

🧵 EDQUARD MASSIE / ANTOINE MEDEVILLE / HENRI BOYER / ANTOINE SAMENAYRE / THOMAS MARQUANT / EMILIEN DELALANDE 📜 cenoloques diplômés

## RAPPORT D'ANALYSE DESTINE A L'EXPORTATION: N° 20251999

Analysis report for exportation

Nom du demandeur: CHÂTEAU HAUT BAGES LIBERAL

Requested by

33250 PAUILLAC

Designation produit: CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBERAL 2023 - nº lot L23HBL 10/2D

Product name

Appellation:

Appellation

**AOC Pauillac** 

	www.cofrac.fr Scope available on www.cofrac.fr
s / Res	ults
9920	
3.65	
0.3	
3 (lq)	
.76	
6.7	
.48	
.49	
0.0	
19	

N° 1-0569 Portée

disponible sur

Paramètres / Parameter	Méthodes / Methods	Résultats / Results
* Masse volumique à 20°C (g/ml) Density at 20°C	IRTF F.T.I.R	0.9920
* Titre alcoométrique volumique à 20°C (%Vol) Alcoholic degree by volume at 20°C	IRTF F.T.I.R	13.65
* Glucose Fructose (g/L) Glucose Fructose	Spectrophotométrie- enzymatique auto Automated spectrometry	<0.3
Sucres réducteurs (g/L) Reducing sugars	IRTF F.T.LR	<3 (lq)
* Acidité totale (g H2SO4/L)  Total acidity	IRTF F.T.LR	3.76
* Acidité totale (meq/L)  Total acidity	IRTF F.T.I.R	76.7
* pH pH	Potentiométrie manuelle Manual potentiometry	3.48
* Acidité volatile (g H2SO4/L) Calculated Volatil Acidity from Acetic Acid	Spectro. enzymatique auto+ calcul Automated spectrometry	0.49
* Acidité volatile (meq/L) Calculated Volatil Acidity from Acetic Acid	Spectro. enzymatique auto+ calcul Automated spectrometry	10.0
* Dioxyde de soufre libre (mg/L) Free sulfur dioxide	Spectrophotométrie Visible auto Automated spectrometry	19
* Dioxyde de soufre total (mg/L) Total sulfur dioxide	Spectrophotométrie Visible auto Automated spectrometry	74
* Extrait sec total (g/L) Dry extract	Calcul par densimétrie Calculation densimetry	29.4
* Acide sorbique (mg/L) Sorbic acid	Chromatographie en couche mince Chromatography C.C.M	ND (<2)

(Analyse effectuée à la demande de l'intéressé sur un échantillon remis par celui-ci , l'échantillon conforme à la

reception).
Toutes les mentions relatives à l'identification de l'échantillon ont été fournies par le client. Les résultats d'analyses s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu.

Echantillon n° (Sample): 250708202 Echantillon déposé le (Sample received on):

Echantillon analysé le (Sample analysed on): Rapport emis le (certificate edited on):

08/07/2025 08/07/2025 08/07/2025

Tél. 05 56 62 35 01 Fax 05 56 62 25 10

Aboratoire officiel Official laboratory

E.MASSIE / H.BOYER / A.SAMENAYRE

LQ : limite de quantification - limit of quantification ND : non détecté - no detected (inférieur à la limite de détection) - below the detection limit Incertitude de mesure communiquées sur demande / Uncertainties in the system of measurements available on request

L'accréditation par la section Essais du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les analyses couvertes par l'accréditation. Seules les analyses repérées par une astérisque sont accréditées. Elle ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. Les résultats ne se rapportent qu'aux échantillons soumis à l'analyse La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous forme intégrale. The Cofrac certifies the competence of the laboratory for the analyses covered by the accreditation. They are identified by the symbol\*, it does not cover either the interpretation or the conclusion which depends on the laboratory's own competence. The report is valid for the submitted sample. Reproduction of this report is only permitted in its entirety.

55, rue de la République - 33210 PREIGNAC - Tél : 05 56 62 35 01 - preignac@oenoconseil.com - www.oenoconseil.com



EDOUARD MASSIE / ANTOINE MEDEVILLE / HENRI BOYER / ANTOINE SAMENAYRE / THOMAS MARQUANT / EMILIEN DELALANDE enologues diplômés

## CERTIFICAT DE PURETE, SANITAIRE, DE LIBRE VENTE ET DE CONSOMMATION rattaché au rapport n°20251999

CERTIFICATE OF FREE SALE, SANITARY ,PURITY, HEALTH, FREE TRADE AND FITNESS FOR HUMAN

CONSUMPTION

attached to analysis report 20251999

Vu l'habilitation de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 15/02/1997 J.O du 26.02.1997), le soussigné, certifie que le produit pour lequel a été délivré le certificat dont le numéro figure ci-joint est un produit propre à la consommation humaine, loyale et marchande, répondant à toutes les exigences de la loi du 1<sup>er</sup> Août 1905 sur la Répression des Fraudes dans la vente des marchandises et qu'il remplit les conditions sanitaires pour sa vente libre sur le marché national et à l'exportation.

Considering the authority, on wines and spirituous, liquours, of the laboratories delivering certificates of analysis and purity for foods stuffs and agricultural products of french origin destined for exportation. The undersigned certifies that the product for which the present statement has been delivering, which according to a declaration by the involved parties is the object of the shipment the law of the August 1, 1905 for the Repression of Fraud in the selling of marchandise and the various texts taken for its application. This product is suitable for human consumption and is free of foreign matter"

Désignation du produit :

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBERAL 2023 - N° LOT L23HBL 10/2D

Product name

Appellation:

**AOC Pauillac** 

Appellation

Expéditeur :

CHÂTEAU HAUT BAGES LIBERAL 33250 PAUILLAC

Shipper

Destinataire:

Receiver **Quantité**:
Quantity

**Délivré à Preignac le** / Delivered in Preignac on : 08/07/2025

Laboratoire officiel Official laboratory

E.MASSIE / H.BOYER / A.SAMENAYRE

œnologue :

œnologue 🦈

geno/ggue

Laboratoire Œnoconseil



EDQUARD MASSIE / ANTOINE MEDEVILLE / HENRI BOYER / ANTOINE SAMENAYRE / THOMAS MARQUANT / EMILIEN DELALANDE oenologues diplômés

## Analyses complémentaires rattachées au rapport N° 20251999

EXPEDITEUR / SHIPPER CHÂTEAU HAUT BAGES LIBERAL 33250 PAUILLAC

DESTINATION / RECEIVER :

QUANTITE / QUANTIY:

REFERENCE / DESCRIPTION: CHÂTEAU HAUT- BAGES LIBERAL 2023 - N° LOT L23HBL 10/2D

APPELLATION / VINTAGE: AOC PAUILLAC

Analyses / analysis	Méthodes	Résultats
Alcool méthylique – Méthyl- Alcohol	Chromatographie phase gazeuse – mg/l	106
Extrait sec réduit — Reduced dry extract	Calcul – g/L	28.3
Sulfates totaux — Total sulphates	Interne automatisée – g/l K2SO4	0.69
Sucres Totaux — Total sugars	Interne par IRTF – g/L	<3
Plomb — Lead LD: 0.003 LQ 0.010 mg/l	Méthode par absorption atomique - mg/l	<lq< td=""></lq<>

LD: Limit of detection LQ: Limit of quantification

Page 1/1

Rapport d'analyse édité à preignac, le 15 JUILLET 2025

H. BOYER / E. MASSIE / A. SAMENAYRE

Oenologue

