

# CENTRE D'ETUDES ET D'INFORMATIONS OENOLOGIQUES DE PAUILLAC

19, rue du Maréchal Juin - BP 37 - 33250 PAUILLAC  
Tel : 05 56 59 02 94 - Fax: 05 56 59 64 22 - Pauillac@oenopauillac.fr



## RAPPORT D'ESSAIS N°/Certificate of analysis # : 23282

**Demandeur/Requested by :**

Cht FERRIERE  
33 BIS RUE DE LA TREMOILLE  
33460 MARGAUX

**Echantillon soumis à l'analyse : 2308047001**

NOM/Name : CHATEAU FERRIERE  
Appellation/Denomination: AOC AOP Margaux  
Type/Type : Vin Rouge Millésime/vintage : 2021  
N° lot/batch # : Volume/Volume :  
Cuves/Vats # :

La désignation de l'échantillon a été fournie par le demandeur / The sample designation was provided by the applicant.  
Echantillon non étiqueté, bouchon conforme./Unlabeled sample, compliant cap.

### RESULTATS DE L'ANALYSE/Analysis results

| DESIGNATION/Analytical parameter           | METHODE/Method                                                       | Référence/<br>reference | Incertitudes de<br>mesure/ measurement<br>uncertainties | RESULTATS<br>Results |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------|
| Density at 20°C (g/L)                      | Electronic densimetry using an oscillating cell                      | O.I.V.                  | 0.10                                                    | 991.1                |
| Alcoholic degree by volume at 20°C (% Vol) | I.R.T.F.                                                             | MI TAV4                 | 0.13                                                    | 13.15                |
| Potential Alcohol content (% Vol)          | Calculation                                                          | ---                     | 0.0048                                                  | 0.01                 |
| Total Alcohol content (% Vol)              | Calculation                                                          | ---                     | 0.13                                                    | 13.16                |
| Glucose-Fructose (g/L)                     | Automated sequential enzymatic method                                | MI GFr0                 | 0.08                                                    | 0.1                  |
| Sugar content (g/L)                        | Calculation                                                          | ---                     | 15%                                                     | 1.1                  |
| Acetic Acid (g CH3COOH/L)                  | Automated sequential enzymatic method                                | MI AA0                  | 8.0%                                                    | 0.63                 |
| Volatil Acidity (g H2SO4/L)                | Calculation from acetic acid(Automated sequential enzymatic method ) | MI AV3                  | 6.0%                                                    | 0.52                 |
| Volatil Acidity (méq/L)                    | Calculation from acetic acid(Automated sequential enzymatic method ) | MI AV3                  | 6.0%                                                    | 10.6                 |
| Total Acidity (g H2SO4/L)                  | Automated potentiometric titrimetry                                  | MI AT1                  | 3.0%                                                    | 3.5                  |
| Total Acidity (g ac.tartr/L)               | Automated potentiometric titrimetry                                  | MI AT1                  | 3.0%                                                    | 5.3                  |
| Total Acidity (meq/L)                      | Automated potentiometric titrimetry                                  | MI AT1                  | 3.0%                                                    | 70.6                 |
| L-Malic Acid (g/L)                         | Automated sequential enzymatic method                                | MI AM0                  | 0.06                                                    | ND                   |
| pH                                         | Automated potentiometry                                              | MI pH1                  | 0.035                                                   | 3.78                 |
| Free Sulfur dioxyd (mg/L)                  | Automated sequential spectrophotometry UV-Vis                        | MI SO2L1                | 5.0                                                     | 15                   |
| Total Sulfur dioxyd (mg/L)                 | Automated sequential spectrophotometry UV-Vis                        | MI SO2T1                | 8.0                                                     | 63                   |
| Total dry extract (g/L)                    | Densimétric method(Calculation from density 20°C, A.V. and T.A.V.)   | O.I.V.                  | 0.51                                                    | 26.1                 |

MI : Méthode interne - O.I.V. : Recueil des méthodes internationales d'analyses des vins et des moûts de l'O.I.V.

Echantillon reçu le /Sample received the: 03/08/2023

Analyses effectuées le/Analysed the: 04/08/2023

Réception analyses sous traitées le /Analysis subcontracted received the : 08/08/2023

Analyses sous traitées/Analysis subcontracted en/in : France

Paullac le: 08/08/2023

Certaines prestations rapportées dans le document ne sont pas couvertes par l'accréditation / Some services reported in this document are covered by the accreditation. Elles sont identifiées par le symbole --- / They are identified by the symbol ---. Les essais sous traités sont identifiés par le code ST / The subcontracted analyses are identified by the abbreviation ST (ST\* : résultat rendu sous accréditation par le laboratoire Excell accrédité par le Cofrac sous le N° I-0588/result given under accreditation by the Excell laboratory accredited by Cofrac under No. I-0588). Le COFRAC est signataire du MLA d'EA (European cooperation for Accreditation) et du MLA d'ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation). The Cofrac is signatory of multilateral recognition agreements of the EA and ILAC. Les incertitudes élargies mentionnées sont celles correspondant à deux fois l'incertitude-type composée / The expanded uncertainties mentioned are those corresponding to twice the combined standard uncertainty. Les incertitudes des essais sous-traités sont communiquées sur demande / The uncertainties of the outsourced tests are communicated on request. La reproduction de ce rapport d'essais n'est autorisée que sous sa forme intégrale / The reproduction of this document is allowed that in the form of entire photographic facsimile. Le rapport ne concerne que l'échantillon apporté par l'intéressé ou l'organisme et soumis à l'essai / The analysis of the present report concerned only the sample, as received, analysed.

