



**RAPPORT D'ANALYSES**

**EARL DU DOMAINE CHEVROT ET FILS**  
19, route de Couches  
71150 CHEILLY LES MARANGES

échantillon(s) reçu(s) le : 06/11/2019  
échantillon(s) analysé(s) du 06/11/2019 au 07/11/2019

page n° 1/2

N° Echantillon :	19-23219	19-23220	19-23221
Appellation :	FUBL	SANBL	SAB
Couleur :	Blanc	Blanc	Blanc
Millésime :	2018	2018	2018
TYPE D'ANALYSE	RESULTATS		
Titre alcoométrique volumique (% vol.)	13,60	13,20	13,50
Glucose Fructose (g/L)	0,6	0,6	0,4
Acidité volatile (g/L acide sulfurique)	0,64	-	-
pH	3,10	3,15	3,19
SO2 Libre (mg/L)	< LQ (3)	3	8
SO2 Total (mg/L)	35	53	54
Protéines	Forte présence	Forte présence	Présence
Essai collage	*	-	-

bento

10g/hl.

bento

25g/hl.

bento

40g/hl.

LD= Limite de détection      LQ= Limite de quantification

**POUR CONTACTER NOS ŒNOLOGUES :**

KYRIAKOS KYNIGOPOULOS : 06 80 22 82 09  
PIERRE FONTENEAU : 06 07 57 60 98  
LAURENT MICHELET : 06 07 32 29 69  
LUDIVINE ROUX : 06 08 21 58 69

A Beaune, le Jeudi 7 Novembre 2019 à 15h 46

**Pierre FONTENEAU**  
Ingénieur Œnologue  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



**RAPPORT D'ANALYSES**

**EARL DU DOMAINE CHEVROT ET FILS**  
19, route de Couches  
71150 CHEILLY LES MARANGES

échantillon(s) reçu(s) le : 06/11/2019  
échantillon(s) analysé(s) du 06/11/2019 au 07/11/2019

page n° 2/2

N° Echantillon :	19-23222	19-23223
Appellation :	TILLEUL	MAR SLC
Couleur :	Blanc	Rouge
Millésime :	2018	2018
<b>TYPE D'ANALYSE</b>	<b>RESULTATS</b>	
Titre alcoométrique volumique (% vol.)	12,50	13,05
Glucose Fructose (g/L)	0,8	-
Acidité volatile (g/L acide sulfurique)	-	0,67
pH	3,15	3,45
SO2 Libre (mg/L)	< LQ (3)	-
SO2 Total (mg/L)	20	-
Turbidité (NTU)	-	13
Protéines	Légère présence	-

LD= Limite de détection      LQ= Limite de quantification

**POUR CONTACTER NOS ŒNOLOGUES :**

KYRIAKOS KYNIGOPOULOS : 06 80 22 82 09  
PIERRE FONTENEAU : 06 07 57 60 98  
LAURENT MICHELET : 06 07 32 29 69  
LUDIVINE ROUX : 06 08 21 58 69

A Beaune, le Jeudi 7 Novembre 2019 à 15h 46

**Pierre FONTENEAU**  
Ingénieur Œnologue  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



**RAPPORT D'ANALYSES**

**EARL DU DOMAINE CHEVROT ET FILS**  
**19, route de Couches**  
**71150 CHEILLY LES MARANGES**

échantillon(s) reçu(s) le : 06/11/2019  
échantillon(s) analysé(s) le : 06/11/2019

page n° 1/1

N° Echantillon :	19-23257
Appellation :	SAV
Couleur :	Rouge
Millésime :	2018
<b>TYPE D'ANALYSE</b>	<b>RESULTATS</b>

Essai collage

\*

*S. ligel + Gelson 5 cl/p.*

**LD= Limite de détection**      **LQ= Limite de quantification**

**POUR CONTACTER NOS ŒNOLOGUES :**

**KYRIAKOS KYNIGOPOULOS :** 06 80 22 82 09  
**PIERRE FONTENEAU :** 06 07 57 60 98  
**LAURENT MICHELET :** 06 07 32 29 69  
**LUDIVINE ROUX :** 06 08 21 58 69

A Beaune, le Mercredi 13 Novembre 2019 à 11h 13

**Pierre FONTENEAU**  
Ingénieur Œnologue  
LABORATOIRE  
BURGUNDIA ŒNOLOGIE