

RAPPORT D'ANALYSE DESTINE A L'EXPORTATION: N° 20251517

Analysis report for exportation



Nom du demandeur: **SAS CHÂTEAU FERRIERE 33 BIS RUE DE LA TREMOILLE**
Requested by **33460 MARGAUX- CANTENAC**

Designation produit : **CHÂTEAU LA GURGUE 2023**
Product name

Appellation : **AOC Margaux**
Appellation

Paramètres / Parameter	Méthodes / Methods	Résultats / Results
* Masse volumique à 20°C (g/ml) Density at 20°C	IRTF F.T.I.R	0.9928
* Titre alcoométrique volumique à 20°C (%Vol) Alcoholic degree by volume at 20°C	IRTF F.T.I.R	13.14
* Glucose Fructose (g/L) Glucose Fructose	Spectrophotométrie- enzymatique auto Automated spectrometry	0.3
Sucres réducteurs (g/L) Reducing sugars	IRTF F.T.I.R	<3 (lg)
* Acidité totale (g H2SO4/L) Total acidity	IRTF F.T.I.R	3.55
* Acidité totale (meq/L) Total acidity	IRTF F.T.I.R	72.4
* pH pH	Potentiométrie manuelle Manual potentiometry	3.64
* Acidité volatile (g H2SO4/L) Calculated Volatil Acidity from Acetic Acid	Spectro. enzymatique auto+ calcul Automated spectrometry	0.56
* Acidité volatile (meq/L) Calculated Volatil Acidity from Acetic Acid	Spectro. enzymatique auto+ calcul Automated spectrometry	11.4
* Dioxyde de soufre libre (mg/L) Free sulfur dioxide	Spectrophotométrie Visible auto Automated spectrometry	32
* Dioxyde de soufre total (mg/L) Total sulfur dioxide	Spectrophotométrie Visible auto Automated spectrometry	60
* Extrait sec total (g/L) Dry extract	Calcul par densimétrie Calculation densimetry	30.0
* 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 réception).

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): **250430035**

Echantillon déposé le (Sample received on): **30/04/2025**

Echantillon analysé le (Sample analysed on): **30/04/2025**

Rapport emis le (certificate edited on): **30/04/2025**

Laboratoire officiel Official laboratory

E.MASSIE / H.BOYER / A.SAMENAYRE
œnologue œnologue œnologue

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.

Laboratoire Oenoconseil

Page 1 / 1

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

Laboratoire habilité par l'INAO, agréé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Environnement à délivrer des certificats d'analyse pour l'exportation.

Sarl au capital de 80 000 € - Siret 378 373 682 00020 - Code APE 7120 B - CA 070 561 25000 - N° TVA Intracommunautaire FR 923 783 736 82

CERTIFICAT DE PURETE, SANITAIRE, DE LIBRE VENTE ET DE CONSOMMATION
rattaché au rapport n°20251517
CERTIFICATE OF FREE SALE, SANITARY, PURITY, HEALTH, FREE TRADE AND FITNESS FOR HUMAN
CONSUMPTION
attached to analysis report 20251517

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^{er} 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 merchandise 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 LA GURGUE 2023

Product name

Appellation : AOC Margaux

Appellation

Expéditeur : SAS CHÂTEAU FERRIERE 33 BIS RUE DE LA TREMOILLE 33460 MARGAUX-CANTENAC

Shipper

Destinataire :

Receiver

Quantité :

Quantity

Délivré à Preignac le / Delivered in Preignac on : 30/04/2025

Laboratoire officiel Official laboratory

E.MASSIE / H.BOYER / A.SAMENAYRE

œnologue

œnologue

œnologue



Laboratoire Oenoconseil

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

Laboratoire habilité par l'INAO, agréé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Environnement à délivrer des certificats d'analyse pour l'exportation.

Sarl au capital de 80 000 € - Siret 378 373 682 00020 - Code APE 7120 B - CA 070 561 25000 - N° TVA Intracommunautaire FR 923 783 736 82

Analyses complémentaires rattachées au rapport N° 20251517

EXPEDITEUR / SHIPPER SAS CHÂTEAU FERRIERE 33 BIS RUE DE LA TREMOILLE 33460 MARGAUX-CANTENAC

DESTINATION / RECEIVER :

QUANTITE / QUANTITY:

REFERENCE / DESCRIPTION: CHÂTEAU LA GURGUE 2023

APPELLATION / VINTAGE : AOC MARGAUX

<i>Analyses / analysis</i>	<i>Méthodes</i>	<i>Résultats</i>
Sucres Totaux – <i>Total sugars</i>	Interne par IRTF – g/L	<3
Alcool méthylique – <i>Méthyl- Alcohol</i>	Chromatographie phase gazeuse – mg/l	75
Plomb – <i>Lead</i> LD: 0.003 LQ 0.010 mg/l	Méthode par absorption atomique - mg/l	0.011
Extrait sec réduit – <i>Reduced dry extract</i>	Calcul – g/L	28.7
Sulfates totaux – <i>Total sulphates</i>	Interne automatisée – g/l K ₂ SO ₄	0.63

LD: Limit of detection LQ : Limit of quantification

Page 1/1

Rapport d'analyse édité à preignac, le 12 MAI 2025

H. BOYER / E. MASSIE / A. SAMENAYRE
Oenologue




Laboratoire Oenoconseil

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

Laboratoire habilité par l'INAO, agréé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Environnement à délivrer des certificats d'analyse pour l'exportation.

Sarl au capital de 80 000 € - Siret 378 373 682 00020 - Code APE 7120 B - CA 070 561 25000 - N° TVA Intracommunautaire FR 923 783 736 82