

(c) Désignation du produit *Product designation*
Château Tour Léognan - AOC Pessac-Léognan - Vin rouge - 2020

(c) Informations complémentaires *Additional information*
LR20

N° d'échantillon *Sample number* : 22018328

Date de réception *Date of receipt* : 06/04/2022

Date fin d'analyse *End of analysis* : 08/04/2022

SCEA PERRIN & FILS

Château Carbonnieux

33850 LEOGNAN

Résultats de l'analyse d'un échantillon remis par le client
Analysis of a sample delivered by the customer

Paramètre <i>Parameter</i>	Méthode <i>Method</i>	Résultat <i>Result</i>	Incertitude <i>Uncertainty</i>	Unité <i>Unit</i>
Masse volumique à 20°C <i>Density at 20°C</i>	* MO 28 : Réflectance Infrarouge <i>MO 28 : Infrared reflectance</i>	0.9921	0.05%	g/cm3
Titre alcoométrique volumique à 20°C <i>Alcohol at 20°C</i>	* MO 12 : Réflectance Infrarouge <i>MO 12 : Infrared reflectance</i>	13.95	1%	%Vol
Sucres totaux (Glucose+Fructose+Saccharose) <i>Total sugars (Glucose+Fructose+Saccharose)</i>	Méthode enzymatique après hydrolyse <i>Enzymatic method after hydrolysis</i>	0.7	8%	g/L
Sucres fermentescibles (Glucose+Fructose) <i>Fermentable sugars (Glucose+Fructose)</i>	* MO 58 : Méthode enzymatique automatisée <i>MO 58 : Automatic enzymatic method</i>	0.57	8%	g/L
Acidité totale <i>Total acidity</i>	* MO 08 : Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>MO 08 : Automatic potentiometric titration</i>	3.46	6%	g/L H ₂ SO ₄
Acidité totale <i>Total acidity</i>	* MO 08 : Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>MO 08 : Automatic potentiometric titration</i>	5.29	6%	g/L Ac. Tartrique
Acidité totale <i>Total acidity</i>	* MO 08 : Titrimétrie potentiométrique automatisée <i>MO 08 : Automatic potentiometric titration</i>	70.55	6%	meq/L
pH <i>pH</i>	* MO 08 : Potentiométrie automatisée <i>MO 08 : Automatic potentiometry</i>	3.71	2%	
Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	* MO 61 : Calcul à partir de l'acide acétique <i>MO 61 : Calculation from acetic acid</i>	0.53	0.08	g/L Ac. Acétique
Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	* MO 61 : Calcul à partir de l'acide acétique <i>MO 61 : Calculation from acetic acid</i>	0.43	0.07	g/L H ₂ SO ₄
Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	* MO 61 : Calcul à partir de l'acide acétique <i>MO 61 : Calculation from acetic acid</i>	8.83	1.33	meq/L
Extrait sec total <i>Total dry extract</i>	* MO 11 : Calcul par densimétrie <i>MO 11 : Densimetry & calculation</i>	30.7	4%	g/L
Extrait sec réduit <i>Reduced dry extract</i>	Calcul <i>Calculation</i>	31		g/L
Méthanol (alcool méthylique) <i>Methanol (methyl alcohol)</i>	* MO 27 : GC/FID <i>MO 27 : GC/FID</i>	175	8%	mg/L
Dioxyde de soufre libre <i>Free sulfur dioxide</i>	* MO 54 : Phase gazeuse-IRTF <i>MO 54 : Gaz phase-IRTF</i>	25	20%	mg/L
Dioxyde de soufre total <i>Total sulfur dioxide</i>	* MO 54 : Phase gazeuse-IRTF <i>MO 54 : Gaz phase-IRTF</i>	69	15%	mg/L
Acide sorbique <i>Sorbic acid research</i>	* MO 21 : Recherche par CCM <i>MO 21 : Quantification by TLC</i>	Not detected	20%	mg/L

LQ : Quantification limit, LD : Detection limit, Uncertainties: k=2

(c) Cette information est fournie par le client / This information is provided by the customer

The accreditation of the COFRAC gives evidence of the skill of laboratories for the only analysis covered by the accreditation identified by the symbol (*).

