

**EARL Champagne Franck PASCAL**  
**1 bis rue Valentine Regnier**  
**51700 BASLIEUX SOUS CHATILLON**

Epernay, le : 21/07/2017

Echantillon n°	Sample	: 1707180041	Lot n°	Batch	:
Date de réception	Sample received	: 17/07/2017	Volume	Volume	: 750 mL
Date d'analyse	Date of analysis	: 18/07/2017			
Marque	Brand	:			
Appellation	Guaranteed vintage	: AOC Champagne brut nature ou dosage zéro			
Millésime	Vintage	:			
Référence	Reference	: FLUENCE			

**RAPPORT D'ANALYSE / ANALYSIS REPORT N° 163**

* <b>Titre alcoométrique volumique à 20°C</b> <i>Alcoholic Strength at 20°C</i>	<b>12.40</b>	±0.15	% Vol	Spectrophotométrie Réflectance IR automatisée
* <b>Acidité totale</b> <i>Total acidity</i>	<b>4.3</b>	±0.26	g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	Titrimétrie potentiométrique automatisée
* <b>Acidité totale</b> <i>Total acidity</i>	<b>86.9</b>	±5.20	meq/L	Titrimétrie potentiométrique automatisée
* <b>pH</b> <i>pH</i>	<b>3.14</b>	±0.06		Potentiométrie automatisée
* <b>Acidité volatile</b> <i>Volatile acidity</i>	<b>0.39</b>	±0.06	g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée
* <b>Acidité volatile</b> <i>Volatile acidity</i>	<b>7.95</b>	±1.22	meq/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée
* <b>Sucres réducteurs</b> <i>Reducing sugars</i>	<b>1.0</b>	±0.5	g/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée
<b>Dioxyde de soufre total</b> <i>Total sulphur dioxide</i>	<b>18</b>	±11	mg/L	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée
<b>Masse volumique à 20°C</b> <i>Density at 20°C</i>	<b>0.9886</b>	±0.0003	g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion
* <b>Extrait sec densimétrique total</b> <i>Densimetric total dry extract</i>	<b>17.0</b>	±0.6	g/L	Densimétrie (calcul avec d <sub>20/20</sub> , AV, TAV)
<b>Dioxyde de soufre libre</b> <i>Free sulphur dioxide</i>	<b>ND</b>		mg/L	Iodométrie manuelle
* <b>Surpression à 20°C</b> <i>Surpression at 20°C</i>	<b>6.7</b>	±0.5	100 kPa	Aphromètre
<b>Acide sorbique</b> <i>Sorbic acid</i>	<b>Absence</b>		mg/L	Entraînement vapeur
<b>Acide salicylique</b> <i>Salicylic acid</i>	<b>Absence</b>		mg/L	Entraînement vapeur

La composition analytique de cette cuvée est satisfaisante, répond aux normes actuellement en vigueur sur la base des résultats corrigés des incertitudes de mesure du laboratoire.

Le dosage réalisé au dégorgement correspond à une qualité "BRUT NATURE" : 0 - 3 g/litre (réglementation communautaire, règlement CE n° 607/2009 du 14 juillet 2009).

Toutefois selon l'article 58 §3 de ce même règlement, "la teneur en sucre ne peut être ni supérieure ni inférieure de plus de 3 grammes par litre à l'indication figurant sur l'étiquette du produit."

Analytical composition of this cuvée is correct and matches the required standards based on corrected results from measurement uncertainty of the laboratory.

**INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE**

ZI de Mardeuil  
Route de Cumières

**51201 EPERNAY FRANCE**

Tel : 33(0)3 26 51 96 00 Fax : 33(0)3 26 51 02 20  
labo-epernay@ioc.eu.com

**EARL Champagne Franck PASCAL**  
**1 bis rue Valentine Regnier**  
**51700 BASLIEUX SOUS CHATILLON**

Epernay, le : 21/07/2017

Echantillon n°	<i>Sample</i>	: 1707180041	Lot n°	<i>Batch</i>	:
Date de réception	<i>Sample received</i>	: 17/07/2017	Volume	<i>Volume</i>	: 750 mL
Date d'analyse	<i>Date of analysis</i>	: 18/07/2017			
Marque	<i>Brand</i>	:			
Appellation	<i>Guaranteed vintage</i>	: AOC Champagne brut nature ou dosage zéro			
Millésime	<i>Vintage</i>	:			
Référence	<i>Reference</i>	: FLUENCE			

**RAPPORT D'ANALYSE / ANALYSIS REPORT N° 163**

Dosage made at disgorging corresponds to "BRUT NATURE" quality (0 - 3 g/litre).

(+/- 3 g/l; règlement CE n ° 607/2009 du 14 juillet 2009)

**INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE**  
Route de Cumières  
Z.I. de Mardeuil - BP 26  
51201 EPERNAY CEDEX  
Tél. 03.26.51.96.00 - Fax 03.26.51.02.20  
N° SIR 001 241 723 00011