C.A.V.A.

Laboratoire agréé par le ministère de l'Economie et des Finances.
Laboratoire habilité par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Flash-code authenticité
Scan for authenticity test

code : UMfAb

CERTIFICAT D'ANALYSE DE VIN DESTINÉ À L'EXPORTATION - N°139478

CERTIFICATE OF ANALYSIS FOR EXPORT WINE - N°139478

Demandeur / Applicant: LABORATOIRE ROLLAND - Pomerol
N° Demandeur / Applicant N°: 26093881
Matrice / Matrix: **Vin rouge / Red wine**

Date de réception / Date of receipt: 22/09/2026
Date de fin d'analyse / End of analysis: 28/09/2026
N° échantillon / Sample N°: **2601265**

(d) **IDENTIFICATION DU PRODUIT SOUMIS À L'ANALYSE / IDENTIFICATION OF ANALYSED PRODUCT**

Le Puy Retour des îles VSIG Rouge 2022
Mis en bouteille par Château le Puy
JP&P Amoreau, Saint-Cibard - 33570 - France
Vin de France - Lot L-RDi-22 - 15%vol

Paramètre *Parameter*	**Méthode** *Method*	**Résultat** *Result*	**Incert.(k=2)** *Uncert.(k=2)*	**Unité** *Unit*
* **Titre alcoométrique volumique** *Alcoholic strength by volume*	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée (ME 30) *Automated near IR reflectance spectrophotometry (ME 30)*	**15.04**	0.15	%Vol
* **Masse volumique à 20°C** *Density at 20°C*	Densimétrie électronique par résonateur de flexion (O.I.V) *electronic densimetry by flexural resonator (O.I.V)*	**0.99029**	0.00010	g/cm3
* **Extrait sec total** *Total dry extract*	Calcul à partir des valeurs de la masse volumique 20°C, de l'acidité volatile et du titre alcoométrique volumique (ME 05) *Calculation based on density at 20°C, volatile acidity and alcoholic strength by volume (ME 05)*	**28.9**	0.6	g/L
Extrait sec réduit *Reduced dry extract*	Calcul *Calculation*	**28.9**	0.9	g/L
* **Glucose + Fructose** *Glucose + Fructose*	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrique UV-visible (O.I.V) *Automated sequential enzymatic and UV-visible spectrophotometric method (O.I.V)*	**ND (<0.1)**	-	g/L
Sucres totaux (exprimés en glucose+fructose) *Total sugars (expressed as glucose+fructose)*	Hydrolyse / Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrique UV-visible *Hydrolysis / Automated sequential enzymatic and UV-visible spectrophotometric method*	**ND (<0.1)**	-	g/L
Acide acétique *Acetic acid*	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrique UV-visible (ME 42) *Método enzimático secuencial automatizado y espectrofotométrico UV-visible (ME 42)*	**>1.00**	0.05	g/l ac Acétique
* **Acide L-malique** *L-Malic acid*	Méthode enzymatique séquentielle automatisée et spectrophotométrique UV-visible (O.I.V) *Automated sequential enzymatic and UV-visible spectrophotometric method (O.I.V)*	**<LQ (0.10)**	-	g/L
Acidité volatile *Volatile acidity*	Calcul (ME 43) *Calculation (ME 43)*	**0.83**	0.12	g(H2SO4)/L
Acidité volatile *Volatile acidity*	Calcul (ME 43) *Calculation (ME 43)*	**16.9**	2.4	meq/L
* **Acidité totale** *Total acidity*	Titrimétrie potentiométrique automatisée (ME 08) *Automated potentiometric titration (ME 08)*	**3.77**	0.20	g(H2SO4)/L
* **Acidité totale** *Total acidity*	Titrimétrie potentiométrique automatisée (ME 08) *Automated potentiometric titration (ME 08)*	**76.9**	4.1	meq/L
* **pH** *pH*	Potentiométrie automatisée (ME 08) *Automatic potentiometry (ME 08)*	**3.37**	0.06	