The COFRAC is signatory of the multilateral agreement of EA (European cooperation for accreditation), IAF (International Accreditation Forum) and of ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) of recognition of the equivalence of the report of tries or analysis. The laboratory is approved by the INAO.

This analysis report as well as the associated comments concern only the sample submitted to the analysis, taken, identified and passed on under the full responsibility of the applicant. The informations provided by the customer are due to its own responsibility. The reproduction of this document is authorized only in full form.

Il comporte 2 page(s) et 0 annexe

(c) Désignation du produit *Product designation*
Château Tour Léognan - AOC Pessac-Léognan - Vin rouge - 2020

(c) Informations complémentaires *Additional information*
LR20

N° d'échantillon *Sample number* : 22018328
Date de réception *Date of receipt* : 06/04/2022
Date fin d'analyse *End of analysis* : 08/04/2022

SCEA PERRIN & FILS

Château Carbonnieux
33850 LEOGNAN

Résultats de l'analyse d'un échantillon remis par le client
Analysis of a sample delivered by the customer

Paramètre <i>Parameter</i>	Méthode <i>Method</i>	Résultat <i>Result</i>	Incertitude <i>Uncertainty</i>	Unité <i>Unit</i>
<u>Métaux/Minéraux</u>				
Sulfates totaux <i>Total sulphates</i>	* MO29: Chromatographie ionique <i>MO29: Ion chromatography</i>	0.874	15%	g/L K ₂ SO ₄

Revu et approuvé par :
Tommaso NICOLATO, Responsable Secteur Œnologie et Agronomie

excell
L'EXPERTISE ANALYTIQUE

LQ : Quantification limit, LD : Detection limit, Uncertainties: k=2

(c) Cette information est fournie par le client / This information is provided by the customer

The accreditation of the COFRAC gives evidence of the skill of laboratories for the only analysis covered by the accreditation identified by the symbol (*).

The COFRAC is signatory of the multilateral agreement of EA (European cooperation for accreditation), IAF (International Accreditation Forum) and of ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) of recognition of the equivalence of the report of tries or analysis. The laboratory is approved by the INAO.

This analysis report of as well as the associated comments concern only the sample submitted to the analysis, taken, identified and passed on under the full responsibility of the applicant. The informations provided by the customer are due to its own responsibility. The reproduction of this document is authorized only in full form.

Il comporte 2 page(s) et 0 annexe

Certificat de pureté, sanitaire, de libre vente et de consommation
Certificate of health, purity, free trade and consumption

Relatif au rapport d'analyse n°114379
Related to certificate #114379

Vu l'habilitation, pour les vins et spiritueux, des laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97 JO du 30/11/97)

Dans la limite des déterminations effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande, et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précisée.

" Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ". Il s'agit d'un produit loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to food and agricultural products of French origin, intended for exportation, by decision of Ministère de l'Economie et des Finances (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97).

In the limit of the parameters analysed, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a product of good, honest, and commercial quality and fulfils all requirements of the law of August 1, 1905 on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

The undersigned certifies that this product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

"Produit propre à la consommation humaine" "Good for Human Consumption"

Expéditeur / Shipper : SCEA PERRIN & FILS
Château Carbonnieux
33850 LEOGNAN

Destinataire / Receiver :

Désignation de l'expédition / Shipment description

Désignation du produit : **Château Tour Léognan - AOC Pessac-Léognan - Vin rouge - 2020**
Product designation

Quantité :
Quantity

Informations complémentaires : LR20
Additional information

N° d'échantillon : **22018328**
Sample number

Fait à Floirac, le 11/04/2022
Tommaso NICOLATO, Responsable Secteur
Œnologie et Agronomie

 **excell**
L'EXPERTISE ANALYTIQUE