

我們可為您查詢與處理

進口報單

類別代號及名稱(7) G1 外貨進口	聯別	頁數 第 2 頁 共 1 頁	收單
報單(收單)類別 (S)DA BC 04 UJ64	報單或收單號碼 8325	報單號碼	

報關人名稱、印章 	報關人姓名、簽章 	報單號碼(1) 1350	報單日期(2) 1040522	報單類別(3) K1	報單金額(4) EUR	報單幣別(5) EUR	報單單位(6) EUR	報單稅率(7) NIL	報單稅額(8) NIL
進口商名稱、印章 	進口商姓名、簽章 	報單號碼(9) 00208	報單日期(10) 1040526	報單類別(11) K1	報單金額(12) EUR	報單幣別(13) EUR	報單單位(14) EUR	報單稅率(15) NIL	報單稅額(16) NIL
報單號碼(17) K1	報單日期(18) 1040522	報單類別(19) K1	報單金額(20) EUR	報單幣別(21) EUR	報單單位(22) EUR	報單稅率(23) NIL	報單稅額(24) NIL	報單稅額(25) NIL	報單稅額(26) NIL

報關人姓名、印章	報關人姓名、簽章	報單號碼(1)	報單日期(2)	報單類別(3)	報單金額(4)	報單幣別(5)	報單單位(6)	報單稅率(7)	報單稅額(8)
進口商名稱、印章	進口商姓名、簽章	報單號碼(9)	報單日期(10)	報單類別(11)	報單金額(12)	報單幣別(13)	報單單位(14)	報單稅率(15)	報單稅額(16)
報單號碼(17)	報單日期(18)	報單類別(19)	報單金額(20)	報單幣別(21)	報單單位(22)	報單稅率(23)	報單稅額(24)	報單稅額(25)	報單稅額(26)

報單號碼(1)	報單日期(2)	報單類別(3)	報單金額(4)	報單幣別(5)	報單單位(6)	報單稅率(7)	報單稅額(8)	報單稅額(9)	報單稅額(10)
1.	FRANCE FR	DN009440425001	10,350.00	KGM					
VCE RGE BARON DE BELMOITTE 0.75L*12BOTTLES 10.5% ALC.									
2.	FRANCE FR	DN009440425001	540.00	KGM					
AOP MEDOC RGE CH LA PIROUETTE 0.75L*6BOTTLES 13.5% ALC.									
3.	FRANCE FR	DN009440425001	535.50	KGM					
AOP LUSSAC ST EMILION RGE CH LES COMBES 0.75L*6BOTTLES 14% ALC.									

總計(25)	1,834 CAS	22,891.40	(1 CNT)
標記及符號號碼	VM15002		

收單總補給	核發稅單	營業稅	菸酒稅
分站計稅納繳	稅款登錄	稅費合計	營業稅稅基
分站匯款	款行	滯納金	
通關方式	(單站)審驗方式	滯納金	



VM15002 貝爾茅特酒

長期委任: 委任書號: D102135



N° 11012101

En application du Code des Douanes Communautaire, les copies signées et visées par l'autorité compétente en même temps que l'original, ont même valeur que ce dernier.
 In compliance with Community Customs Code, copies signed and stamped by the competent authority at the same time as the original, have the same value as the latter.
 En aplicación del Código Aduanero Comunitario, las copias firmadas y estampadas por la autoridad competente al mismo tiempo que el original, tienen el mismo valor que este último.

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i> المرسل 发货人 Отправитель VIGNERONS DE LA MEDITERRANEE 12, rue du Rec de Veyret ZI Plaisance 11100 NARBONNE (France)</p>	<p>N° № 48542</p>	<p>COPIE</p>
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinatario</i> المرسل اليه 收货人 Получатель COUNTRY HOUSE INC N° 18, 3rd av Taichung Indus Taichung 407 TAIWAN</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية 欧洲共同体 ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО CERTIFICAT D'ORIGINE CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>	
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details Expedición بواسطة مرنة 运输情况</i> Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin Pays de origen</i> بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения UNION EUROPEENNE / FRANCE</p> <p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i> ملاحظات 备注 Для служебных отметок VM15002</p>	
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designación de las mercancías مواصفات البضاعة : رقم التسلسل، العلامة، رقم الطرود، عدد وطبيعة الطرود 序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类； Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <p>VCE red Baron de Belmonte NV 10.5° - 75 cl AOP red Médoc Château la Pirouette 2011 13.5% 75cl AOP red Lussac Saint Emilion Château les Combes 2012 14% 75 cl AOP red Cotes de Bourg Chateau MACAY 2010 13.5% 75cl AOC red Graves Château Boyrein 2012 13 % 75 cl AOP red Haut Medoc Château Les Hauts de Gadet 2013 12.5% 75 cl</p>	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</p> <p>13800 btles 720 btles 714 btles 1182 btles 288 btles 1200 btles</p>	
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3 THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3 LA AUTORIDAD INFRASCRITA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3 تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الخلل رقم ٣ 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <p>NARBONNE 13 MAI 2015</p> <p> CCI NARBONNE Chambre de Commerce et d'Industrie de Narbonne Lézignan-Corbilières et Port-La Nouvelle 1 avenue du Forum - CS 47101 11785 Narbonne cedex T. 04 68 42 71 11 - F. 04 68 42 71 12 Siret 183 400 019 00117</p> <p>Stéphanie DESSERTENNE </p> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente <i>Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority</i> Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente مكان، وتاريخ وتسمية وتوقيع وختم السلطة المختصة، Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>		

REPRODUCTION INTERDITE



L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS - Narbonne
Centre Oenologique
de Narbonne
68, av. Anatole France
11100 NARBONNE
T. 04 68 41 04 35 / F. 04 68 41 34 37

08/07

ACCREDITATION COFRAC
N°1-0518
PORTEE DISPONIBLE
SUR WWW.COFRAC.FR



Laboratoire habilité par l'INAO.

RAPPORT D'ANALYSE

N° RE.R2014.4510.4 EXPORT

SA VIGNERONS MEDITERRANEE SA VIGNERONS DE LA MEDITERRANEE Zone Industrielle Plaisance 11100 NARBONNE 04.68.42.68.10 04.68.42.75.36	Désignation du produit : HAUT MEDOC RGE 12.5° CHATEAU HAUTS DE GADET
Date de réception : 03/04/2015 Date d'analyse : 03/04/2015 N° Identification : AO-0009	Couleur : 1

Renseignements fournis par le client sous sa responsabilité.

Acide sorbique <i>Sorbic Acid</i>	Entraînement à la vapeur et spectro. UV	NON DETECTE mg/l +/-0.20xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F.	77.90 meq/l +/-0.06xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F.	3.82 g H2SO4/l +/-0.06xi
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F.	8.57 meq/l +/-1.43
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F.	0.42 g H2SO4/l +/-0.07
D Gluc- D Fruct <i>Glucose Fructose</i>	c13 : Méthode auto. enzym. spectro UV-vis	0.34 g/l +/-0.15xl (min 0.10)
Intensité Colorante <i>Colour Intensity</i>	calcul:DO420+DO520+DO620	8.76 +/-0.20xi
Nuance <i>Nuance</i>	calcul:DO420/DO520	0.68 +/-0.20xi
pH <i>pH</i>	c24 : I.R.T.F.	3.40 +/-0.05xi
SO2 libre <i>Free sulfur dioxide</i>	c33 : Méthode auto colorimétrique	19 mg/l +/-7
SO2 total <i>Total sulfur dioxide</i>	c30 : Méthode auto colorimétrique	36 mg/l +/-9 if <= 50mg/l or +/-15 if > 50mg/l
TAV <i>Alcohol % by vol. at 20°C</i>	c06 : I.R.T.F.	12.35 % vol +/-0.15

GIE ICV-VVS
Centre Oenologique
68, Av. Anatole France - 11100 NARBONNE
Tél. 04.68.41.04.35 - Fax 04.68.41.34.37
E-mail : icv_narbonne@icv.fr

Seule la version française fait foi. The only version legally recognised is the French one.

