

Certification of Natural Wine Imported into the United States

1. Producer name and address: **CHATEAU KEFRAYA sa**
LEBANON - BEKAA VALLEY - WEST BEKAA - KEFRAYA

2. Description of wine:
COMTE DE M 2009
Red Wine produced in Lebanon

3. Check applicable box:

- Producing country certification and laboratory analysis results completed below.
 Self-certification by importer completed below. An importer must be able to demonstrate the nature of the ownership or control as well as the nature of any affiliation.

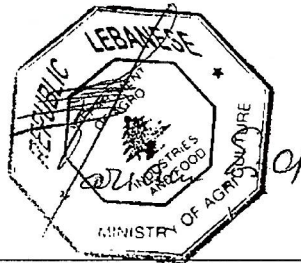
4. Certification - I certify that the practices and procedures used to produce the wine described in block 2 constitute proper cellar treatment under 26 U.S.C. 5382 and 27 CFR 27.140.

Name and address of certifying entity:
AGRO-INDUSTRIES DEPARTMENT, MINISTRY OF AGRICULTURE,
SAFARAT STREET, BIR HASSAN, JNEH
BEIRUT, LEBANON

Authorized signature:

Name (print or type): **MARIAM EID**

Date (DD/MM/YY): **9/9/2014**



5. Analysis for wine described in block 2

Percentage alcohol (actual) by volume: **14.32 %** Signature:

Total sulphur dioxide (ppm): **54 mg/L** Name (print or type):

Volatile acidity (grams per 100 mL): **0.69 g/L H₂SO₄** Date (DD/MM/YY):

Name and address of laboratory:

SARCO
Z.A La Jaquette
11, Rue Aristide Berges
33270 Floirac, france
Tel ; 00 33 5 57 77 96 27

6. TTB label approval identification number (required if certification is submitted subsequent to label approval):

Expéditeur / Shipper : CHATEAU KEFRAYA - BEYROUTH - LIBAN
Destinataire / Receiver :

Désignation de l'expédition / Shipment description

Désignation du produit : COMTE DE M - VIN DE LA VALLEE DE LA BEKAA - Rouge - 2009

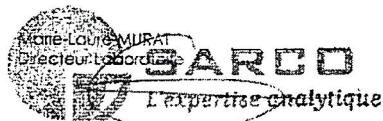
Quantité :

Informations complémentaires :

N° d'analyse : 120903-21922

Résultats de l'analyse d'un échantillon remis par l'expéditeur
Analysis of a sample delivered by the shipper

| | | | |
|---|---|-------------------|-------------|
| Masse volumique à 20°C Density at 20°C | * MO 28: Réflectance Infrarouge | g/cm3 | 0.9926 |
| Titre Alcoométrique Volumique à 20°C Alcohol at 20°C | * MO 12: Réflectance Infrarouge | % Vol. | 14.32 ✓ |
| Sucres réducteurs Reducing sugars | * MO 02: Flux Continu | g/L | 1.6 |
| Acidité volatile Volatile acidity | * MO 01: Flux Continu | g/L H2SO4 | 0.69 ✓ |
| Acidité volatile Volatile acidity | * MO 01: Flux Continu | g/L Ac. Acétique | 0.84 |
| Acidité totale Total acidity | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | g/L H2SO4 | 3.99 |
| Acidité totale Total acidity | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | g/L Ac. Tartrique | 6.10 |
| pH | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | | 3.45 |
| Dioxyde de soufre Libre Free SO2 | * MO 03: Flux Continu | mg/L | 8 |
| Dioxyde de soufre total Total SO2 | * MO 04: Flux continu | mg/L | 54 ✓ |
| Extrait sec total Total dry extract | * MO 11: Densimétrie | g/L | 33.4 |
| Rapport alcool/extrait sec réduit Ratio alcohol / dry extract reduce | * Calcul | | 3 |
| Recherche acide sorbique Sorbic acid | * MO 21: Recherche par CCM | mg/L | Non détecté |
| Intensité colorante modifiée [OD420]+[OD520]+[OD620] | * MO 19: Spectrophotométrie | | 15.19 |
| Turbidité Turbidity | Turbidimètre | NTU | 9.6 |
| Dioxyde de carbone Carbon dioxide | Corning | mg/L | 180 |
| Recherche du diglucoside du malvidol Malvidol diglucoside | * MO 17: Chromatographie sur papier | | Absence |
| DO 420 OD 420 | * MO 19: Spectrophotométrie | | 5.700 |
| DO 520 OD 520 | * MO 19: Spectrophotométrie | | 7.690 |
| DO 620 OD 620 | * MO 19: Spectrophotométrie | | 1.800 |
| Acide citrique Citric acid | Dosage enzymatique | g/L | 0.10 |



