

échantillon analysé le (sample analysed on) : **18/11/2022**
échantillon reçu le (sample received on) : **18/11/2022**

Demandeur :

EARL Domaine COMBIER
Monsieur Laurent Combiér
RN 7
26600 PONT DE L'ISERE

N° Echantillon (sample #°) : **221118230**
Appellation (appellation) : **AOC Crozes-Hermitage**
Millesime (vintage) : **2021**
Couleur (color) : **Rouge (Red)**
Bouteille de (bottle of) : **75cl**
Numéro de lot (batch number) : **LCH01**
Cuvée : **Clos des Grives**
Ces informations et l'échantillon sont fournies par le demandeur

Rapport d'analyses pour l'exportation (Analytical Report for exportation) n° 13396

Analyses (Analyses)	Résultats (Results)	Méthodes (Methods)
* TAV (%Vol) Alcohol	12.84	Methode interne IRTF-domaine d'application 8.5 à 16.5 FTIR internal method-from 8.5 to 16.5
* A.T. (g/l H2SO4) *total acidity	3.78	Methode interne IRTF-de 1.8 à 4.9 g/l. FTIR internal method-from 1.8 to 4.9 g/l.
* A.V (g/L H2SO4) Volatile acidity	0.60	Méthode enzymatique automatisée calculée à partir de la teneur en acide acétique Enzymatic method automated calculated at from the content acetic acid
* SO2 Total (mg/L) Total sulfur dioxide	53	Methode automatisée colorimétrique séquentiel Automated sequential colorimetric method
* SO2 libre (mg/L) Free sulfur dioxide	22	Methode automatisée colorimétrique séquentiel Automated sequential colorimetric method
* pH pH	3.76	Methode interne IRTF-de 3.04 à 4.01. FTIR internal method-from 3.04 to 4.01.
* G+F (g/L) Glucose fructose	<LQ (0.11)	Methode interne enzymatique automatisée. Auto-enzymatic internal method.
* Fer (mg/L) Iron	<LQ(0.8)	Absorption atomique. Atomic absorption.
* Cu (mg/L) coper	0.08	Spectrometrie d'absorption atomique Atomic absorption spectrometry
* Int. Col. (sous 1cm) Absorbance	6.92	Spectrophotométrie Visible-Do420+DO520+DO620.sous 1 cm. Spectrophotometry -OD420+OD520+OD620 under 1 cm.
* Masse volum. (g/cm3) Specific gravity at 20/20°C	0.9918	calcul-domaine d'application 987.8 à 996.2 calcul-from 987.8 to 996.2.
* Densité Density	0.9936	Methode interne IRTF-domaine d'application 989.6 à 996.2 FTIR internal method-from 989.6 to 996.2
* Extrait sec (g/L) Total dry extract	26.6	calcul calculation

page n° 1 / 2

Ce rapport d'analyses concerne uniquement le produit soumis à l'analyse. L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation. Ces analyses sont repérées par la présence du symbole *. L'échantillonnage n'est pas couvert par l'accréditation. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Echantillon remis par le demandeur. Les incertitudes de mesures des méthodes d'analyses sont disponibles sur demande.
(This report of analyses concerns only the product subjected to the analysis. The COFRAC accreditation proves the laboratory skills exclusively for the analysis cover by accreditation, which are identified with a symbol *. The sampling is not covered by the accreditation. The reproduction of this report is authorized only under its complete shape. Sample handed by the applicant. Uncertainties of the methods of analysis are available on request.)

Institut Œnologique de Champagne

Adresse siège social :
ZI de Mardeuil - 1, Rue du Pré Préda
51530 MARDEUIL

Adresse laboratoire :
450 Rue Calixte Paillet
ZA Grange Blanche Est

84350 COURTHEZON
Tél.: 04 90 83 09 16
Fax : 04 90 83 33 31

échantillon analysé le (sample analysed on) : **18/11/2022**
échantillon reçu le (sample received on) : **18/11/2022**

Demandeur :

EARL Domaine COMBIER
Monsieur Laurent Combiér
RN 7
26600 PONT DE L'ISERE

N° Echantillon (sample #) : **221118230**
Appellation (appellation) : **AOC Crozes-Hermitage**
Millesime (vintage) : **2021**
Couleur (color) : **Rouge (Red)**
Bouteille de (bottle of) : **75cl**
Numéro de lot (batch number) : **LCH01**
Cuvée : **Clos des Grives**
Ces informations et l'échantillon sont fournies par le demandeur

Rapport d'analyses pour l'exportation (Analytical Report for exportation) n° 13396

Analyses (Analyses)	Résultats (Results)	Méthodes (Methods)
* Acide sorbique Sorbic acid	0	Chromatographie sur papier. 1=présence; 0=absence. Paper chromatography. 1= detected substance; 0=lacking substance.
AT(meq) (meq/l) total acidity (meq/l)	77.1	calcul calculation
AV(meq) (meq/l) Volatile acidity (meq/l)	12.2	calcul calculation
AT (ac.tartrique) (g/L)	5.78	calcul calculation
AV (ac.acétique) (g/L)	0.73	calcul calculation

Melanie Gourjon, Oenologue



page n° 2 / 2

Ce rapport d'analyses concerne uniquement le produit soumis à l'analyse. L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation. Ces analyses sont repérées par la présence du symbole *. L'échantillonnage n'est pas couvert par l'accréditation. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Echantillon remis par le demandeur. Les incertitudes de mesures des méthodes d'analyses sont disponibles sur demande.
(This report of analyses concerns only the product subjected to the analysis. The COFRAC accreditation proves the laboratory skills exclusively for the analysis cover by accreditation, which are identified with a symbol *. The sampling is not covered by the accreditation. The reproduction of this report is authorized only under its complete shape. Sample handed by the applicant. Uncertainties of the methods of analysis are available on request.)

Institut Œnologique de Champagne

Adresse siège social :
ZI de Mardeuil - 1, Rue du Pré Préda
51530 MARDEUIL

Adresse laboratoire :
450 Rue Calixte Paillet
ZA Grange Blanche Est

84350 COURTHEZON
Tél.: 04 90 83 09 16
Fax : 04 90 83 33 31