



N° Echantillon / Sample # : **2503430**  
Matrice couleur / Type color : **Vin rouge**  
Réceptionné le / Received : **18/02/2025**  
Mesuré / measured : **du 18/02/2025 au 18/02/2025**  
Emis le / issued : **18/02/2025**  
Page(s) : 1 / 1

SARL Domaine de la Juvinière  
Clos des Langres  
21700 CORGOLOIN  
FRANCE

**RAPPORT D'ANALYSES 40365**  
ANALYTICAL REPORT FOR EXPORTATION

**AOC Beaune premier cru Champs Pimont rouge 2023**

Analyses Analysis	Résultats Results	Unité Unit	Méthode Method
<b>Titre Alcoométrique Vol.</b> Alcoholic % vol. (20°C)	<b>13.03</b>	% Vol	méthode IRTF FTIR method
<b>Acidité Totale</b> Total Acidity	<b>3.45</b>	g (H2SO4)/L	méthode IRTF FTIR method
<b>Acidité Totale</b> Total Acidity	<b>70.35</b>	meq/L	méthode IRTF FTIR method
<b>Acidité Volatile</b> Volatil Acidity	<b>0.52</b>	g (H2SO4)/L	méthode IRTF FTIR method
<b>Acidité Volatile</b> Volatil Acidity	<b>10.60</b>	meq/L	méthode IRTF FTIR method
<b>Glucose+ fructose</b> Glucose+ Fructose	<b>&lt;0.3</b>	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
<b>Acide L- Malique</b> Malic Acid	<b>&lt;LD</b>	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
<b>Dioxyde de soufre total</b> Total Sulphur Dioxyde	<b>71</b>	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
<b>Acide sorbique</b> Sorbic acid	<b>Absence</b>		chromatographie sur papier paper chromatography
<b>Valeur énergétique</b> Food value	<b>75.60</b>	kcal/100ml	Calcul Calcul
<b>Valeur énergétique</b> Food value	<b>313.60</b>	kJ/100ml	Calcul Calcul

Jennifer WALTER, Oenologue



Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. L'échantillon et les informations de son identification ont été transmises par le demandeur (appellation, millésime, n° de lot). Le présent rapport ne concerne que l'échantillon analysé.

Without specific indication, the sample upon receipt is deemed to be compliant. The sample and its identification information were provided by the applicant. This report relates only to the sample analyzed. It ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire. The analysis report does not cover either the interpretation or the conclusion which falls within the competence of the laboratory. COFRAC accreditation certifies the competence of the laboratory for the only analyzes covered by the accreditation which are followed by an asterisk. Analyzes preceded by two asterisks have been under-processed. Reproduction of this report is authorized only in the form of a complete photographic facsimile, with the authorization of the director of the laboratory.