(d): Données fournies par le client, exonérant la responsabilité du laboratoire. / *(d): Data supplied by the customer, exonerating the laboratory from liability.*
ND: Non Détecté - LD: Limite de détection - LQ: Limite de quantification / *ND: Not Detected - LD: Detection limit - LQ: Quantification limit.*
(stt): Analyse sous-traitée par un laboratoire partenaire en France. / *(stt): Analysis subcontracted by a partner laboratory in France.*
Guide Technique d'Accréditation en analyses dans le secteur du vin (LAB GTA 78) / *Technical Guide for Accreditation for wines analysis (LAB GTA 78).*

À Fronsac le 28/09/2026

SARL CAVA
33126 FRONSAC
SIRET 393 624 705 00033 APE 743 B

cofrac ESSAIS
ACCREDITATION
COFRAC ESSAIS
N° : 1-0582
Portée disponible sur
www.cofrac.fr

Ce certificat ne concerne que l'objet soumis à l'analyse. Les résultats s'appliquent sur l'échantillon tel qu'il a été reçu.
La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme de fac-similé photographique intégral.
L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation (*).
Le COFRAC est signataire de l'accord multilatéral de l'EA (European co-operation for Accreditation), IAF (International Accreditation Forum) et d'ILAC (Internationnal Laboratory Accreditation Cooperation) de reconnaissance de l'équivalence des rapports d'essais ou d'analyses.

C.A.V.A.

Laboratoire agréé par le ministère de l'Economie et des Finances.
Laboratoire habilité par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Flash-code authenticité
Scan for authenticity test

code : UMfAb

CERTIFICAT D'ANALYSE DE VIN DESTINÉ À L'EXPORTATION - N°139478

CERTIFICATE OF ANALYSIS FOR EXPORT WINE - N°139478

Demandeur / Applicant: LABORATOIRE ROLLAND - Pomerol
N° Demandeur / Applicant N°: 26093881
Matrice / Matrix: **Vin rouge** / **Red wine**

Date de réception / Date of receipt: 22/09/2026
Date de fin d'analyse / End of analysis: 28/09/2026
N° échantillon / Sample N°: **2601265**

(d) **IDENTIFICATION DU PRODUIT SOUMIS À L'ANALYSE / IDENTIFICATION OF ANALYSED PRODUCT**

Le Puy Retour des îles VSIG Rouge 2022
Mis en bouteille par Château le Puy
JP&P Amoreau, Saint-Cibard - 33570 - France
Vin de France - Lot L-RDi-22 - 15%vol

Paramètre *Parameter*	**Méthode** *Method*	**Résultat** *Result*	**Incert.(k=2)** *Uncert.(k=2)*	**Unité** *Unit*
* **Dioxyde de soufre libre** *Free sulfur dioxyde*	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrique UV-visible (ME 39) *Automated sequential colorimetric and UV-visible spectrophotometric method (ME 39)*	**ND (<3)**	-	mg/L
* **Dioxyde de soufre total** *Total sulfur dioxyde*	Méthode colorimétrique séquentielle automatisée et spectrophotométrique UV-visible (ME 40) *Automated sequential colorimetric and UV-visible spectrophotometric method (ME 40)*	**ND (<5)**	-	mg/L
* **Dosage semi-quantitatif d'acide sorbique** *Semi-quantitative determination of sorbic acid*	Chromatographie en Couche Mince (ME 15) *Thin Layer Chromatography (ME 15)*	**ND (<2)**	-	mg/L
Sulfates (stt) *Total sulphates*	Chromatographie ionique *Ion chromatography*	**0.58**	0.10	g/L K2SO4
Méthanol (stt) *Methyl alcohol*	GC/FID *GC/FID*	**185**	28	mg/L

(d): Données fournies par le client, exonérant la responsabilité du laboratoire. / *(d): Data supplied by the customer, exonerating the laboratory from liability.*
ND: Non Détecté - LD: Limite de détection - LQ: Limite de quantification / *ND: Not Detected - LD: Detection limit - LQ: Quantification limit.*
(stt): Analyse sous-traitée par un laboratoire partenaire en France. / *(stt): Analysis subcontracted by a partner laboratory in France.*
Guide Technique d'Accréditation en analyses dans le secteur du vin (LAB GTA 78) / *Technical Guide for Accreditation for wines analysis (LAB GTA 78).*