* L'accréditation de la section Essais du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation.

* Couleur : 1 Rouge ; 2 Rosé ; 3 Blanc - Tenue à l'air : 0 Bonne - 1 Mauvaise.

* Hybrides, Faux Goûts, Acide Malique, Acide Sorbique (CCM) : 0 Absence - 1 Présence.

* Les essais identifiés par l'abréviation SST ont été sous-traités

* Les incertitudes de mesure sont associées aux résultats d'essais (xi=concentration).

* Echantillon(s) remis par le producteur ou par l'organisme mandaté pour le prélèvement.

* La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale.

* Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à l'analyse.

* Les analyses couvertes par l'accréditation sont signalées par leur code (xxx)

NARBONNE, le 03/04/2015

Taline BUADA, Responsable Laboratoire



L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS - Narbonne
Centre Oenologique
de Narbonne
68, av. Anatole France
11100 NARBONNE
T. 04 68 41 04 35 / F. 04 68 41 34 37

ACCREDITATION COFRAC
N°1-0518
PORTEE DISPONIBLE
SUR WWW.COFRAC.FR



Laboratoire habilité par l'INAO.

ANALYSIS REPORT

N° RE.R2014.4510.4 EXPORT

<p>SA VIGNERONS MEDITERRANEE SA VIGNERONS DE LA MEDITERRANEE</p> <p>Zone Industrielle Plaisance 11100 NARBONNE</p> <p>04.68.42.68.10 04.68.42.75.36</p>	<p>Description of the product : HAUT MEDOC RGE 12.5° CHATEAU HAUTS DE GADET</p>
<p>Reception date : 04/03/2015 Analysis date : 04/03/2015 Identification N° : AO-0009</p>	<p>Color : 1</p>

Informations supplied by customer under his responsibility.

Acide sorbique <i>Sorbic Acid</i>	Entraînement à la vapeur et spectro. UV <i>Steam distillation+UV/visible spectro.</i>	NON DETECTE mg/l +/-0.20xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F. FTIR	77.90 meq/l +/-0.05xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F. FTIR	3.82 g H2SO4/l +/-0.06xi
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F. FTIR	8.57 meq/l +/-1.43
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F. FTIR	0.42 g H2SO4/l +/-0.07
D Gluc- D Fruct <i>Glucose Fructose</i>	c13 : Méthode auto. enzym. spectro UV-vis <i>Automatic enzymatic method/UV-visible spectro.</i>	0.34 g/l +/-0.15xi (min 0.10)
Intensité Colorante <i>Colour Intensity</i>	calcul:DO420+DO520+DO620 <i>Calculation: OD420+OD520+OD620</i>	8.76 +/-0.20xi
Nuance <i>Nuance</i>	calcul:DO420/DO520 <i>Calculation: OD420/OD520</i>	0.68 +/-0.20xi
pH <i>pH</i>	c24 : I.R.T.F. FTIR	3.40 +/-0.05xi
SO2 libre <i>Free sulfur dioxide</i>	c33 : Méthode auto colorimétrique <i>Automatic colorimetric method</i>	19 mg/l +/-7
SO2 total <i>Total sulfur dioxide</i>	c30 : Méthode auto colorimétrique <i>Automatic colorimetric method</i>	36 mg/l +/-9 if <= 50mg/l or +/-15 if > 50mg/l
TAV <i>Alcohol % by vol. at 20°C</i>	c06 : I.R.T.F. FTIR	12.35 % vol +/-0.15

GIE ICV-VVS
Centre Oenologique
68, Av. Anatole France - 11100 NARBONNE
Tél. 04.68.41.04.35 - Fax 04.68.41.34.37
E-mail : icv_narbonne@icv.fr

Seule la version française fait foi. The only version legally recognised is the French one.

- * The accreditation of the section Essais of the COFRAC gives evidence of the skill of laboratories for the only assays covered by the accreditation
- * Color: 1 Red ; 2 Rosé ; 3 White - Held the air: 0 Maid - 1 Bad.
- * Hybrid, Malic Acid, Sorbic Acid (CCM) : 0 Absence - 1 Presence.
- * The essays identified by the abbreviation SST were subcontracted.
- * The uncertainties of measure are associated with the essay results (xi=concentration)
- * Sample (s) handed by the producer or by the body appointed for the taking.
- * The reproduction of this trial report is authorized only under its complete shape.
- * This report of analysis concerns only samples subjected to the analysis.
- * Analyses covered by the accreditation are indicated by their code (cxx).

NARBONNE, the 04/03/2015

Taline BUADA, Laboratory Manager



L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS - Narbonne
Centre Oenologique
de Narbonne
68, av. Anatole France
11100 NARBONNE
T. 04 68 41 04 35 / F. 04 68 41 34 37

Certificat de Pureté, Sanitaire, de libre vente et de consommation
Purity, sanitary, free sale and consumption Certificate
Certificado de pureza, sanitario de venta libre y de consumo

N° RE.R2014.4510.4

Je soussigné(e), Taline BUADA, Responsable Laboratoire du laboratoire du GIE ICV-VVS à Narbonne, agréé par le Ministère Français de l'Economie, des Finances et de l'Industrie pour la délivrance des certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation, certifie que les caractéristiques analytiques du produit désigné ci-dessous sont conformes à la définition du vin selon l'annexe III du RCE 491/2009 et les annexes 1B et 1C du RCE 606/2009. Au regard des paramètres analysés soumis par le demandeur, ce produit est loyal et marchand et remplit les conditions sanitaires pour sa libre vente et est apte à la consommation humaine.

I, the undersigned, Taline BUADA, Laboratory Manager of the laboratory of the GIE ICV-VVS of Narbonne, approved surveyor by the French Ministry of Economy, Finances and Industry for the delivery of certificates of analyses relative to wines intended for the export, guarantees that the analytical characteristics of the product indicated below are in accordance with the definition of the wine according to the appendix III of the RCE 491/2009 and appendices 1B and 1C of the RCE 606/2009. Towards the analyzed parameters subjected by the applicant, this product is loyal and marketable and performs the sanitary conditions for its free sale and is fit for human consumption.

El Abajo firmante, Taline BUADA, Responsable Laboratorio del laboratorio del GIE ICV-VVS de Narbonne, habilitado por el Ministerio Francés de la Economía de las Finanzas y de la Industria para la expedición de los certificados de análisis relativos a los vinos destinados a la exportación, certifica que las características analíticas del producto designado más abajo están conforme con la definición del vino según el anexo III del RCE 491/2009 y los anexos 1B y 1C del RCE 606/2009. Respecto a los parámetros analizados sometidos por el solicitante, este producto es leal y mercante y satisface las condiciones sanitarias para su venta libre y es apto para consumo humano.

Ce certificat ne concerne que les paramètres soumis à l'analyse. / This certificate only concerns the parameters which have been subject to analysis. / Este certificado solo se refiere a los parámetros analizados.