Date de réception : 03/09/2012
Date d'analyses : 20120903
Floirac, le 06/09/12
Dossier n° : 120903-KEFRAYA-6576



L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les tests essai couverts par l'accréditation identifiés par le symbole (*).
Le COFRAC est signataire de l'accord multilatéral de EA (European co-operation for Accreditation), IAF (International Accreditation Forum)
et ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) de reconnaissance de l'équivalence des rapports d'essais ou d'analyses.

Ce rapport d'analyses ainsi que les commentaires associés ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse, échantillon prélevé, identifié et transmis sous l'entière responsabilité du demandeur.
Il comporte 1 page et 0 annexe.

SIEGE SOCIAL : S.P. 40 - 33072 BORDEAUX CEDEX
LABORATOIRE : Z.A. LA JACQUOTTE - RUE ARISTIDE BERGES - 33270 FLOIRAC
TEL. 05 57 77 96 27 - FAX 05 57 77 96 26
0330 91530000001 - www.sarco.fr

Certification of Natural Wine Imported into the United States

1. Producer name and address: **CHATEAU KEFRAYA sa**
LEBANON - BEKAA VALLEY - WEST BEKAA - KEFRAYA

2. Description of wine:
LA DAME BLANCHE 2013
White Wine produced in Lebanon

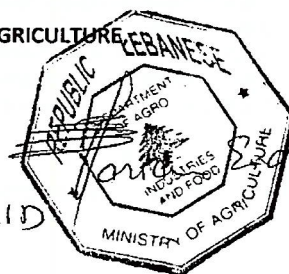
3. Check applicable box:

- Producing country certification and laboratory analysis results completed below.
 Self-certification by importer completed below. An importer must be able to demonstrate the nature of the ownership or control as well as the nature of any affiliation.

4. Certification - I certify that the practices and procedures used to produce the wine described in block 2 constitute proper cellar treatment under 26 U.S.C. 5382 and 27 CFR 27.140.

Name and address of certifying entity:

AGRO-INDUSTRIES DEPARTMENT, MINISTRY OF AGRICULTURE
SAFARAT STREET, BIR HASSAN, JNEH
BEIRUT, LEBANON



Authorized signature:

Name (print or type): **MARIAM EID**

Date (DD/MM/YY): **9/9/2014**

5. Analysis for wine described in block 2

Percentage alcohol (actual) by volume: **13.25 %** Signature:

Total sulphur dioxide (ppm): **80 mg/L** Name (print or type):

Volatile acidity (grams per 100 mL): **0.13 g/L H₂SO₄** Date (DD/MM/YY):

Name and address of laboratory:

SARCO
Z.A La Jaquotte
11, Rue Aristide Berges
33270 Floirac, France
Tel ; 00 33 5 57 77 96 27

6. TTB label approval identification number (required if certification is submitted subsequent to label approval):

Expéditeur / Shipper : CHATEAU KEFRAYA - BEYROUTH - LIBAN
Destinataire / Receiver :

Désignation de l'expédition / Shipment description

Désignation du produit : LA DAME BLANCHE --- Blanc - 2013

Quantité :

Informations complémentaires :

