

Date de réception : 15/09/2022

Date d'analyse : du 16/09/2022 au 21/09/2022

Code Adhérent : 435

**Château Le PUY**

JP & P AMOREAU

53 Route de Pimpine

33570 SAINT CIBARD

**Analyses Exportation**

**Rapport N° 2209853**

**N° Echantillon : 220916-0006**

Couleur : **Rouge**

Millésime : **2020**

Appellation : **Vin de France**

Nom : **Le Puy**

N° de Lot : **L-BA20-09/22**

Volume :

**Barthélemy**

Les informations contenues dans ce cadre sont fournies par le client

Analyses	Méthodes	Résultats	Incertitudes
* Masse Volumique à 20°C	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	<b>0,99235</b> g/cm <sup>3</sup>	± 0,00010 g/cm <sup>3</sup>
* Titre Alcoométrique Volumique	IRTF	<b>12,58</b> % vol	± 0,1 % vol
* Glucose-Fructose	Méth automatisée enzym. spectrophotométrie UV-visib	<b>0,3</b> g/L	± 0,2 g/L
* Acidité Totale	Titrimétrie potentiométrique automatisée	<b>4,18</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>85,31</b> meq/L	± 3,06 meq/L
* Acidité Volatile	Entraînement à la vapeur + titrimétrie	<b>0,83</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>16,94</b> meq/L	± 1,02 meq/L
* Acide Malique	Méth automatisée enzym. spectrophotométrie UV-visib	<b>ND</b> g/L	
* pH	Potentiométrie automatisée	<b>3,33</b>	± 0,03
* Dioxyde de soufre libre	Entraînement à froid + oxydation + titrimétrie	<b>ND</b> mg/L	
* Dioxyde de soufre total	Entraînement à chaud + oxydation + titrimétrie	<b>15</b> mg/L	± 10 mg/L
* Fer	Spectrométrie d'absorption atomique	<b>1,3</b> mg/L	± 14 %
* Extrait Sec Total	Méth densimétrique calcul à partir de d20°C, 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	
Sucres totaux (Glucose+Fructose+Saccharose) (ST)	Méthode enzymatique après hydrolyse	<b>0,4</b> g/L	
Méthanol (Alcool méthylique) (ST)	GC/FID	<b>242</b> mg/L	± 8%
Sulfates totaux (ST)	Chromatographie ionique	<b>0,54</b> g/L K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	± 15%
Extrait sec réduit	Calcul	<b>27,4</b> g/L	

ND = Non Détectable. Limite de détection : Acide Malique = 0,03 g/L - Dioxyde de soufre libre = 2 mg/L - Acide Sorbique = 7 mg/L

CEIOE GREZILLAC  
279, Route de Lolibey 33420 GREZILLAC  
FRANCE  
Tél: 05 57 84 53 63 Fax: 05 57 84 59 70  
grezillac@enosens.fr

Reception date : 15/09/2022

Analysis date : from 16/09/2022 to 21/09/2022

Member code : 435

**Château Le PUY**  
JP & P AMOREAU  
53 Route de Pimpine  
33570 SAINT CIBARD

**Export Analysis**

**Report N° 2209853**

**Sample N° : 220916-0006**

Color : <b>Rouge</b>	Vintage : <b>2020</b>	Designation : <b>Vin de France</b>
Name : <b>Le Puy Barthélemy</b>	Lot N° : <b>L-BA20-09/22</b>	Volume :

Les informations contenues dans ce cadre sont fournies par le client

Analysis	Methods	Results	Uncertainties
* Mass per unit volume at 20°C	Electronic densimetry by flexure resonator	<b>0,99235</b> g/cm <sup>3</sup>	± 0,00010 g/cm <sup>3</sup>
* Alcoholic strength by volume	FTIR	<b>12,58</b> % vol	± 0,1 % vol
* Glucose, Fructose	Automated enzymatic method and spectro. UV-Vis	<b>0,3</b> g/L	± 0,2 g/L
* Total Acidity	Automated potential titrimetry	<b>4,18</b> g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	± 0,15 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L
* Total Acidity meq/L	Calcul	<b>85,31</b> meq/L	± 3,06 meq/L
* Volatil Acidity	Entraînement à la vapeur + titrimétrie	<b>0,83</b> g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	± 0,05 g(H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L
* Volatil Acidity meq/L	Calcul	<b>16,94</b> meq/L	± 1,02 meq/L
* Malic Acid	Automated enzymatic method and spectro. UV-Vis	<b>ND</b> g/L	
* pH	Automated potentiometry	<b>3,33</b>	± 0,03
* Free Sulfur Dioxide	Entraînement à froid + oxydation + titrimétrie	<b>ND</b> mg/L	
* Total Sulfur Dioxide	Entraînement à chaud + oxydation + titrimétrie	<b>15</b> mg/L	± 10 mg/L
* Iron	Atomic absorption spectrometry	<b>1,3</b> mg/L	± 14 %
* Total Dry Extract	Densimetric method calcul based on d20°C, VA, Alc	<b>27,4</b> g/L	± 0,9 g/L
* Sorbic Acid	Steam-feed spectrophotometry UV-Visible	<b>ND</b> mg/L	
Residual sugar (ST)	Enzymatic method after hot hydrolysis	<b>0,4</b> g/L	
Methanol (ST)	GC/FID	<b>242</b> mg/L	± 8%
Total sulphates (ST)	Ionic chromatography	<b>0,54</b> g/L K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	± 15%
Reduced dry extract	Calcul	<b>27,4</b> g/L	

ND = Non Détectable. Limite de détection : Acide Malique = 0,03 g/L - Dioxyde de soufre libre = 2 mg/L - Acide Sorbique = 7 mg/L



Only certain essays reported in this document are covered by the accreditation. They are identified by symbol\*. The analysis results' report is specific to the sample submitted for trial as provided to the laboratory by the requesting party. Any information pertaining to the identification of the sample is the sale responsibility of the client. The laboratory cannot be held liable for such identification data especially if it affects the validity of the results. The reproduction of this report is authorized only under its complete shape and with the approval of the laboratory. It contains 1 page et 0 appendix.  
In case of translation, only the French version is valid.  
(ST) = Subcontracted analysis.

GREZILLAC, le 27/09/2022

CENTRE OENOLOGIQUE DE  
**GREZILLAC**  
Marie TRAISSAC  
Directrice Générale

Page n° 1/1

Grézillac, le 27/09/2022

**Château Le PUY**  
JP & P AMOREAU  
53 Route de Pimpine  
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**  
**Le Puy Barthélemy 2020**  
**Vin de France**  
**L-BA20-09/22**

Rapport n° / Number n° : **2209853 du 16/09/2022**

Quantité / Quantity :

Expéditeur / Sender : **Château Le PUY**  
**JP & P AMOREAU**  
**53 Route de Pimpine**  
**33570 SAINT CIBARD**

Destinataire / Receiver :

Signature :

  
CENTRE ENOLOGIQUE DE  
**GREZILLAC**  
Marie TRAISSAC  
Enologue-conseil