Désignation du produit : HAUT MEDOC RGE 12.5°
(Description of the product / Descripción del producto)
CHATEAU HAUTS DE GADET

Expéditeur :
(Sender / Remitente)

Destinataire :
(Addressee / Destinatario)

Vendeur :
(Seller / Vendedor)

Couleur : 1 rouge, 2 rosé, 3 blanc) : 1
(Color: 1 red, 2 rose, 3 white / Color: 1 vino tinto, 2 rosado, 3 blanco)

Cuve ou lot :
Tub or lot / Cuba o lote

Quantité :
(Quantity / Cantidad)

Mode d'expédition :
(Means of transport / Método de expedición)

Date d'expédition :
(Date of dispatch / Fecha de expedición)

Renseignements fournis par le client sous sa responsabilité.

(Informations supplied by customer under his responsibility. / Información proporcionada por el cliente y bajo su responsabilidad.)

Rapport d'analyse (Analysys report / Resultados de los análisis): N° RE.R2014.4510.4

GIE ICV-VVS
Centre Oenologique
68, Av. Anatole France - 11100 NARBONNE
Tél. 04.68.41.04.35 - Fax 04.68.41.34.37
E-mail : icv_narbonne@icv.fr

NARBONNE, le 03/04/2015
Taline BUADA, Responsable Laboratoire



L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS - Narbonne
Centre Oenologique
de Narbonne
68, av. Anatole France
11100 NARBONNE
T. 04 68 41 04 35 / F. 04 68 41 34 37

ACCREDITATION COFRAC
N°1-0518
PORTEE DISPONIBLE
SUR WWW.COFRAC.FR



Laboratoire habilité par l'INAO.

ANALYSIS REPORT

N° RE.R2014.4632.3 EXPORT

梅梅

<p>SA VIGNERONS MEDITERRANEE SA VIGNERONS DE LA MEDITERRANEE</p> <p>Zone Industrielle Plaisance 11100 NARBONNE 04.68.42.68.10 04.68.42.75.36</p>	<p>Description of the product : AOC GRAVES ROUGE 13° CHATEAU BOYREIN MED. P. Trai.</p> <p>Color : 1</p>
<p>Reception date : 04/13/2015 Analysis date : 04/13/2015 Identification N° : AO-0005</p>	

Informations supplied by customer under his responsibility.

Acide sorbique <i>Sorbic Acid</i>	Entrainement à la vapeur et spectro. UV <i>Steam distillation+UV/visible spectro.</i>	NON DETECTE mg/l +/-0.20xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	59.96 meq/l +/-0.06xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	2.94 g H2SO4/l +/-0.06xi
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	8.36 meq/l +/-1.43
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	0.41 g H2SO4/l +/-0.07
D Gluc- D Fruct <i>Glucose Fructose</i>	c13 : Méthode auto. enzym. spectro UV-vis <i>Automatic enzymatic method/UV-visible spectro.</i>	0.20 g/l +/-0.15xi (min 0.10)
Intensité Colorante <i>Colour Intensity</i>	calcul:DO420+DO520+DO620 <i>Calculation: OD420+OD520+OD620</i>	7.75 +/-0.20xi
Nuance <i>Nuance</i>	calcul:DO420/DO520 <i>Calculation: OD420/OD520</i>	0.84 +/-0.20xi
pH <i>pH</i>	c24 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	3.65 +/-0.05xi
SO2 libre <i>Free sulfur dioxide</i>	c33 : Méthode auto colorimétrique <i>Automatic colorimetric method</i>	28 mg/l +/-7
SO2 total <i>Total sulfur dioxide</i>	c30 : Méthode auto colorimétrique <i>Automatic colorimetric method</i>	91 mg/l +/-9 if <= 50mg/l or +/-15 if > 50mg/l
TAV <i>Alcohol % by vol. at 20°C</i>	c06 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	12.75 % vol +/-0.15

GIE ICV-VVS

Centre OEnologique
68, Av. Anatole France - 11100 NARBONNE
Tél. 04.68.41.04.35 - Fax 04.68.41.34.37
E-mail : icv_narbonne@icv.fr

NARBONNE, the 04/13/2015
Taline BUADA, Laboratory Manager

Seule la version française fait foi. The only version legally recognised is the French one.

- * The accreditation of the section Essays of the COFRAC gives evidence of the skill of laboratories for the only essays covered by the accreditation
- * Color: 1 Red ; 2 Rosé ; 3 White - Held the air: 0 Maid - 1 Bad.
- * Hybrid, Matic Acid, Sorbic Acid (C0M) : 0 Absence - 1 Presence.
- * The essays identified by the abbreviation SST were subcontracted.
- * The uncertainties of measure are associated with the essay results (xi=concentration).
- * Sample (s) handed by the producer or by the body appointed for the taking.
- * The reproduction of this trial report is authorized only under its complete shape.
- * This report of analysis concerns only samples subjected to the analysis.
- * Analyses covered by the accreditation are indicated by their code (c.xx)



L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS - Narbonne
Centre Oenologique
de Narbonne
68, av. Anatole France
11100 NARBONNE
T. 04 68 41 04 35 / F. 04 68 41 34 37

梅梅

ACCREDITATION COFRAC
N°1-0518
PORTEE DISPONIBLE
SUR WWW.COFRAC.FR



Laboratoire habilité par l'INAO.

RAPPORT D'ANALYSE

N° RE.R2014.4632.3 EXPORT

SA VIGNERONS MEDITERRANEE SA VIGNERONS DE LA MEDITERRANEE Zone Industrielle Plaisance 11100 NARBONNE 04.68.42.68.10 04.68.42.75.36	Désignation du produit : AOC GRAVES ROUGE 13° CHATEAU BOYREIN MED. P. Trai.
Date de réception : 13/04/2015 Date d'analyse : 13/04/2015 N° Identification : AO-0005	Couleur : 1

Renseignements fournis par le client sous sa responsabilité.

Acide sorbique <i>Sorbic Acid</i>	Entraînement à la vapeur et spectro. UV	NON DETECTE mg/l +/-0.20xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F.	59.96 meq/l +/-0.06xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F.	2.94 g H2SO4/l +/-0.06xi
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F.	8.36 meq/l +/-1.43
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F.	0.41 g H2SO4/l +/-0.07
D Gluc- D Fruct <i>Glucose Fructose</i>	c13 : Méthode auto. enzym. spectro UV-vis	0.20 g/l +/-0.15xi (min 0.10)
Intensité Colorante <i>Colour Intensity</i>	calcul:DO420+DO520+DO620	7.75 +/-0.20xi
Nuance <i>Nuance</i>	calcul:DO420/DO520	0.84 +/-0.20xi
pH <i>pH</i>	c24 : I.R.T.F.	3.65 +/-0.05xi
SO2 libre <i>Free sulfur dioxide</i>	c33 : Méthode auto colorimétrique	28 mg/l +/-7
SO2 total <i>Total sulfur dioxide</i>	c30 : Méthode auto colorimétrique	91 mg/l +/-9 if <= 50mg/l or +/-15 if > 50mg/l
TAV <i>Alcohol % by vol. at 20°C</i>	c06 : I.R.T.F.	12.75 % vol +/-0.15

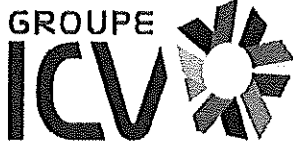
GIE ICV-VVS

Centre Oenologique
68, Av. Anatole France - 11100 NARBONNE
Tél. 04.68.41.04.35 - Fax 04.68.41.34.37
E-mail : icv_narbonne@icv.fr

Seule la version française fait foi. The only version legally recognised is the French one.

