of 3 June 1993, JO du 3 August 1993), the undersigned certifies that the product described before is a good, honest, and commercial quality.*

---

Désignation du produit / **Vin Rouge**  
/ product : **Château LE PUY 2010**  
**Bx-Côtes de Francs**  
**BARTHELEMY. Lot: LEPUY2010A**

Rapport n° / *Number n°* : **20120912/36/3 du 12/09/2012**

Quantité / *Quantity* :

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

Destinataire / *Receiver* :

**Signature :**



**Estelle DESSUP**  
**Oenologue**