

# CERTIFICAT D'ANALYSES



**CHÂTEAU LE MARZELLE 2018**  
Rouge - Saint-émilion grand cru

## Résumé d'analyses

Résidus pesticides : **Aucun Résidus**

Dioxyde de soufre : **75 mg /l**

Titre alcoométrique : **14,10 %**

Valeur énergétique / 100 ml : **84 Kcal**

**Aucun résidus n'a été détecté dans cet échantillon.**

Scannez le QR code et retrouvez les analyses sur le site [invino-et-veritas.com](http://invino-et-veritas.com) :



## LES ANALYSES IN VINO & VERITAS

### Une démarche de transparence consommateur.

Au même titre que la qualité gustative des vins dont l'humanité reconnaît aux vins français l'excellence, In Vino & Veritas vous propose des informations simples sur le profil sanitaire des vins que vous consommez aujourd'hui.

Teneur en dioxyde de soufre, présence de résidus pesticides, calorie, alcool, additifs, tous les vins présentés sont analysés biologiquement par un laboratoire indépendant et spécialisé.

À travers ces analyses scientifiques, l'équipe de In Vino & Veritas souhaite promouvoir et valoriser une agriculture sans pesticides, sans additifs et le travail de vignerons respectueux des équilibres naturels. Pour les vignerons c'est une démarche engageante et une volonté de transparence vis-à-vis des consommateurs.

Nous invitons le monde du vin à plus de transparence et le consommateur à encourager les bonnes pratiques. Pour savoir ce qu'il y a dans votre bouteille, consultez les analyses In Vino & Veritas.

**In Vino**  
& **VERITAS**

11 rue Léopold Robert

75014 Paris

[contact@invino-et-veritas.com](mailto:contact@invino-et-veritas.com)

[www.invino-et-veritas.com](http://www.invino-et-veritas.com)

# LES ANALYSES SONT RÉALISÉES PAR

LABORATOIRES  
**Dubernet**  
œ n o l o g i e



## PHYTOBILAN + ENERGIE + AC

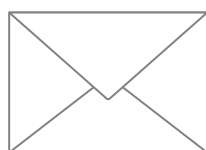
Analyse effectuée le : 01/07/2020

Certificat : 20-42589

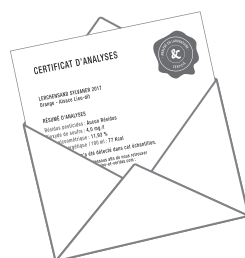
| Analyse                                | Résultat        |
|--|-----------------|
| Résidus pesticides                     | Aucun résidus   |
| Dioxyde de soufre total (sulfites)     | 75 mg/L         |
| Titre alcoométrique volumique (alcool) | 14,10 % vol     |
| Valeur énergétique (calorie)           | 84 Kcal/100 ml  |
| Glucose + Fructose (sucres)            | 1,8 g/L         |
| Acidité Totale                         | 3,55 g/L        |
| PH                                     | 3,61            |
| Additifs                               | albumine d'oeuf |
| Levures                                | Indigène        |

## MODE D'EMPLOI

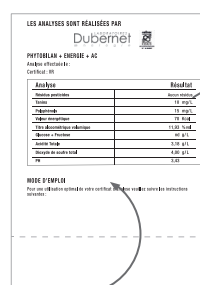
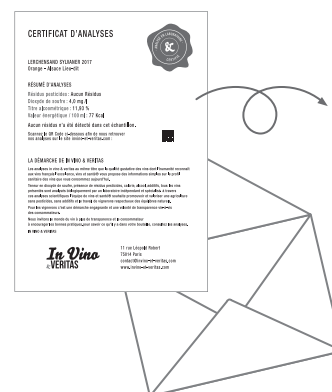
Pour une utilisation optimal de votre certificat d'analyse veuillez suivre les instructions suivantes :



Je reçois mon certificat d'analyse par courrier



J'ouvre l'enveloppe, je sors la lettre puis je la retourne.



Je plie en suivant les pointillés et je replie ma feuille. Je la retourne et mets en place mon certificat.