- * L'accréditation de la section Essais du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation
- * Couleur : 1 Rouge ; 2 Rosé ; 3 Blanc - Tenue à l'air : 0 Bonne - 1 Mauvaise.
- * Hybrides, Faux Goûts, Acide Malique, Acide Sorbique (CCM) : 0 Absence - 1 Présence.
- * Les essais identifiés par l'abréviation SST ont été sous-traités
- * Les incertitudes de mesure sont associées aux résultats d'essais (xi=concentration).
- * Echantillon(s) remis par le producteur ou par l'organisme mandaté pour le prélèvement
- * La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
- * Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à l'analyse.
- * Les analyses couvertes par l'accréditation sont signalées par leur code (xxx).

NARBONNE, le 13/04/2015
Taline BUADA, Responsable Laboratoire



L'art & l'expertise du vin

GIE J-VVS - Narbonne
Centre Oenologique
de Narbonne
68, av. Anatole France
11100 NARBONNE
T. 04 68 41 04 35 / F. 04 68 41 34 37

Certificat de Pureté, Sanitaire, de libre vente et de consommation
Purity, sanitary, free sale and consumption Certificate
Certificado de pureza, sanitario de venta libre y de consumo

N° RE.R2014.4632.3

Je soussigné(e), Taline BUADA, Responsable Laboratoire du laboratoire du GIE ICV-VVS à Narbonne, agréé par le Ministère Français de l'Economie, des Finances et de l'Industrie pour la délivrance des certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation, certifie que les caractéristiques analytiques du produit désigné ci-dessous sont conformes à la définition du vin selon l'annexe III du RCE 491/2009 et les annexes 1B et 1C du RCE 606/2009. Au regard des paramètres analysés soumis par le demandeur, ce produit est loyal et marchand et remplit les conditions sanitaires pour sa libre vente et est apte à la consommation humaine.

I, the undersigned, Taline BUADA, Laboratory Manager of the laboratory of the GIE ICV-VVS of Narbonne, approved surveyor by the French Ministry of Economy, Finances and Industry for the delivery of certificates of analyses relative to wines intended for the export, guarantees that the analytical characteristics of the product indicated below are in accordance with the definition of the wine according to the appendix III of the RCE 491/2009 and appendices 1B and 1C of the RCE 606/2009. Towards the analyzed parameters subjected by the applicant, this product is loyal and marketable and performs the sanitary conditions for its free sale and is fit for human consumption.

El Abajo firmante, Taline BUADA, Responsable Laboratorio del laboratorio del GIE ICV-VVS de Narbonne, habilitado por el Ministerio Francés de la Economía de las Finanzas y de la Industria para la expedición de los certificados de análisis relativos a los vinos destinados a la exportación, certifica que las características analíticas del producto designado más abajo están conforme con la definición del vino según el anexo III del RCE 491/2009 y los anexos 1B y 1C del RCE 606/2009. Respecto a los parámetros analizados sometidos por el solicitante, este producto es leal y mercante y satisface las condiciones sanitarias para su venta libre y es apto para consumo humano.

Ce certificat ne concerne que les paramètres soumis à l'analyse. / This certificate only concerns the parameters which have been subject to analysis. / Este certificado solo se refiere a los parámetros analizados.

Désignation du produit : AOC GRAVES ROUGE 13°
(Description of the product / Descripción del producto) CHATEAU BOYREIN MED. P. Trai.

Expéditeur :
(Sender / Remitente)

Destinataire :
(Addressee / Destinatario)

Vendeur :
(Seller / Vendedor)

Couleur : 1 rouge, 2 rosé, 3 blanc) : 1
(Color: 1 red, 2 rose, 3 white / Color: 1 vino tinto, 2 rosado, 3 blanco)

Cuve ou lot :
Tub or lot / Cuba o lote

Quantité :
(Quantity / Cantidad)

Mode d'expédition :
(Means of transport / Método de expedición)

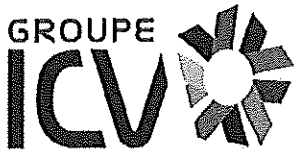
Date d'expédition :
(Date of dispatch / Fecha de expedición)

Renseignements fournis par le client sous sa responsabilité. / Informations supplied by customer under his responsibility. / Información proporcionada por el cliente y bajo su responsabilidad.

Rapport d'analyse (Analysys report / Resultados de los análisis): N° RE.R2014.4632.3

GIE ICV-VVS
Centre Oenologique
68, Av. Anatole France - 11100 NARBONNE
Tél. 04.68.41.04.35 - Fax 04.68.41.34.37
E-mail : icv_narbonne@icv.fr

NARBONNE, le 13/04/2015
Taline BUADA, Responsable Laboratoire



L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS - Narbonne
Centre Oenologique
de Narbonne
68, av. Anatole France
11100 NARBONNE
T. 04 68 41 04 35 / F. 04 68 41 34 37

梅魯

ACCREDITATION COFRAC
N°1-0518
PORTEE DISPONIBLE
SUR WWW.COFRAC.FR



Laboratoire habilité par l'INAO.

ANALYSIS REPORT

N° RE.R2014.4510.3 EXPORT

<p>SA VIGNERONS MEDITERRANEE SA VIGNERONS DE LA MEDITERRANEE</p> <p>Zone Industrielle Plaisance 11100 NARBONNE 04.68.42.68.10 04.68.42.75.36</p>	<p>Description of the product : COTES DE BOURG RGE 13.5° CHATEAU MACAY</p>
<p>Reception date : 04/03/2015 Analysis date : 04/03/2015 Identification N° : AO-0008</p>	<p>Color : 1</p>

Informations supplied by customer under his responsibility.

Acide sorbique <i>Sorbic Acid</i>	Entrainement à la vapeur et spectro. UV <i>Steam distillation+UV/visible spectro.</i>	NON DETECTE mg/l +/-0.20xl
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	72.81 meq/l +/-0.06xl
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	3.57 g H2SO4/l +/-0.06xl
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	11.42 meq/l +/-1.43
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	0.56 g H2SO4/l +/-0.07
D Gluc- D Fruct <i>Glucose Fructose</i>	c13 : Méthode auto. enzym. spectro UV-vis <i>Automatic enzymatic method/UV-visible spectro.</i>	0.38 g/l +/-0.15xl (min 0.10)
Intensité Colorante <i>Colour Intensity</i>	calcul:DO420+DO520+DO620 <i>Calculation: OD420+OD520+OD620</i>	10.74 +/-0.20xl
Nuance <i>Nuance</i>	calcul:DO420/DO520 <i>Calculation: OD420/OD520</i>	0.80 +/-0.20xl
pH <i>pH</i>	c24 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	3.45 +/-0.05xl
SO2 libre <i>Free sulfur dioxide</i>	c33 : Méthode auto colorimétrique <i>Automatic colorimetric method</i>	16 mg/l +/-7
SO2 total <i>Total sulfur dioxide</i>	c30 : Méthode auto colorimétrique <i>Automatic colorimetric method</i>	85 mg/l +/-9 if<=50mg/l or +/-15 if>50mg/l
TAV <i>Alcohol % by vol. at 20°C</i>	c06 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	13.40 % vol +/-0.15

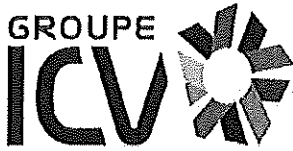
GIE ICV-VVS
Centre Oenologique
68, Av. Anatole France - 11100 NARBONNE
Tél. 04.68.41.04.35 - Fax 04.68.41.34.37
E-mail : icv_narbonne@icv.fr

Seule la version française fait foi. The only version legally recognised is the French one.

