

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

19,rue du Maréchal Juin - 33250 PAUILLAC
Tel : 05 56 59 02 94 - pauillac@oenopauillac.fr



RAPPORT D'ESSAIS N°/Certificate of analysis # : 24499

Demandeur/Requested by :

Cht FERRIERE
33 BIS RUE DE LA TREMOILLE
33460 MARGAUX

Echantillon soumis à l'analyse : 2407047004

NOM/Name : CHATEAU LA GURGUE BIO
Appellation/Denomination: AOC AOP Margaux
Type/Type : Vin Rouge Millésime/vintage : 2022
N° lot/batch # : LLG221105T1 Volume/Volume :
Cuves/Vats # :

La désignation de l'échantillon a été fournie par le demandeur / The sample designation was provided by the applicant.

RESULTATS DE L'ANALYSE/Analysis results

DESIGNATION/Analytical parameter	METHODE/Method	Référence/ reference	Incertitudes de mesure/ measurement uncertainties	RESULTATS Results
Density at 20°C (g/L)	Electronic densimetry using an oscillating cell	O.I.V.	0.10	992.1
Alcoholic degree by volume at 20°C (%Vol)	I.R.T.F.	MI TAV4	0.13	13.12
Potential Alcohol content (% Vol)	Calculation	---	0.0048	0.01
Total Alcohol content (% Vol)	Calculation	---	0.13	13.13
Glucose-Fructose (g/L)	Automated sequential enzymatic method	MI GIFr0	0.08	0.2
Sugar content (g/L)	Calculation	---	15%	1.2
Acetic Acid (g CH3COOH/L)	Automated sequential enzymatic method	MI AAc0	8.0%	0.59
Volatil Acidity (g H2SO4/L)	Calculation from acetic acid(Automated sequential enzymatic method)	MI AV3	0.030	0.49
Volatil Acidity (méq/L)	Calculation from acetic acid(Automated sequential enzymatic method)	MI AV3	6.0%	10.0
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%	70.4
L-Malic Acid (g/L)	Automated sequential enzymatic method	MI AM0	0.06	ND
pH	Automated potentiometry	MI pH1	0.035	3.62
Free Sulfur dioxyd (mg/L)	Automated sequential spectrophotometry UV-Vis	MI SO2L1	5.0	16
Total Sulfur dioxyd (mg/L)	Automated sequential spectrophotometry UV-Vis	MI SO2T1	8.0	34
Total dry extract (g/L)	Densimétric method(Calculation from density 20°C, A.V. and T.A.V.)	O.I.V.	0.51	28.6

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: 03/07/2024

Analyses effectuées le/Analysed the: 04/07/2024

Réception analyses sous traitées le /Analysis subcontracted received the : 09/07/2024

Analyses sous traitées/Analysis subcontracted en/in : France

Paulliac le: 10/07/2024

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°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 - 33250 PAUILLAC
Tel : 05 56 59 02 94 - pauillac@oenopauillac.fr



RAPPORT D'ESSAIS N°/Certificate of analysis # : 24499

Demandeur/Requested by :
Cht FERRIERE
33 BIS RUE DE LA TREMOILLE
33460 MARGAUX

Echantillon soumis à l'analyse : 2407047004
NOM/Name : CHATEAU LA GURGUE BIO
Appellation/Denomination: AOC AOP Margaux
Type/Type : Vin Rouge Millésime/vintage : 2022
N° lot/batch # : LLG221105T1 Volume/Volume :
Cuves/Vats # :

La désignation de l'échantillon a été fournie par le demandeur / The sample designation was provided by the applicant.

RESULTATS DE L'ANALYSE/Analysis results

DESIGNATION/Analytical parameter	METHODE/Method	Référence/ reference	Incertitudes de mesure/ measurement uncertainties	RESULTATS Results
Reduced Dry Extract (g/L)	<i>Calculation</i>	---	0.52	28.4
Sorbic Acid (mg/L)	<i>Steam-feed, Spectrophotometry UV-Vis</i>	---	12	ND
Lead (mg/L)	<i>Atomic absorption</i>	ST*	11%	<LQ
Caloric power (kcal/100mL)	<i>Calculation</i>	---		74.9
Methyl alcohol (mg/L)	<i>GC-FID</i>	ST*	20%	53

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: 03/07/2024

Analyses effectuées le/Analysed the: 04/07/2024

Réception analyses sous traitées le /Analysis subcontracted received the : 09/07/2024

Analyses sous traitées/Analysis subcontracted en/in : France

Pauillac le: 10/07/2024

**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 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 LA GURGUE BIO 2022 AOC AOP Margaux

. vendu par / *sold by* : Cht FERRIERE

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

. analysé sous le numéro / *analyzed under the number* : **24499**

. 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