À Fronsac le 28/09/2026

SARL CAVA
33126 FRONSAC
SIRET 393 624 705 00033 APE 743 B

Responsable Laboratoire:
Benjamin MARTIN

Œnologue:
Sophie MALTAVERNE

cofrac ESSAIS
ACCREDITATION
COFRAC ESSAIS
N° : 1-0582
Portée disponible sur
www.cofrac.fr

Ce certificat ne concerne que l'objet soumis à l'analyse. Les résultats s'appliquent sur l'échantillon tel qu'il a été reçu.
La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous la forme de fac-similé photographique intégral.
L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation (*).
Le COFRAC est signataire de l'accord multilatéral de l'EA (European co-operation for Accreditation), IAF (International Accreditation Forum) et d'ILAC (Internationnal Laboratory Accreditation Cooperation) de reconnaissance de l'équivalence des rapports d'essais ou d'analyses.

C.A.V.A.

SARL au Capital de 7620 euros
2 Lotissement de Loiseau 33126 Fronsac - FRANCE

Laboratoire agréé par le ministère de l'Economie et des Finances à délivrer des certificats d'analyses de vins pour l'exportation.
Laboratoire habilité par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

CERTIFICAT DE PURETE, SANITAIRE, DE LIBRE VENTE ET DE CONSOMMATION
CERTIFICATE OF HEALTH, PURITY, SANITARY, FREE TRADE AND CONSUMPTION

En référence aux dispositions du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, ainsi que du règlement délégué (UE) 2018/273 relatifs à l'organisation commune du marché vitivinicole, le présent certificat est établi sur la base de résultats d'analyses réalisés par un laboratoire agréé et accrédité. Le laboratoire est habilité, pour les vins et spiritueux, à délivrer des certificats d'analyse relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 6 octobre 1997, J.O. du 30 novembre 1997).
Dans la limite des résultats obtenus et des déterminations effectuées, le soussigné certifie que le produit objet du présent certificat est de qualité loyale et marchande. Ce produit est conforme à la réglementation française et européenne en vigueur à la date de fin d'analyse, notamment en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Il est propre à la consommation humaine et peut être librement commercialisé sur le territoire français ainsi qu'à l'exportation. Les résultats analytiques obtenus sont conformes aux exigences réglementaires applicables.

In accordance with the provisions of Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council, and Delegated Regulation (EU) 2018/273 on the common organisation of the market in wine, this certificate is issued on the basis of the results of analyses carried out by an approved and accredited laboratory. The laboratory is authorised, for wines and spirits, to issue certificates of analysis relating to food or agricultural products of French origin intended for export (Decree of 6 October 1997, Official Journal of 30 November 1997).
Within the limits of the results obtained and the determinations made, the undersigned certifies that the product covered by this certificate is of fair and marketable quality. This product complies with the French and European regulations in force on the date of completion of the analysis, in particular with regard to food safety. It is fit for human consumption and may be freely marketed within France and for export. The analytical results obtained comply with the applicable regulatory requirements.

Désignation du produit *(Product description)*

Le Puy Retour des îles - Lot L-RDi-22
Vin rouge - 2022 - VSIG Rouge

N° du certificat d'analyse (*Analysis certificate number*) : **139478**
N° échantillon (*Sample n*umber) : **2601265**
Date de réception au laboratoire (*Date received by the laboratory*) : 22/09/2026
Date de fin d'analyse (*Analysis end date*) : 28/09/2026

Expéditeur *(Shipper)* **:**

Destinataire *(Receiver)* **:**

Quantité *(Quantity)* **:**

SARL CAVA
33126 FRONSAC
SIRET 393 624 705 00033 APE 743 B

Fronsac, le **28 septembre 2026**

Œnologue *(Œnologist)*
Sophie MALTAVERNE



Ce certificat ne concerne que l'objet soumis à l'analyse. Les résultats s'appliquent sur l'échantillon tel qu'il a été reçu.
This certificate applies only to the item submitted for analysis. The results apply to the sample as received.