



N° Echantillon / Sample # : 2411969
Matrice couleur / Type color : Vin rouge
Réceptionné le / Received : 23/07/2024
Mesuré / measured : du 23/07/2024 au 23/07/2024
Emis le / issued : 24/07/2024
Page(s) : 1 / 1

SARL Domaine de la Juvinière
Clos des Langres
21700 CORGOLOIN
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 38556 ANALYTICAL REPORT FOR EXPORTATION

AOC Nuits-Saint-Georges Les Herbues / Les Argillats rouge 2023

Analyses Analysis	Résultats Results	Unité Unit	Méthode Method	
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol. (20°C)</i>	13.07	% Vol	méthode IRTF FTIR method	*
Alcool Total <i>Total Alcohol</i>	13.1	% Vol	calcul calcul	
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.32	g (H2SO4)/L	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	67.70	meq/L	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	5.08	g(C4H6O6)/L	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.55	g (H2SO4)/L	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	11.22	meq/L	méthode IRTF FTIR method	*
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.3	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method	*
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	63	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method	*
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<LD	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method	*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography	*



Hervé GIBAUT, Directeur