- * The accreditation of the section Essays of the COFRAC gives evidence of the skill of laboratories for the only essays covered by the accreditation.
- * Color. 1 Red ; 2 Rosé ; 3 White - Held the air. 0 Moid - 1 Bad.
- * Hybrid, Malic Acid, Sorbic Acid (CCM) : 0 Absence - 1 Presence.
- * The essays identified by the abbreviation SST were subcontracted.
- * The incertitudes of measure are associated with the essay results (xi=concentration).
- * Sample (s) handed by the producer or by the body appointed for the taking
- * The reproduction of this trial report is authorized only under its complete shape.
- * This report of analysis concerns only samples subjected to the analysis.
- * Analyses covered by the accreditation are indicated by their code (xxx).

NARBONNE, the 04/03/2015

Taline BUADA, Laboratory Manager



L'art & l'expertise du vin.

GIE ICV-VVS - Narbonne
Centre Oenologique
de Narbonne
68, av. Anatole France
11100 NARBONNE
T. 04 68 41 04 35 / F. 04 68 41 34 37

ACCREDITATION COFRAC
N°1-0518
PORTEE DISPONIBLE
SUR WWW.COFRAC.FR



Laboratoire habilité par l'INAO.

RAPPORT D'ANALYSE

N° RE.R2014.4510.3 EXPORT

<p>SA VIGNERONS MEDITERRANEE SA VIGNERONS DE LA MEDITERRANEE</p> <p>Zone Industrielle Plaisance 11100 NARBONNE 04.68.42.68.10 04.68.42.75.36</p>	<p>Désignation du produit : COTES DE BOURG RGE 13.5° CHATEAU MACAY</p>
<p>Date de réception : 03/04/2015 Date d'analyse : 03/04/2015 N° Identification : AO-0008</p>	<p>Couleur : 1</p>

Renseignements fournis par le client sous sa responsabilité.

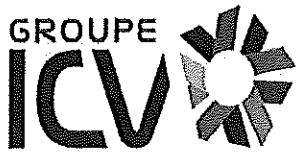
Acide sorbique <i>Sorbic Acid</i>	Entrainement à la vapeur et spectro. UV	NON DETECTE mg/l +/-0.20xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F.	72.81 meq/l +/-0.06xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F.	3.57 g H2SO4/l +/-0.06xi
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F.	11.42 meq/l +/-1.43
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F.	0.56 g H2SO4/l +/-0.07
D Gluc- D Fruct <i>Glucose Fructose</i>	c13 : Méthode auto. enzym. spectro UV-vis	0.38 g/l +/-0.15xi (min 0.10)
Intensité Colorante <i>Colour intensity</i>	calcul:DO420+DO520+DO620	10.74 +/-0.20xi
Nuance <i>Nuance</i>	calcul:DO420/DO520	0.80 +/-0.20xi
pH <i>pH</i>	c24 : I.R.T.F.	3.45 +/-0.05xi
SO2 libre <i>Free sulfur dioxide</i>	c33 : Méthode auto colorimétrique	16 mg/l +/-7
SO2 total <i>Total sulfur dioxide</i>	c30 : Méthode auto colorimétrique	85 mg/l +/-9 if<=50mg/l or +/-15 if>50mg/l
TAV <i>Alcohol % by vol. at 20°C</i>	c06 : I.R.T.F.	13.40 % vol +/-0.15

GIE ICV-VVS
Centre Oenologique
68, Av. Anatole France - 11100 NARBONNE
Tél. 04.68.41.04.35 - Fax 04.68.41.34.37
E-mail : icv_narbonne@icv.fr

Seule la version française fait foi. The only version legally recognised is the French one.

- * L'accréditation de la section Essais du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation.
- * Couleur : 1 Rouge ; 2 Rosé ; 3 Blanc - Tenue à l'air : 0 Bonne - 1 Mauvaise.
- * Hybrides, Faux Goûts, Acide Malique, Acide Sorbique (CCM) : 0 Absence - 1 Présence.
- * Les essais identifiés par l'abréviation SST ont été sous-traités
- * Les incertitudes de mesure sont associées aux résultats d'essais (xi=concentration)
- * Echantillon(s) remis par le producteur ou par l'organisme mandaté pour le prélèvement
- * La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
- * Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à l'analyse.
- * Les analyses couvertes par l'accréditation sont signalées par leur code (cxx).

NARBONNE, le 03/04/2015
Taline BUADA, Responsable Laboratoire



L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS - Narbonne
Centre Oenologique
de Narbonne
68, av. Anatole France
11100 NARBONNE
T. 04 68 41 04 35 / F. 04 68 41 34 37

Certificat de Pureté, Sanitaire, de libre vente et de consommation
Purity, sanitary, free sale and consumption Certificate
Certificado de pureza, sanitario de venta libre y de consumo

N° RE.R2014.4510.3

Je soussigné(e), Taline BUADA, Responsable Laboratoire du laboratoire du GIE ICV-VVS à Narbonne, agréé par le Ministère Français de l'Economie, des Finances et de l'Industrie pour la délivrance des certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation, certifie que les caractéristiques analytiques du produit désigné ci-dessous sont conformes à la définition du vin selon l'annexe III du RCE 491/2009 et les annexes 1B et 1C du RCE 606/2009. Au regard des paramètres analysés soumis par le demandeur, ce produit est loyal et marchand et remplit les conditions sanitaires pour sa libre vente et est apte à la consommation humaine.

I, the undersigned, Taline BUADA, Laboratory Manager of the laboratory of the GIE ICV-VVS of Narbonne, approved surveyor by the French Ministry of Economy, Finances and Industry for the delivery of certificates of analyses relative to wines intended for the export, guarantees that the analytical characteristics of the product indicated below are in accordance with the definition of the wine according to the appendix III of the RCE 491/2009 and appendices 1B and 1C of the RCE 606/2009. Towards the analyzed parameters subjected by the applicant, this product is loyal and marketable and performs the sanitary conditions for its free sale and is fit for human consumption.

El Abajo firmante, Taline BUADA, Responsable Laboratorio del laboratorio del GIE ICV-VVS de Narbonne, habilitado por el Ministerio Francés de la Economía de las Finanzas y de la Industria para la expedición de los certificados de análisis relativos a los vinos destinados a la exportación, certifica que las características analíticas del producto designado más abajo están conforme con la definición del vino según el anexo III del RCE 491/2009 y los anexos 1B y 1C del RCE 606/2009. Respecto a los parámetros analizados sometidos por el solicitante, este producto es leal y mercante y satisface las condiciones sanitarias para su venta libre y es apto para consumo humano.

Ce certificat ne concerne que les paramètres soumis à l'analyse / This certificate only concerns the parameters which have been subject to analysis / Este certificado solo se refiere a los parámetros analizados.

Désignation du produit : COTES DE BOURG RGE 13.5°
(Description of the product / Descripción del producto)
CHATEAU MACAY

Expéditeur :
(Sender / Remitente)

Destinataire :
(Addressee / Destinatario)

Vendeur :
(Seller / Vendedor)

Couleur : 1 rouge, 2 rosé, 3 blanc) : 1
(Color: 1 red, 2 rose, 3 white / Color: 1 vino tinto, 2 rosado, 3 blanco)

Cuve ou lot :
Tub or lot / Cuba o lote

Quantité :
(Quantity / Cantidad)

Mode d'expédition :
(Means of transport / Método de expedición)

Date d'expédition :
(Date of dispatch / Fecha de expedición)

GIE ICV-VVS
Centre Oenologique
68, Av. Anatole France - 11100 NARBONNE
Tél. 04.68.41.04.35 - Fax 04.68.41.34.37
E-mail : icv_narbonne@icv.fr

Renseignements fournis par le client sous sa responsabilité.
(Informations supplied by customer under his responsibility / Información proporcionada por el cliente y bajo su responsabilidad.)

