

**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



ACCREDITATION
N°1 - 0286
Portée disponible sur
www.cofrac.fr

RAPPORT D'ESSAIS N° / Certificate N°: 1107197001

Destiné à l'exportation / For export

NOM /Name : CHATEAU LAMOTHE BERGERON
Millésime /Vintage : 2009
AOC/AOC : HAUT-MEDOC
Type /Type : Vin Rouge
Volume /Volume : N°de lot /Lot Number :
Demandeur / Requested by : Nom de l'expéditeur/Shipper:

Cht Lamothe Bergeron
49 Chemin des Graves
33460 CUSSAC FORT MEDOC
Destination / Destination :

RESULTATS DE L'ANALYSE / Analyses results

| DESIGNATION / Analytical parameter | METHODE / Method | Code COFRAC | Incertitudes de mesure / measurement uncertainties | RESULTATS / Results |
|---|------------------------------------|-------------|--|---------------------|
| Mass per unit volum at 20°C (g/l) | Electronic densimetry | A12 | 0.16 | 992.2 |
| Alcoholic degree by volume at 20°C (%Vol) | Reflexion close IR | A24 | 0.12 | 13.68 |
| Glucose-Fructose (g/l) | Automated enzymatic method | A60 | 0.29 | 0.3 |
| Total Acidity (g H2SO4/l) | Potentiometric titrimetry | A80 | 0.13 | 3.1 |
| Total Acidity (g ac.tartr/l) | Calculation | --- | 0.20 | 4.7 |
| Volatil Acidity (g H2SO4/l) | Calculation | --- | 0.059 | 0.36 |
| L-Malic Acid (g/l) | Automated enzymatic method | A111 | 0.059 | Non détecté |
| pH | Automated potentiometry | A100 | 0.038 | 3.73 |
| Free Sulfur dioxyd (mg/l) | Cold steam-feed+Oxydation+Titrim. | A160 | 5.0 | 26 |
| Total Sulfur dioxyd (mg/l) | Warm steam-feed+Oxyd.+Titrimetry | A150 | 7.2 | 78 |
| Total dry extract (g/l) | Densimétric method | A30 | 0.61 | 30.6 |
| Reduced Dry Extract (g/l) | Calculation | --- | 0.60 | 30.3 |
| Sorbic Acid (mg/l) | Steam-feed, Spectrophotometry U.V. | A172 | 10 | Non détecté |
| Methanol (mg/l) | CPG-FID | ST | | 264 |
| Lead (µg/l) | Atomic absorption spectrometry | ST | | 14.0 |
| bacterias by epifluorescence (/ml) | epifluorescence | ST | | 18000 |
| Yeasts by epifluorescence (/ml) | epifluorescence | ST | | inf à 1 |
| Acetic Acid (g CH3COOH/l) | Automated enzymatic method | X04 | 0.073 | 0.44 |

Seule la version française fait foi /The french version is legally acceptable

Validé par
Sandra DUBOSCQ, Oenologue

Echantillon reçu le / Sample received the : 18/07/2011
Analyses effectuées le / Analyses the: 19/07/2011
Réception analyses sous traitées le / Analyses subcontracted received the : 22/07/11
Pauillac le: 25/07/2011



Certaines prestations rapportées dans le document ne sont pas couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole ---. Les essais sous traités sont identifiés par le code ST. Le COFRAC est signataire de l'accord multilatéral de EA (European cooperation for Accreditation) et d'ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) de reconnaissance de l'équivalence des rapports d'essais ou d'analyses.
Les incertitudes élargies mentionnées sont celles correspondant à deux fois l'incertitude-type composée. La reproduction de ce rapport d'essais n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Il comporte une page. Le rapport ne concerne que l'échantillon de vin apporté par l'intéressé ou l'organisme et soumis à l'essai.

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), Sandra DUBOSCQ, Oenologue du Centre d'Etudes et d'Informations
Oenologiques de Pauillac, certifie que :

*I the undersigned , Sandra DUBOSCQ, Oenologue of the Oenological Studies and
Information Center of Pauillac, certify that :*

. Le vin / *Wine*: CHATEAU LAMOTHE BERGERON 2009 AOC HAUT-MEDOC

. vendu par / *sold by* : Cht Lamothe Bergeron

. siégeant à /*having its center in* :
49 Chemin des Graves
33460 CUSSAC FORT MEDOC

. analysé sous le numéro / *analyzed under the number* : **1107197001**

. expédié par / *Shipped by* :

. à destination de /*Receiver* :

provient exclusivement de jus de raisin frais récoltés à la propriété ou au château.
Come exclusively from the fresh grape-juice harvested at the property.

Je certifie également que ce vin est bien composé, préparé et traité conformément aux lois
sanitaires édictées par le gouvernement français, que sa vente et sa consommation sont
autorisées en France.

*I certify as well, the wine is well compounded made and treated in accordance with the
sanitary law enacted by the french government and that its sale and its consumption
are authorized in France.*

Sandra DUBOSCQ, Oenologue