**CENTRE D'ETUDES ET D'INFORMATIONS OENOLOGIQUES  
DE PAUILLAC**

19,rue du Maréchal Juin - BP 37 - 33250 PAUILLAC  
Tel : 05 56 59 02 94 - Fax: 05 56 59 64 22 - Pauillac@oenopauillac.fr



**RAPPORT D'ESSAIS N°/Certificate of analysis # : 23282**

**Demandeur/Requested by :**

Cht FERRIERE  
33 BIS RUE DE LA TREMOILLE  
33460 MARGAUX

**Echantillon soumis à l'analyse : 2308047001**

NOM/Name : CHATEAU FERRIERE  
Appellation/Denomination: AOC AOP Margaux  
Type/Type : Vin Rouge Millésime/vintage : 2021  
N° lot/batch # : Volume/Volume :  
Cuves/Vats # :

La désignation de l'échantillon a été fournie par le demandeur / The sample designation was provided by the applicant.  
Echantillon non étiqueté, bouchon conforme./Unlabeled sample, compliant cap.

**RESULTATS DE L'ANALYSE/Analysis results**

| DESIGNATION/A analytical parameter | METHODE/Method                       | Référence/<br>reference | Incertitudes de<br>mesure/ measurement<br>uncertainties | RESULTATS<br>Results |
|------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------|
| Reduced Dry Extract (g/L)          | Calculation                          | ---                     | 0.52                                                    | 26.0                 |
| Sorbic Acid (mg/L)                 | Steam-feed, Spectrophotometry UV-Vis | ---                     | 12                                                      | ND                   |
| Lead (mg/L)                        | Atomic absorption                    | ST*                     | 13%                                                     | <LQ                  |
| Caloric power (kcal/100mL)         | Calculation                          | ---                     |                                                         | 75.0                 |
| Methyl alcohol (mg/L)              | GC-FID                               | ST*                     | 8%                                                      | 159                  |
| Total Sulphates (g/L K2SO4)        | Ionic chromatography                 | ST*                     | 15%                                                     | 0.72                 |

MI : Méthode interne - O.I.V. : Recueil des méthodes internationales d'analyses des vins et des moûts de l'O.I.V.

Echantillon reçu le /Sample received the: 03/08/2023

Analyses effectuées le/Analysed the: 04/08/2023

Réception analyses sous traitées le /Analysis subcontracted received the : 08/08/2023

Analyses sous traitées/Analysis subcontracted en/in : France

Paulliac le: 08/08/2023

Validé par /Validated by  
Davide COSTANTINI, oenologue



Certaines prestations rapportées dans le document ne sont pas couvertes par l'accréditation. Some services reported in this document are not covered by the accreditation. Elles sont identifiées par le symbole ---. They are identified by the symbol ---. Les essais sous traités sont identifiés par le code ST\*. The subcontracted analyses are identified by the abbreviation ST\* (ST\* : résultat rendu sous accréditation par le laboratoire Excell accrédité par le Cofrac sous le N° 1-0588 result given under accreditation by the Excell laboratory accredited by Cofrac under No. 1-0588). Le COFRAC est signataire du MLA d'EA (European cooperation for Accreditation) et du MLA d'ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation). The Cofrac is signatory of multilateral recognition agreements of the EA and ILAC. Les incertitudes élargies mentionnées sont celles correspondant à deux fois l'incertitude-type composée. The expanded uncertainties mentioned are those corresponding to twice the combined standard uncertainty. Les incertitudes des essais sous-traités sont communiquées sur demande. / The uncertainties of the outsourced tests are communicated on request. La reproduction de ce rapport d'essais n'est autorisée que sous sa forme intégrale. / The reproduction of this document is allowed that in the form of entire photographic facsimile. Le rapport ne concerne que l'échantillon apporté par l'intéressé ou l'organisme et soumis à l'essai. / The analysis of the present report concerned only the sample, as received, analysed.

CENTRE D'ETUDES ET D'INFORMATIONS OENOLOGIQUES  
DE PAUILLAC

19 rue du Maréchal Juin - BP 37 - 33250 PAUILLAC  
Tél: 05 56 59 02 94 - Fax: 05 56 59 64 22

**CERTIFICAT DE PURETE ET DE LIBRE VENTE**

**SANITARY AND UNRESTRICTED SALE CERTIFICATE**

Je soussigné(e), Davide COSTANTINI, oenologue du Centre d'Etudes et d'Informations Oenologiques de Pauillac, certifie que :

*I the undersigned , Davide COSTANTINI, oenologue of the Oenological Studies and Information Center of Pauillac, certify that :*

. Le vin / *Wine*: CHATEAU FERRIERE 2021 AOC AOP Margaux

. vendu par / *sold by* : Cht FERRIERE

. siégeant / *having its center in* :  
33 BIS RUE DE LA TREMOILLE  
33460 MARGAUX

. analysé sous le numéro / *analyzed under the number* : **23282**

. expédié par / *Shipped by* :

. À destination de / *Receiver* :

Au regard des paramètres analysés sur l'échantillon remis par le producteur, ce vin est loyal et marchand et répond aux exigences de la réglementation européenne et de son appellation d'origine.

*According to analyses of the sample provided by the producer, this wine is good for sale, meeting the requirements of both European and appellation regulations.*

Davide COSTANTINI, oenologue