Rapport d'analyse (Analysys report / Resultados de los análisis): N° RE.R2014.4510.3

NARBONNE, le 03/04/2015
Taline BUADA, Responsable Laboratoire



L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS - Narbonne
Centre Oenologique
de Narbonne
68, av. Anatole France
11100 NARBONNE
T. 04 68 41 04 35 / F. 04 68 41 34 37

李斯孔貝

ACCREDITATION COFRAC
N°1-0518
PORTEE DISPONIBLE
SUR WWW.COFRAC.FR



Laboratoire habilité par FINAO.

ANALYSIS REPORT

N° RE.R2014.4510.2 EXPORT

SA VIGNERONS MEDITERRANEE SA VIGNERONS DE LA MEDITERRANEE Zone Industrielle Plaisance 11100 NARBONNE 04.68.42.68.10 04.68.42.75.36	Description of the product : AOP LUSSAC ST EMILION 13.5° CHATEAU LES COMBES
Reception date : 04/03/2015 Analysis date : 04/03/2015 Identification N° : AO-0007	Color : 1

Informations supplied by customer under his responsibility.

Acide sorbique <i>Sorbic Acid</i>	Entrainement à la vapeur et spectro. UV <i>Steam distillation+UV/visible spectro.</i>	NON DETECTE mg/l +/-0.20xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	65.26 meq/l +/-0.06xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	3.20 g H2SO4/l +/-0.06xi
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	8.57 meq/l +/-1.43
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	0.42 g H2SO4/l +/-0.07
D Gluc- D Fruct <i>Glucose Fructose</i>	c13 : Méthode auto. enzym. spectro UV-vis <i>Automatic enzymatic method/UV-visible spectro.</i>	0.52 g/l +/-0.15xi (min 0.10)
Intensité Colorante <i>Colour Intensity</i>	calcul:DO420+DO520+DO620 <i>Calculation: OD420+OD520+OD620</i>	12.69 +/-0.20xi
Nuance <i>Nuance</i>	calcul:DO420/DO520 <i>Calculation: OD420/OD520</i>	0.75 +/-0.20xi
pH <i>pH</i>	c24 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	3.56 +/-0.05xi
SO2 libre <i>Free sulfur dioxide</i>	c33 : Méthode auto colorimétrique <i>Automatic colorimetric method</i>	18 mg/l +/-7
SO2 total <i>Total sulfur dioxide</i>	c30 : Méthode auto colorimétrique <i>Automatic colorimetric method</i>	40 mg/l +/-9 if <=50mg/l or +/-15 if >50mg/l
TAV <i>Alcohol % by vol. at 20°C</i>	c06 : I.R.T.F. <i>FTIR</i>	13.84 % vol +/-0.15

GIE ICV-VVS
Centre Oenologique
68, Av. Anatole France - 11100 NARBONNE
Tél. 04.68.41.04.35 - Fax 04.68.41.34.37
E-mail: icv_narbonne@icv.fr

Seule la version française fait foi. The only version legally recognised is the French one.

- * The accreditation of the section Essays of the COFRAC gives evidence of the skill of laboratories for the only essays covered by the accreditation.
- * Color: 1 Red ; 2 Rosé ; 3 White - Held the air: 0 Meid - 1 Bed.
- * Hybrid, Malic Acid, Sorbic Acid (CCM) : 0 Absence - 1 Presence.
- * The essays identified by the abbreviation SST were subcontracted.
- * The Incertitudes of measure are associated with the essay results (xi=concentration)
- * Sample (s) handed by the producer or by the body appointed for the taking.
- * The reproduction of this trial report is authorized only under its complete shape.
- * This report of analysis concerns only samples subjected to the analysis.
- * Analyses covered by the accreditation are indicated by their code (cxx).

NARBONNE, the 04/03/2015
Taline BUADA, Laboratory Manager



L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS - Narbonne
Centre Oenologique
de Narbonne
68, av. Anatole France
11100 NARBONNE
T. 04 68 41 04 35 / F. 04 68 41 34 37

ACCREDITATION COFRAC
N°1-0518
PORTEE DISPONIBLE
SUR WWW.COFRAC.FR



Laboratoire habilité par FINAO.

RAPPORT D'ANALYSE

N° RE.R2014.4510.2 EXPORT

<p>SA VIGNERONS MEDITERRANEE SA VIGNERONS DE LA MEDITERRANEE</p> <p>Zone Industrielle Plaisance 11100 NARBONNE</p> <p>04.68.42.68.10 04.68.42.75.36</p>	<p>Désignation du produit : AOP LUSSAC ST EMILION 13.5° CHATEAU LES COMBES</p>
<p>Date de réception : 03/04/2015 Date d'analyse : 03/04/2015 N° Identification : AO-0007</p>	<p>Couleur : 1</p>

Renseignements fournis par le client sous sa responsabilité.

Acide sorbique <i>Sorbic Acid</i>	Entraînement à la vapeur et spectro. UV	NON DETECTE mg/l +/-0.20xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F.	65.26 meq/l +/-0.06xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F.	3.20 g H2SO4/l +/-0.06xi
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F.	8.57 meq/l +/-1.43
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F.	0.42 g H2SO4/l +/-0.07
D Gluc- D Fruct <i>Glucose Fructose</i>	c13 : Méthode auto. enzym. spectro UV-vis	0.52 g/l +/-0.15xi (min 0.10)
Intensité Colorante <i>Colour Intensity</i>	calcul:DO420+DO520+DO620	12.69 +/-0.20xi
Nuance <i>Nuance</i>	calcul:DO420/DO520	0.75 +/-0.20xi
pH <i>pH</i>	c24 : I.R.T.F.	3.56 +/-0.05xi
SO2 libre <i>Free sulfur dioxide</i>	c33 : Méthode auto colorimétrique	18 mg/l +/-7
SO2 total <i>Total sulfur dioxide</i>	c30 : Méthode auto colorimétrique	40 mg/l +/-9 if <= 50mg/l or +/-15 if > 50mg/l
TAV <i>Alcohol % by vol. at 20°C</i>	c06 : I.R.T.F.	13.84 % vol +/-0.15

GIE ICV-VVS
Centre Oenologique
68, Av. Anatole France - 11100 NARBONNE
Tél. 04.68.41.04.35 - Fax 04.68.41.34.37
E-mail : icv_narbonne@icv.fr

Seule la version française fait foi. The only version legally recognised is the French one.

- * L'accréditation de la section Essais du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation.
- * Couleur : 1 Rouge ; 2 Rosé ; 3 Blanc - Tenue à l'air : 0 Bonne - 1 Mauvaise.
- * Hybrides, Faux Goûts, Acide Malique, Acide Sorbique (CCM) : 0 Absence - 1 Présence.
- * Les essais identifiés par l'abréviation SST ont été sous-traités
- * Les incertitudes de mesure sont associées aux résultats d'essais (xi=concentration).
- * Echantillon(s) remis par le producteur ou par l'organisme mandaté pour le prélèvement.
- * La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
- * Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à l'analyse.
- * Les analyses couvertes par l'accréditation sont signalées par leur code (cix).

