



Allées de Cumières
51200 Epernay
Tél : 03.26.55.18.27
o2c.epernay@csgv.com

Horaires:
8h00 -12h00
13h30 -17h30 (16h30 le vendredi)



Accréditation
N°1-5790
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

A Epernay, le Lundi 16 Mars 2020
Confrérie des Sainfoins
M Jean Jacques DHONDT
55 Avenue Georges Clemenceau
94170 LE-PERREUX-SUR-MARNE

Code Client : COSP

échantillon(s) reçu(s) le : 16/03/2020
échantillon(s) analysé(s) le : 16/03/2020

Rapport d'analyse N° regroupement 29380

Page n° 1 / 1

Numéro Labo	votre référence	* pH Potentiométrie automatisée	*Acidité Totale Titration potentiométrique	* Acidité Totale Calcul meq/l	* Glucose + Fructose Enzymatique automatisé g/l	* Titre Alcométrique et Vol. Réflectance PIR	* Acide Acétique Enzymatique auto. g/l	* Acidité Volatile Calcul g/l H2SO4	* Acidité Volatile Calcul meq/l	SO2 Libre Colorimétrie auto. mg/l	* SO2 Total Colorimétrie auto. mg/l	SO2 Moléculaire sur SO2 automatisé mg/L	Acide Malique Enzymatique automatisé g/l	Acide Lactique Enzymatique automatisé g/l	Dégustation
200316 0496	Assemblage / Cuvée 2019 / Analyses réalisées à : Epernay	3,25	3,73	76,1	<LD = 0,4	12,74	0,34	0,27	5,5	8	63	0	1,70	<LD = 0,1	1

Ce rapport d'analyse ne concerne que l'objet soumis à l'analyse, tel qu'il a été reçu.
Le laboratoire n'est pas responsable de l'échantillonnage.
L'accréditation de la Section Essais du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation, c'est à dire les analyses repérées par le symbole * dans le présent rapport.
L'interprétation des résultats n'est pas couvert par l'accréditation.
La reproduction de ce rapport d'analyse n'est autorisée que sous sa forme intégrale.
Le COFRAC est signataire de l'accord multilatéral de l'IEA (European co-operation for Accreditation) et d'ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) de reconnaissance de l'équivalence des rapports d'essais ou d'analyses.
Ce rapport d'analyses est strictement confidentiel et ne concerne que son destinataire.

Caractéristiques de l'AOP Champagne après prise de mousse:
- Surpression: minimum 3,5 bars à 20°C,
- TAV inférieur ou égal à 13%,
- Acidité Volatile inférieure ou égale à 18 meq/L (0,88 g H2SO4 /L),
- SO2 Total inférieur ou égal à 185 mg/L.

Le 16/03/20
Oenologue Conseil
Flore PHILIPPE



Allées de Cumières
51200 Epernay
Tél : 03.26.55.18.27
o2c.epernay@csgv.com

Horaires:
8h00 -12h00
13h30 -17h30 (16h30 le vendredi)

**Confrérie des Sainfoins
M Jean Jacques DHONDT
55 Avenue Georges Clemenceau
94170 LE-PERREUX-SUR-MARNE**

Commentaires relatifs au regroupement d'échantillons N° regroupement 29380

Bons paramètres sur ce vin.
Pas d'ajustement en SO₂ à prévoir.
Fermentation malo-lactique non enclenchée.
Maintenir au frais et ouillé jusqu'à la mise en bouteille.

Très bonne dégustation, profil aromatique intéressant : nez très fruité, charnu, gourmand, exotique. Bouche à l'image du nez, bel équilibre, puissance aromatique, fraîcheur acidulé, belle longueur en finale.

Pour la mise en bouteilles, filtrer si possible et ajouter par hectolitre :
- 4 cl de Stabivin SP (gomme arabique)
Homogénéiser et mettre en bouteilles avec le minimum de chambre d'air.

Le 16/03/20
Oenologue Conseil
Flore PHILIPPE