


Vinilabo

Laboratoire Conseils et Analyses

AX'VIGNE

Z.A Les Plantes

16, rue André Boulle

41140

Noyers-sur-Cher

Tél : 02 54 75 48 11

Fax : 02 54 75 47 89

DOMAINE DU HAUT RINCE SARL
32 RUE DE LA CISSE
41190 LANCOME

Tél :

Fax :

Echantillons : (prélèvement effectué sous la responsabilité du client, données fournies par le client, les résultats s'appliquent à l'échantillon tel qu'il a été reçu)

Votre référence :			
Date de réception :	03/12/2025	03/12/2025	03/12/2025
Date de début d'exécution :	04/12/2025	04/12/2025	04/12/2025
Analyses des vins et des moûts	251200242	251200243	251200244
Designation :	Cuvée l'inattendue	Rosé Cab/Gamay	Grolleau
Titre alcoométrique - % vol.	13.41	13.46	12.54
<small>Spectrophotométrie Réflectance proche IR</small>			
Glucose, fructose - g/l	0.2	< 0.2	< 0.2
<small>Méthode automatisée enzymatique.</small>			
Acidité Volatile - Méth.int. - g H2SO4/l	0.11	0.11	0.14
<small>Méthode automatisée enzymatique.</small>			
Acide acétique - Méthode interne - g/l	0.14	0.13	0.17
<small>Méthode automatisée enzymatique</small>			
Acidité Volatile - Méth.int. - meq/l	3.0	2.8	3.5
<small>Méthode automatisée enzymatique</small>			
Dioxyde de Soufre total - mg/l	< 10	11	
<small>Colorimétrie</small>			
Contrôle de Filtration - NTU	10.20	22.60	43.90
<small>Néphélométrie</small>			
Protéines	11.3 NTU	53.8 NTU	
<small>Test à chaud + tanins</small>			
Dioxyde de carbone - mg/l	1700	1295	1359
<small>Méthode carboQC</small>			
Dioxyde de Soufre total - mg/l			34
<small>Hydrolyse alcaline Iodométrie manuelle</small>			
Acide Malique - Méthode interne - g/l			2.09
<small>Méthode automatisée enzymatique</small>			

Informations complémentaires :

251200242	Réf. :	Echantillon : Cuvée l'inattendue
Fermentation terminée, volatile correct, turbidité élevée, teneur en CO2 élevée et ressenti en dégustation -> dégazer jusqu'à 1000mg/l		
Absence de protéine		
Net en dégustation		
251200243	Réf. :	Echantillon : Rosé Cab/Gamay
Fermentation terminée, Turbidité élevée, teneur en CO2 élevée et ressenti en dégustation -> dégazer jusqu'à 1000mg/l		

Présence de protéine équivalent à 13g/hl de bentonite sodique
Net en dégustation

251200244 Réf. : Echantillon : **Grolleau**

Fermentation terminée, malo non terminée, volatile correct, turbidité élevée, teneur en CO2 élevée et ressenti en dégustation -> dégazer jusqu'à 400 mg/l
Net en dégustation

Corentin CHAUVIER

Oenologue

le : 04/12/2025