NARBONNE, le 03/04/2015
Taline BUADA, Responsable Laboratoire



L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS - Narbonne
Centre Oenologique
de Narbonne
68, av. Anatole France
11100 NARBONNE
T. 04 68 41 04 35 / F. 04 68 41 34 37

Certificat de Pureté, Sanitaire, de libre vente et de consommation
Purity, sanitary, free sale and consumption Certificate
Certificado de pureza, sanitario de venta libre y de consumo

N° RE.R2014.4510.2

Je soussigné(e), Taline BUADA, Responsable Laboratoire du laboratoire du GIE ICV-VVS à Narbonne, agréé par le Ministère Français de l'Economie, des Finances et de l'Industrie pour la délivrance des certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation, certifie que les caractéristiques analytiques du produit désigné ci-dessous sont conformes à la définition du vin selon l'annexe III du RCE 491/2009 et les annexes 1B et 1C du RCE 606/2009. Au regard des paramètres analysés soumis par le demandeur, ce produit est loyal et marchand et remplit les conditions sanitaires pour sa libre vente et est apte à la consommation humaine.

I, the undersigned, Taline BUADA, Laboratory Manager of the laboratory of the GIE ICV-VVS of Narbonne, approved surveyor by the French Ministry of Economy, Finances and Industry for the delivery of certificates of analyses relative to wines intended for the export, guarantees that the analytical characteristics of the product indicated below are in accordance with the definition of the wine according to the appendix III of the RCE 491/2009 and appendices 1B and 1C of the RCE 606/2009. Towards the analyzed parameters subjected by the applicant, this product is loyal and marketable and performs the sanitary conditions for its free sale and is fit for human consumption.

El Abajo firmante, Taline BUADA, Responsable Laboratorio del laboratorio del GIE ICV-VVS de Narbonne, habilitado por el Ministerio Francés de la Economía de las Finanzas y de la Industria para la expedición de los certificados de análisis relativos a los vinos destinados a la exportación, certifica que las características analíticas del producto designado más abajo están conforme con la definición del vino según el anexo III del RCE 491/2009 y los anexos 1B y 1C del RCE 606/2009. Respecto a los parámetros analizados sometidos por el solicitante, este producto es leal y mercante y satisface las condiciones sanitarias para su venta libre y es apto para consumo humano.

Ce certificat ne concerne que les paramètres soumis à l'analyse. / This certificate only concerns the parameters which have been subject to analysis. / Este certificado solo se refiere a los parámetros analizados.

Désignation du produit : AOP LUSSAC ST EMILION 13.5°
(Description of the product / Descripción del producto)
CHATEAU LES COMBES

Expéditeur :
(Sender / Remitente)

Destinataire :
(Addressee / Destinatario)

Vendeur :
(Seller / Vendedor)

Couleur : 1 rouge, 2 rosé, 3 blanc) : 1
(Color: 1 red, 2 rose, 3 white / Color: 1 vino tinto, 2 rosado, 3 blanco)

Cuve ou lot :
Tub or lot / Cuba o lote

Quantité :
(Quantity / Cantidad)

Mode d'expédition :
(Means of transport / Método de expedición)

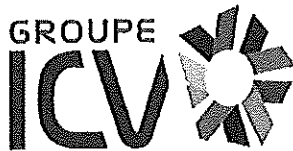
Date d'expédition :
(Date of dispatch / Fecha de expedición)

GIE ICV-VVS
Centre Oenologique
68, Av. Anatole France - 11100 NARBONNE
Tél. 04.68.41.04.35 - Fax 04.68.41.34.37
E-mail : icv_narbonne@icv.fr

Renseignements fournis par le client sous sa responsabilité.
(Information supplied by customer under his responsibility. / Información proporcionada por el cliente y bajo su responsabilidad.)

Rapport d'analyse (Analysys report / Resultados de los análisis): N° RE.R2014.4510.2

NARBONNE, le 03/04/2015
Taline BUADA, Responsable Laboratoire



L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS - Narbonne
Centre Oenologique
de Narbonne
68, av. Anatole France
11100 NARBONNE
T. 04 68 41 04 35 / F. 04 68 41 34 37

Handwritten initials

ACCREDITATION COFRAC
N°1-0518
PORTEE DISPONIBLE
SUR WWW.COFRAC.FR



Laboratoire habilité par l'INAO.

ANALYSIS REPORT

N° RE.R2014.4510.1 EXPORT

<p>SA VIGNERONS MEDITERRANEE SA VIGNERONS DE LA MEDITERRANEE</p> <p>Zone Industrielle Plaisance 11100 NARBONNE</p> <p>04.68.42.68.10 04.68.42.75.36</p>	<p>Description of the product : AOP MEDOC RGE 13° CHATEAU LA PIROUETTE</p>
<p>Reception date : 04/03/2015 Analysis date : 04/03/2015 Identification N° : AO-0006</p>	<p>Color : 1</p>

Informations supplied by customer under his responsibility.

Acide sorbique <i>Sorbic Acid</i>	Entrainement à la vapeur et spectro. UV <i>Steam distillation+UV/visible spectro.</i>	NON DETECTE mg/l +/-0.20xl
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F. FTIR	65.87 meq/l +/-0.06xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F. FTIR	3.23 g H2SO4/l +/-0.06xi
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F. FTIR	10.40 meq/l +/-1.43
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F. FTIR	0.51 g H2SO4/l +/-0.07
D Gluc- D Fruct <i>Glucose Fructose</i>	c13 : Méthode auto. enzym. spectro UV-vis <i>Automatic enzymatic method/UV-visible spectro.</i>	<0.1 g/l +/-0.15xi (min 0.10)
Intensité Colorante <i>Colour Intensity</i>	calcul:DO420+DO520+DO620 <i>Calculation: OD420+OD520+OD620</i>	8.62 +/-0.20xi
Nuance <i>Nuance</i>	calcul:DO420/DO520 <i>Calculation: OD420/OD520</i>	0.88 +/-0.20xi
pH <i>pH</i>	c24 : I.R.T.F. FTIR	3.74 +/-0.05xi
SO2 libre <i>Free sulfur dioxide</i>	c33 : Méthode auto colorimétrique <i>Automatic colorimetric method</i>	21 mg/l +/-7
SO2 total <i>Total sulfur dioxide</i>	c30 : Méthode auto colorimétrique <i>Automatic colorimetric method</i>	54 mg/l +/-9 if<=50mg/l or +/-15 if>50mg/l
TAV <i>Alcohol % by vol. at 20°C</i>	c06 : I.R.T.F. FTIR	13.16 % vol +/-0.15

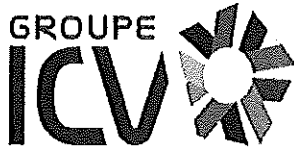
GIE ICV-VVS
Centre Oenologique
68, Av. Anatole France - 11100 NARBONNE
Tél. 04.68.41.04.35 - Fax 04.68.41.34.37
E-mail : icv_narbonne@icv.fr

Seule la version française fait foi. The only version legally recognised is the French one.

- * The accreditation of the section Essays of the COFRAC gives evidence of the skill of laboratories for the only essays covered by the accreditation.
- * Color: 1 Red ; 2 Rosé ; 3 White - Held the air: 0 Maid - 1 Bad.
- * Hybrid, Malic Acid, Sorbic Acid (CCM) : 0 Absence - 1 Presence.
- * The essays identified by the abbreviation SST were subcontracted.
- * The incertitudes of measure are associated with the essay results (xi=concentration)
- * Sample (s) handed by the producer or by the body appointed for the taking
- * The reproduction of this trial report is authorized only under its complete shape.
- * This report of analysis concerns only samp/as subjected to the analysis
- * Analyses covered by the accreditation are indicated by their code (cxi).

