

Grézillac, le 22/09/2018

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 Barthélemy 2016
AOC Francs Côtes de Bordeaux
LB-09/18

Rapport n° / *Number n°* : **1810514 du 22/09/2018**

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
Philippe HUMBERT
Œnologue-conseil

RAPPORT D'ANALYSE DE VIN

Date de réception : 22/09/2018

Date d'analyse : 22/09/2018

Code Adhérent : 435

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

Analyses Exportation

Rapport N° 1810514

Page n° 1/1

Couleur : **Rouge** Millésime : **2016** Appellation : **AOC Francs Côtes de Bordeaux**
Nom : **Château Le Puy** N° de Lot : **LB-09/18** N° Echantillon : **180922-0002**
Barthélemy Volume :

Analyses	Méthodes	Résultats	Incertitudes
* Masse Volumique	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	0,99073 g/cm ³	± 0,00010 g/cm ³
* Titre Alcoométrique Volumique	Densimétrie Electronique	14,69 % vol	± 0,10 % vol
* Glucose-Fructose	Méth automatisée enzym. spectrophotométrie UV-visib	ND g/L	± 0.16 g/L
* Acidité Totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	4,44 g(H ₂ SO ₄)/L	± 0,15 g(H ₂ SO ₄)/L
* Acidité Totale exprimée en meq/L	Calcul	90,62 meq/L	± 3,06 meq/L
* Acidité Volatile Calculée	Méth automatisée enzym. spectrophotométrie UV-visib	0,76 g(H ₂ SO ₄)/L	± 0,05 g(H ₂ SO ₄)/L
* Acidité Volatile exprimée en meq/L	Calcul	15,51 meq/L	± 1,02 meq/L
* Acide Malique	Méth automatisée enzym. spectrophotométrie UV-visib	ND g/L	0,07 g/L
* pH	Potentiométrie automatisée	3,27	± 0,03
* Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid + oxydation + titrimétrie	ND mg/L	
* Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud + oxydation + titrimétrie	< LQ mg/L	
Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	1,7 mg/L	± 14%
* Extrait Sec Total	Méth densimétrique calcul à partir de d ₂₀ ^C , AV, TAV	29,2 g/L	± 0,9 g/L
* Acide Sorbique	Entraînement à la vapeur, spectrophotométrie UV-visib	ND mg/L	± 13 %

ND = Non Détectable. Limite de détection : Glucose-Fructose = 0,1 g/L - Acide Malique = 0,03 g/L - Dioxyde de soufre libre = 2 mg/L - Acide Sorbique = 5 mg/L

LQ = Limite de quantification. Limite de quantification : Dioxyde de soufre total = 10 mg/L