



Laboratoire Conseils et Analyses

AX'VIGNE
Z.A Les Plantes
16, rue André Boule
41140 Noyers-sur-Cher
Tél : 02 54 75 48 11
Fax : 02 54 75 47 89

**DOMAINE DU HAUT RINCE SARL
MR RAYMOND STEPHANE
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 :	08/10/2025	08/10/2025	08/10/2025	08/10/2025
Date de début d'exécution :	08/10/2025	08/10/2025	08/10/2025	08/10/2025
Analyses des vins et des moûts	251001466	251001467	251001468	251001469
Designation :	Chardo/Chenin	Chenin	Surmaturité	Gamay
Titre alcoométrique - % vol. Spectrophotométrie Réflectance proche IR	13.15	13.27	11.05	14.00
Glucose, fructose - g/l Méthode automatisée enzymatique.	< 0.2	< 0.2	95.8	< 0.2
Titre alcoométrique total - % vol. Calcul	13.15	13.27	16.74	14.00
Acidité Volatile - Méth.int. - g H₂SO₄/l Méthode automatisée enzymatique.	< 0.10	0.10	0.38	0.13
Acide acétique - Méthode interne - g/l Méthode automatisée enzymatique	0.11	0.12	0.46	0.16
Acidité Volatile - Méth.int. - meq/l Méthode automatisée enzymatique	2.5	2.7	8.3	3.3
Dioxyde de Soufre total - mg/l Colorimétrie	< 10	< 10	314	< 10
Acide lactique - g/l Méthode automatisée enzymatique	0.07	0.10	0.11	0.02
Protéines Test à chaud + tanins	16.8 NTU	7.94 NTU	2.00 NTU	57.9 NTU
pH - Méthode interne Potentiométrie automatisée	3.32	3.34	3.49	3.33

Informations complémentaires :

251001466 Réf. : Echantillon :Chardo/Chenin

Fermentaion terminée,malo non commencé, volatile correct

Réduit -> voir pour mettre du cuivre ou micro oxydation

Absence de protéine

251001467 Réf. : Echantillon :Chenin

Fermentaion terminée,malo commencé, volatile correct

Léger réduit -> voir pour mettre du cuivre ou micro oxydation

Absence de protéine



Laboratoire Conseils et Analyses

AX'VIGNE
Z.A Les Plantes
16, rue André Boule
41140 Noyers-sur-Cher
Tél : 02 54 75 48 11 Fax : 02 54 75 47 89

**DOMAINE DU HAUT RINCE SARL
MR RAYMOND STEPHANE
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)

251001468	Réf. :	Echantillon : Surmaturité
------------------	--------	----------------------------------

Fermentation en cours, malo commencé, volatile correct

SO2 total très élevée !!!! (problème de dosage)

Absence de protéine

251001469	Réf. :	Echantillon : Gamay
------------------	--------	----------------------------

Fermentation terminée, malo non commencé, volatile correct

Présence de protéine équivalent à 13g/hl de bentonite sodique

Net en dégustation

Corentin CHAUVIER

Oenologue

le : 08/10/2025