

échantillon analysé le (sample analysed on) : 22/01/2025
échantillon reçu le (sample received on) : 21/01/2025

N° Echantillon (sample n°): 250122015

Appellation (appellation) : AOC Champagne grand cru brut nature ou dosage zero

Ref Echantillon (sample ref.): Champagne Vignon - Les Vignes Goisses

Couleur (color) : Rosé (Rosé)

Millesime (vintage): 2020

Contenant (Packaging): Bouteille (75 cl)

Rapport d'analyses (Analytical Report) n° 170021

Analyses (Analyses)	Résultats (Results)	Incertitudes (Uncertainties)	Méthodes (Methods)	
Titre alcoométrique volumique (% Vol) actual alcoholic strength by volume	13.18	0.18	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée Automated Spectrophotometry reflectance near IR	#
Titre alcoométrique en puissance (%Vol) Potential alcohol content	0.10	0.01	Calcul d'après TAV et sucres indiqués sur ce bulletin Calcul	
Acidité totale (g(H2SO4)/L) Total Acidity	3.9	0.2	Titrimétrie potentiométrique automatisée Automated potentiometric titrimetry	#
Acidité totale (meq/L) Total Acidity	79.9	4.1	Titrimétrie potentiométrique automatisée Automated potentiometric titrimetry	#
Acidité totale (g acid tartrique/L) Total Acidity	6.0	0.3	Titrimétrie potentiométrique automatisée Automated potentiometric titrimetry	#
pH pH	3.16	0.05	Potentiométrie automatisée Automated Potentiometry	#
Acidité volatile calculée (g(H2SO4)/L) calculated volatile acidity	0.29	0.04	Calcul à partir de la teneur en acide acétique, méthode enzymatique automatisée. Calculation from acetic acid content, automated enzymatic method.	#
Acidité volatile calculée (meq/L) calculated volatile acidity	5.91	0.82	Calcul à partir de la teneur en acide acétique, méthode enzymatique automatisée. Calculation from acetic acid content, automated enzymatic method.	#
Acidité volatile calculée (g(C2H4O2)/L) calculated volatile acidity	0.36	0.05	Calcul à partir de la teneur en acide acétique, méthode enzymatique automatisée. Calculation from acetic acid content, automated enzymatic method.	#
Glucose+fructose (g/L) Glucose+fructose	1.7	0.2	Méthode enzymatique automatisée Automated enzymatic method	#
Glucose+ fructose+ saccharose (g/L) Glucose+ fructose + saccharose	1.9	0.5	Méthode enzymatique automatisée Automated enzymatic method	#
Acide L- malique (g/L) L-Malic acid	0.2	0.10	Méthode enzymatique automatisée Automated enzymatic method	#
Dioxyde de soufre (SO2) total (mg/L) Total sulfur dioxide	53	10	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée Automated UV-VIS Spectrophotometry	#
Dioxyde de Soufre (SO2) libre (mg/L) Free sulfur dioxide	7	6	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée Automated UV-VIS Spectrophotometry	#
Densité à 20°C /20°C (g/cm3) Density at 20°C /20°C	0.99010	0.00013	Calcul d'après masse volumique indiquée sur ce bulletin Calcul. according to the Masa volum. indicated on this bulletin	
Masse volumique 20°C (g/cm3) Specific gravity at 20°C	0.98835	0.00013	Densimétrie électronique par résonateur de flexion electronic densimetry using an oscillating cell	
Surpression 20°C (bar) Overpressure 20°C	6.7	0.5	Aphrométrie Aphrometer	#
Surpression 20°C (KPa) Overpressure 20°C	670.0	50.0	Aphrométrie Aphrometer	#
Acide sorbique Sorbic Acid	Abs./None		Chromatographie papier (méthode qualitative) Chromatography on thin layer. Qualitative method	#
Extrait sec total (g/L) Total dry matter	18.8	0.8	Calcul (d'après masse volumique, TAV et ac. volatile indiqués sur ce bulletin) Calcul (According to Specific gravity, TAV and Volatil. acidity indicated on this bulletin)	#

INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE
Site de Cormontreuil
Z.A. 9 rue du Commerce 51350 CORMONTREUIL
Tel : 03 26 82 33 00
Siret : 501 241 723 00023

Ce rapport d'analyses concerne uniquement le produit soumis à l'analyse. L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation. Ces analyses sont repérées par la présence du symbole #. La déclaration de conformité, si elle est présente, est couverte par l'accréditation. L'échantillonnage est réalisé par le client. Il n'y a pas d'incertitude liée à l'échantillonnage. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Echantillon remis par le demandeur. L'échantillon analysé n'est pas restitué. Toute modification de ce bulletin est interdite.
(This report of analyses concerns only the product subjected to the analysis. The COFRAC accreditation proves the laboratory skills exclusively for the analysis cover by accreditation, which are identified with a symbol #."Scope available on www.cofrac.fr". The declaration of conformity, if it is present, is covered by the accreditation. Sampling done by the customer. There is no uncertainty related to sampling. The reproduction of this report is authorized only under its complete shape. Sample handed by the applicant. The analyzed sample is not returned to the customer. Any modification of this bulletin is prohibited)

Institut Oenologique de Champagne

Adresse siège social :
ZI de Mardeuil - 1 rue du Pré Bréda
51530 MARDEUIL

Adresse postale :
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00

ioc@ioc.eu.com

échantillon analysé le (sample analysed on) : 22/01/2025
échantillon reçu le (sample received on) : 21/01/2025
N° Echantillon (sample n°): 250122015
Appellation (appellation) : **AOC Champagne grand cru brut nature ou dosage zero**
Ref Echantillon (sample ref.): **Champagne Vignon - Les Vignes Goisses**
Couleur (color) : **Rosé (Rosé)**
Millesime (vintage): **2020**
Contenant (Packaging): **Bouteille (75 cl)**