NARBONNE, the 04/03/2015
Taline BUADA, Laboratory Manager

Handwritten signatures



L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS - Narbonne
Centre Oenologique
de Narbonne
68, av. Anatole France
11100 NARBONNE
T. 04 68 41 04 35 / F. 04 68 41 34 37

Handwritten signature

ACCREDITATION COFRAC
N°1-0518
PORTEE DISPONIBLE
SUR WWW.COFRAC.FR



Laboratoire habilité par l'INAO.

RAPPORT D'ANALYSE

N° RE.R2014.4510.1 EXPORT

SA VIGNERONS MEDITERRANEE SA VIGNERONS DE LA MEDITERRANEE Zone Industrielle Plaisance 11100 NARBONNE 04.68.42.68.10 04.68.42.75.36	Désignation du produit : AOP MEDOC RGE 13° CHATEAU LA PIROUETTE Couleur : 1
Date de réception : 03/04/2015 Date d'analyse : 03/04/2015 N° Identification : AO-0006	

Renseignements fournis par le client sous sa responsabilité.

Acide sorbique <i>Sorbic Acid</i>	Entraînement à la vapeur et spectro. UV	NON DETECTE mg/l +/-0.20xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F.	65.87 meq/l +/-0.06xi
Acidité totale <i>Total Acidity</i>	c16 : I.R.T.F.	3.23 g H2SO4/l +/-0.06xi
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F.	10.40 meq/l +/-1.43
Acidité volatile <i>Volatil Acidity</i>	c20 : I.R.T.F.	0.51 g H2SO4/l +/-0.07
D Gluc- D Fruct <i>Glucose Fructose</i>	c13 : Méthode auto. enzym. spectro UV-vis	<0.1 g/l +/-0.15xi (min 0.10)
Intensité Colorante <i>Colour Intensity</i>	calcul:DO420+DO520+DO620	8.62 +/-0.20xi
Nuance <i>Nuance</i>	calcul:DO420/DO520	0.88 +/-0.20xi
pH <i>pH</i>	c24 : I.R.T.F.	3.74 +/-0.05xi
SO2 libre <i>Free sulfur dioxide</i>	c33 : Méthode auto colorimétrique	21 mg/l +/-7
SO2 total <i>Total sulfur dioxide</i>	c30 : Méthode auto colorimétrique	54 mg/l +/-9 if <= 50mg/l or +/-15 if > 50mg/l
TAV <i>Alcohol % by vol. at 20°C</i>	c06 : I.R.T.F.	13.16 % vol +/-0.15

GIE ICV-VVS
Centre Oenologique
68, Av. Anatole France - 11100 NARBONNE
Tél. 04.68.41.04.35 - Fax 04.68.41.34.37
E-mail : icv_narbonne@icv.fr

Seule la version française fait foi. The only version legally recognised is the French one.

- * L'accréditation de la section Essais du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation.
- * Couleur : 1 Rouge ; 2 Rosé ; 3 Blanc - Tenue à l'air : 0 Bonne - 1 Mauvaise.
- * Hybrides, Faux Goûts, Acide Malique, Acide Sorbique (CCM) : 0 Absence - 1 Présence.
- * Les essais identifiés par l'abréviation SST ont été sous-traités
- * Les incertitudes de mesure sont associées aux résultats d'essais (xi=concentration).
- * Echantillon(s) remis par le producteur ou par l'organisme mandaté pour le prélèvement
- * La reproduction de ce rapport d'essai n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
- * Ce rapport d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à l'analyse.
- * Les analyses couvertes par l'accréditation sont signalées par leur code (cxx).

NARBONNE, le 03/04/2015
Taline BUADA, Responsable Laboratoire

Handwritten signatures



GIE ICV-VVS - Narbonne
Centre Oenologique
de Narbonne
68, av. Anatole France
11100 NARBONNE
T. 04 68 41 04 35 / F. 04 68 41 34 37

L'art & l'expertise du vin

Certificat de Pureté, Sanitaire, de libre vente et de consommation
Purity, sanitary, free sale and consumption Certificate
Certificado de pureza, sanitario de venta libre y de consumo

N° RE.R2014.4510.1

Je soussigné(e), Taline BUADA, Responsable Laboratoire du laboratoire du GIE ICV-VVS à Narbonne, agréé par le Ministère Français de l'Economie, des Finances et de l'Industrie pour la délivrance des certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation, certifie que les caractéristiques analytiques du produit désigné ci-dessous sont conformes à la définition du vin selon l'annexe III du RCE 491/2009 et les annexes 1B et 1C du RCE 606/2009. Au regard des paramètres analysés soumis par le demandeur, ce produit est loyal et marchand et remplit les conditions sanitaires pour sa libre vente et est apte à la consommation humaine.

I, the undersigned, Taline BUADA, Laboratory Manager of the laboratory of the GIE ICV-VVS of Narbonne, approved surveyor by the French Ministry of Economy, Finances and Industry for the delivery of certificates of analyses relative to wines intended for the export, guarantees that the analytical characteristics of the product indicated below are in accordance with the definition of the wine according to the appendix III of the RCE 491/2009 and appendices 1B and 1C of the RCE 606/2009. Towards the analyzed parameters subjected by the applicant, this product is loyal and marketable and performs the sanitary conditions for its free sale and is fit for human consumption.

El Abajo firmante, Taline BUADA, Responsable Laboratorio del laboratorio del GIE ICV-VVS de Narbonne, habilitado por el Ministerio Francés de la Economía de las Finanzas y de la Industria para la expedición de los certificados de análisis relativos a los vinos destinados a la exportación, certifica que las características analíticas del producto designado más abajo están conforme con la definición del vino según el anexo III del RCE 491/2009 y los anexos 1B y 1C del RCE 606/2009. Respecto a los parámetros analizados sometidos por el solicitante, este producto es leal y mercante y satisface las condiciones sanitarias para su venta libre y es apto para consumo humano.

Ce certificat ne concerne que les paramètres soumis à l'analyse. / This certificate only concerns the parameters which have been subject to analysis. / Este certificado solo se refiere a los parámetros analizados.

Désignation du produit : AOP MEDOC RGE 13°
(Description of the product / Descripción del producto) CHATEAU LA PIROUETTE

Expéditeur :
(Sender / Remitente)

Destinataire :
(Addressee / Destinatario)

Vendeur :
(Seller / Vendedor)

Couleur : 1 rouge, 2 rosé, 3 blanc) : 1
(Color: 1 red, 2 rose, 3 white / Color: 1 vino tinto, 2 rosado, 3 blanco)

Cuve ou lot :
Tub or lot / Cuba o lote

Quantité :
(Quantity / Cantidad)

Mode d'expédition :
(Means of transport / Método de expedición)

Date d'expédition :
(Date of dispatch / Fecha de expedición)

GIE ICV-VVS
Centre Oenologique
68, Av. Anatole France - 11100 NARBONNE
Tél. 04.68.41.04.35 - Fax 04.68.41.34.37
E-mail : icv_narbonne@icv.fr

Renseignements fournis par le client sous sa responsabilité. / Informations supplied by customer under his responsibility. / Información proporcionada por el cliente y bajo su responsabilidad.

Rapport d'analyse (Analysys report / Resultados de los análisis): N° RE.R2014.4510.1

NARBONNE, le 03/04/2015
Taline BUADA, Responsable Laboratoire