

(c) Désignation du produit *Product designation*

CHATEAU FERRIERE - AOC Margaux - Vin rouge - 2024

Château FERRIERE

33460 MARGAUX

(c) Informations complémentaires *Additional information*

N° de LOT : LFER241

N° d'échantillon *Sample number* : **26041190**

Date de réception *Date of receipt* : 30/06/2026

Date fin d'analyse *End of analysis* : 06/07/2026

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>	LQ <i>LOQ</i>	Résultat <i>Result</i>	Incertitude <i>Uncertainty</i>	Unité <i>Unit</i>
Sucres totaux (Glucose+Fructose +Saccharose) <i>Total sugars (Glucose+Fructose+Saccharose)</i>	* MO 67: Méthode enzymatique après hydrolyse <i>MO 67: Enzymatic method after hydrolysis</i>	0.40	<LQ	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>	0.20	Not detected	9%	g/L
Acidité totale <i>Total acidity</i>	* MO 74 : Spectroscopie IRTF <i>MO 74 : FTIR Spectroscopy</i>		3.20	6%	g/L H2SO4
Acidité totale <i>Total acidity</i>	* MO 74 : Spectroscopie IRTF <i>MO 74 : FTIR Spectroscopy</i>		4.90	6%	g/L Ac. Tartrique
Acidité totale <i>Total acidity</i>	* MO 74 : Spectroscopie IRTF <i>MO 74 : FTIR Spectroscopy</i>		65.25	6%	meq/L
pH <i>pH</i>	* MO 75 : Spectroscopie IRTF <i>MO 75 : FTIR Spectroscopy</i>		3.74	2%	
Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	* MO 61 : Calcul à partir de l'acide acétique <i>MO 61 : Calculation from acetic acid</i>	0.16	0.62	0.06	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>	0.13	0.51	0.05	g/L H2SO4
Acidité volatile <i>Volatile acidity</i>	* MO 61 : Calcul à partir de l'acide acétique <i>MO 61 : Calculation from acetic acid</i>	2.66	10.32	1.00	meq/L
Extrait sec total <i>Total dry extract</i>	* MO 11 : Calcul par densimétrie <i>MO 11 : Densimetry & calculation</i>		27.1	3%	g/L
Extrait sec réduit <i>Reduced dry extract</i>	Calcul <i>Calculation</i>		27		g/L
Méthanol (alcool méthylique) <i>Methanol (methyl alcohol)</i>	* MO 27 : GC-FID <i>MO 27 : GC-FID</i>	15	99	15%	mg/L
Titre alcoométrique volumique à 20°C <i>Alcohol at 20°C</i>	* MO 73 : Spectroscopie IRTF <i>MO 73 : FTIR Spectroscopy</i>		12.06	0.18	% Vol
Masse volumique à 20°C <i>Density at 20°C</i>	* MO 72 : Spectroscopie IRTF <i>MO 72 : FTIR Spectroscopy</i>		0.9929	0.10%	g/cm3
Dioxyde de soufre libre <i>Free sulfur dioxide</i>	* MO 54 : Phase gazeuse-IRTF <i>MO 54 : Gaz phase-IRTF</i>	6	23	18%	mg/L
Dioxyde de soufre total <i>Total sulfur dioxide</i>	* MO 54 : Phase gazeuse-IRTF <i>MO 54 : Gaz phase-IRTF</i>	15	89	12%	mg/L
Acide sorbique <i>Sorbic acid research</i>	* MO 21 : Recherche par CCM <i>MO 21 : Quantification by TLC</i>	2	Not detected	20%	mg/L

(c) Désignation du produit *Product designation*

CHATEAU FERRIERE - AOC Margaux - Vin rouge - 2024

Château FERRIERE

33460 MARGAUX

(c) Informations complémentaires *Additional information*

N° de LOT : LFER241

N° d'échantillon *Sample number* : **26041190**

Date de réception *Date of receipt* : 30/06/2026

Date fin d'analyse *End of analysis* : 06/07/2026

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>	LQ <i>LOQ</i>	Résultat <i>Result</i>	Incertitude <i>Uncertainty</i>	Unité <i>Unit</i>
<u>Métaux/Minéraux</u>					
Plomb (Pb) <i>Lead (Pb)</i>	* MO 33 : Absorption atomique <i>MO 33 : Atomic absorption</i>	0.010	< LQ (0.010)	12%	mg/L
Sulfates totaux <i>Total sulphates</i>	* MO29: Chromatographie ionique <i>MO29: Ion chromatography</i>	0.05	0.59	18%	g/L K ₂ SO ₄

Revu et approuvé par :
Margot CHAMINADE, Responsable Métrologie et Méthodes de Référence

exce||
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 reponsability 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 sale and consumption

Relatif au rapport d'analyse n°270303
Related to certificate #270303

Le laboratoire est habilité, conformément à la décision du ministère de l'Économie et des Finances (arrêté du 6 octobre 1997, JO du 30 novembre 1997), à délivrer des certificats d'analyse et de pureté pour les denrées alimentaires et les produits agricoles d'origine française destinés à l'exportation.

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.

Le soussigné certifie que les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française. Il s'agit d'un produit légitime et commercialisable, propre à la consommation humaine et à la vente libre en France et à l'étranger.

The laboratory is authorised, in accordance with the decision of the Ministry of Economy and Finance (decree of 6 October 1997, Official Journal of 30 November 1997), to issue certificates of analysis and purity for foodstuffs and agricultural products of French origin intended for export.

Within the limits of the determinations made, the undersigned certifies that the product for which this certificate has been issued and which, according to the declaration of the interested parties, is the subject of the shipment detailed below, is a product of good, fair and marketable quality, and that it meets all the requirements of the Law of 1 August 1905 on the prevention of fraud in the sale of goods and, in particular, all the requirements listed in the Decrees of 19 August 1921 and 21 April 1972 laying down public administration regulations for the application of the aforementioned law.

The undersigned certifies that the results of these analyses are strictly in accordance with French legislation. This is a legitimate and marketable product, suitable for human consumption and for sale in France and abroad.

Expéditeur / Shipper : Château FERRIERE 33460 MARGAUX FRANCE

Destinataire / Receiver :

Désignation de l'expédition / Shipment description

Désignation du produit : CHATEAU FERRIERE - AOC Margaux - Vin rouge - 2024
Product designation

Quantité :
Quantity

Informations complémentaires : N° de LOT : LFER241
Additional information

N° d'échantillon : 26041190
Sample number

Fait à Floirac, le 08/07/2026
Margot CHAMINADE, Responsable Métrologie et
Méthodes de Référence



excell
L'EXPERTISE ANALYTIQUE

LABORATOIRE EXCELL SAS - 25, RUE ARISTIDE BERGES - 33270 FLOIRAC - FRANCE
TEL. +33 (0)5 57 77 96 27
secretariat@labexcell.com - www.labexcell.com