Rapport d'analyses (Analytical Report) n° 170021

Analyses (Analyses)	Résultats (Results)	Incertitudes (Uncertainties)	Méthodes (Methods)	
Extrait non réducteur (g/L) Sugar-free extract	16.9	0.9	Calcul (d'après extrait sec total et teneur en sucres indiqués sur ce bulletin) Calcul (According to total dry extract and content in sugars indicated on this bulletin)	#

Précisions fournies par le demandeur sur l'échantillon. (Precisions provided by the applicant on the sample)

Bouteille habillée de (Labelled Bottle of) : 750 ml

Ref (Ref) : **Champagne Vignon - Les Vignes Goisses - 2020 - Grand Cru - Brut Nature**

N° Lot (Batch N°) : L-VG20

Les vins contenant moins de 20 mg/l d'acide sorbique sont considérés comme exempt d'acide sorbique et notés Abs = Absence
(Wines containing less than 20 mg / l of sorbique acid are considered as exempt from sorbique acid and notes None)

CONFORMITÉ ANALYTIQUE DE L'ÉCHANTILLON POUR L'APPELLATION REVENDIQUÉE (ANALYTICAL CONFORMITY OF THE SAMPLE FOR THE SPECIFICATIONS OF THE NAMING) :

Echantillon conforme aux normes analytiques du cahier des charges de l'appellation, en vigueur le jour de l'édition pour l'appellation revendiquée. (Sample in compliance with the analytical standards of the specifications of the naming, current the day of the edition for the claimed naming)

Pour l'appellation **Champagne**, la déclaration de conformité porte sur les paramètres analytiques (For the Champagne appellation, the declaration of conformity relates to the analytical parameters) Acidité volatile, SO₂ Total, pression à 20°C, et TAV Minimum pour les BSA (règlement CE 1493/1999 du 17/05/1999) ; TAV maximum (décret 2010-1441 du 22/11/2010) ; le TAV minimum pour les millésimes (Décret 17/10/1952 abrogé le 26/11/2010), Teneur en sucres (règlement CE607/2009 du 14/7/2009 Article 58). (Conformément à la position du laboratoire quant à l'utilisation de l'incertitude dans le cadre des déclarations de conformité : position favorable au client : Pour déclarer ou non la conformité, l'intervalle de spécification a été augmenté de la valeur de l'incertitude associée au résultat)(According to the position of the laboratory as for the use of the uncertainty within the framework of declarations of conformity : in favour of the customer). To declare or not the conformity, the interval of specification was increased by the value of the uncertainty associated with the result.

Echantillon NON conforme à la présentation et l'étiquetage : Brut "0" ne fait pas partie des mentions autorisées pour l'indication de la teneur en sucres à l'annexe XIV du Règlement (CE) n° 607/2009 du 14/07/2009
(Sample in compliance with the presentation and labeling.) : Brut "0" is not a part of mentions of the content in sugars authorized to the appendix XIV of the Regulation CEE N°607/2009 of 2009/07/14

Pour l'appellation **Champagne**, la conformité par rapport à la présentation et l'étiquetage porte sur l'indication du millésime sur le bouchon pour les champagnes millésimés, présence du nom de l'appellation sur la partie du bouchon contenue dans le col de la bouteille, la mention de l'élaborateur en toutes lettres sur l'habillage (For the Champagne appellation, the conformity with regard to the presentation and labelling relates to the indication of the vintage on the cork for vintage champagnes, the presence of the name of the appellation on the part of the cork contained in the neck of the bottle, the mention of the elaborator in full on the dressing) (Cahier des charges de l'AOC Champagne - Décret n°2010-1441 du 22/11/2010 modifié par arrêté le 19/08/2020), le dosage (règlement CE607/2009 du 14/7/2009 Article 58), l'étiquetage du TAV (Règlement CE607/2009 du 14/7/2009 Article 54).

Signataire :
Bertrand ROGER, Oenologue conseil



INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE
Site de Cormontreuil
Z.A. 9 rue du Commerce 51350 CORMONTREUIL
Tel : 03 26 82 33 00
Siret : 501 241 723 00029

Ce rapport d'analyses concerne uniquement le produit soumis à l'analyse. L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation. Ces analyses sont repérées par la présence du symbole #. La déclaration de conformité, si elle est présente, est couverte par l'accréditation. L'échantillonnage est réalisé par le client. Il n'y a pas d'incertitude liée à l'échantillonnage. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Echantillon remis par le demandeur. L'échantillon analysé n'est pas restitué. Toute modification de ce bulletin est interdite.
(This report of analyses concerns only the product subjected to the analysis. The COFRAC accreditation proves the laboratory skills exclusively for the analysis cover by accreditation, which are identified with a symbol #."Scope available on www.cofrac.fr". The declaration of conformity, if it is present, is covered by the accreditation. Sampling done by the customer. There is no uncertainty related to sampling. The reproduction of this report is authorized only under its complete shape. Sample handed by the applicant. The analyzed sample is not returned to the customer. Any modification of this bulletin is prohibited)

Institut Oenologique de Champagne

Adresse siège social :
ZI de Mardeuil - 1 rue du Pré Bréda
51530 MARDEUIL

Adresse postale :
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00

ioc@ioc.eu.com