

N° Echantillon / Sample # : 2507044
Matrice couleur / Type color : Vin rouge
Réceptionné le / Received : 10/04/2025
Mesuré / measured : du 10/04/2025 au 10/04/2025
Emis le / issued : 11/04/2025
Page(s) : 1 / 1

SARL Domaine de la Juvinière
Clos des Langres
21700 CORGOLOIN
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 41095
ANALYTICAL REPORT FOR EXPORTATION

AOC Vosne-Romanée premier cru Les Chaumes rouge 2023

Analyses Analysis	Résultats Results	Unité Unit	Méthode Method	
Titre Alcomométrique Vol. <i>Alcoholic % vol. (20°C)</i>	13.47	% Vol	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.06	g (H2SO4)/L	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	62.40	meq/L	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.62	g (H2SO4)/L	méthode IRTF FTIR method	*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	12.64	meq/L	méthode IRTF FTIR method	*
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.3	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method	*
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<LD	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method	*
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	69	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method	*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography	*
Valeur énergétique <i>Food value</i>	78.10	kcal/100ml	Calcul Calcul	
Valeur énergétique <i>Food value</i>	323.70	kJ/100ml	Calcul Calcul	



Hervé GIBAUT, Directeur

