

échantillon analysé le : 26/11/2025

échantillon reçu le : 20/11/2025

N° Echantillon : **251126002**

(*) Appellation : **Champagne grand cru brut nature ou dosage zéro**

Couleur : **Blanc**

Millesime : **2021**

Contenant : **Bouteille (Bottle - 75 cl)**

(*) Ref Echantillon : **Champagne Vignon Père & Fils - Les Espérances - Brut"0" - 2021 - Grand Cru**

(*) N° Lot : **L-ESP21**

EARL VIGNON Michel

Les Marquises

10, rue Collet

51360 VERZENAY

page n° 1 / 1

Rapport d'analyses n° 170624

Analyses	Résultats	Incertitude (+/-)	Méthodes	
Titre alcoométrique volumique (% Vol)	12.64	0.17	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	#
Titre alcoométrique en puissance (%Vol)	0.21	0.01	Calcul d'après TAV et sucres indiqués sur ce bulletin	
Acidité totale (g(H₂SO₄)/L)	4.6	0.2	Titrimétrie potentiométrique automatisée	#
Acidité totale (meq/L)	93.2	4.1	Titrimétrie potentiométrique automatisée	#
Acidité totale (g acid tartrique/L)	7.0	0.3	Titrimétrie potentiométrique automatisée	#
pH	3.16	0.05	Potentiométrie automatisée	#
Acidité volatile calculée (g(H₂SO₄)/L)	0.34	0.04	Calcul à partir de la teneur en acide acétique, méthode enzymatique automatisée.	#
Acidité volatile calculée (meq/L)	6.9	0.8	Calcul à partir de la teneur en acide acétique, méthode enzymatique automatisée.	#
Acidité volatile calculée (g acid acétique/L)	0.4	0.0	Calcul à partir de la teneur en acide acétique, méthode enzymatique automatisée.	#
Acide acétique (g/L ac acet.)	0.40	0.05	Méthode enzymatique automatisée	#
Glucose+fructose (g/L)	3.6	0.2	Méthode enzymatique automatisée	#
Acide L- malique (g/L)	<LQ (0.1)	0.10	Méthode enzymatique automatisée	
Dioxyde de soufre (SO₂) total (mg/L)	87	13	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée	#
Dioxyde de Soufre (SO₂) libre (mg/L)	10	6	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée	#
Densité à 20°C /20°C (g/cm³)	0.99160	0.00013	Calcul d'après masse volumique indiquée sur ce bulletin	#
Masse volumique 20°C (g/cm³)	0.98986	0.00013	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	#
Surpression 20°C (bar)	6.4	0.5	Aphrométrie	#
Surpression 20°C (KPa)	640.0	50.0	Aphrométrie	#

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

Signataire :
Bertrand ROGER, Oenologue conseil



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. (*) Informations fournies par le client, l'IOC se dégage de toutes responsabilités liées à ces informations. 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.

Institut Œnologique 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
www.ioc.eu.com