N° d'analyse : 131125-34293

**Résultats de l'analyse d'un échantillon remis par l'expéditeur
Analysis of a sample delivered by the shipper**

| | | | | |
|---|---|-------------------|------------------------------------|-------------|
| Masse volumique à 20°C Density at 20°C | * MO 28: Réflectance Infrarouge | g/cm3 | +/- 0.04% | 0.9882 |
| Titre Alcoométrique Volumique à 20°C Alcohol at 20°C | * MO 12: Réflectance Infrarouge | % Vol. | +/- 1% | 13.25 ✓ |
| Sucres réducteurs Reducing sugars | * MO 02: Flux Continu | g/L | LD = 0.5 ; LQ = 0.7 ; +/- 15% | 0.9 |
| Acidité volatile Volatile acidity | * MO 01: Flux Continu | g/L H2SO4 | LD = 0.02 ; LQ = 0.07 ; +/- 10% | 0.13 ✓ |
| Acidité volatile Volatile acidity | * MO 01: Flux Continu | g/L Ac. Acétique | LD = 0.02 ; LQ = 0.07 ; +/- 10% | 0.16 |
| Acidité totale Total acidity | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | g/L H2SO4 | +/- 4% | 2.93 |
| Acidité totale Total acidity | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | g/L Ac. Tartrique | +/- 4% | 4.48 |
| pH pH | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | | +/- 2% | 3.42 |
| Dioxyde de soufre Libre Free SO2 | * MO 03: Flux Continu | mg/L | LD = 2 ; LQ = 3 ; +/- 15% | 19 |
| Dioxyde de soufre total Total SO2 | * MO 04: Flux continu | mg/L | LD = 2 ; LQ = 6 ; +/- 8% | 80 ✓ |
| Extrait sec total Total dry extract | * MO 11: Densimétrie | g/L | +/- 5% | 18.9 |
| Rapport alcool/extrait sec réduit Ratio alcohol / dry extract reduce | * Calcul | | | 6 |
| Recherche acide sorbique Sorbic acid | * MO 21: Recherche par CCM | mg/L | LQ = 2 ; +/- 37% | Non détecté |
| Turbidité Turbidity | Turbidimètre | NTU | +/- 15% | 1.4 |
| Dioxyde de carbone Carbon dioxide | Coming | mg/L | +/- 20% | 950 |
| Recherche du diglucoside du malvidol Malvidol diglucoside | * MO 17: Chromatographie sur papier | | LQ = 15 | Absence |
| Intensité colorante modifiée [OD420]+[OD520]+[OD620] | * MO 19: Spectrophotométrie | | | 0.11 |
| DO 420 OD 420 | * MO 19: Spectrophotométrie | | +/- 9% | 0.075 |
| DO 520 OD 520 | * MO 19: Spectrophotométrie | | +/- 16% | 0.024 |
| DO 620 OD 620 | * MO 19: Spectrophotométrie | | +/- 10% | 0.015 |
| Acide citrique Citric acid | Dosage enzymatique | g/L | | 0.40 |



Date de réception : 25/11/2013
Date d'analyses : 20131125
Floirac, le 26/11/13
Dossier n° : 131125-KEFRAYA-9792

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation identifiés par le symbole (*).
Le COFRAC est signataire de l'accord multilatéral de EA (European co-operation for Accreditation), IAF (International Accreditation Forum)
et de ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) de reconnaissance de l'équivalence des rapports d'essais ou d'analyses.

Ce rapport d'analyses ainsi que les commentaires associés ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse, échantillon prélevé, identifié et transmis sous l'entière responsabilité du demandeur.

cofrac



SIEGE SOCIAL : B.P. 40 - 33072 BORDEAUX CEDEX
LABORATOIRE : Z.A. LA JACQUOTTE - RUE ARISTIDE BERGES - 33270 FLOIRAC
TEL. 05 57 77 96 27 - FAX 05 57 77 96 26
http://www.sarco.fr

Il comporte 1 page et 0 annexe.

Page : 1 sur 1

Certification of Natural Wine Imported Into the United States

1. Producer name and address: **CHATEAU KEFRAYA sa**
LEBANON - BEKAA VALLEY - WEST BEKAA - KEFRAYA

2. Description of wine:
LA ROSEE DU CHATEAU 2013
Rose Wine produced in Lebanon

3. Check applicable box:

- Producing country certification and laboratory analysis results completed below.
 Self-certification by importer completed below. An importer must be able to demonstrate the nature of the ownership or control as well as the nature of any affiliation.

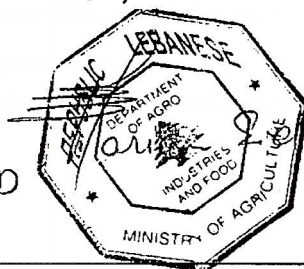
4. Certification - I certify that the practices and procedures used to produce the wine described in block 2 constitute proper cellar treatment under 26 U.S.C. 5382 and 27 CFR 27.140.

Name and address of certifying entity:
AGRO-INDUSTRIES DEPARTMENT, MINISTRY OF AGRICULTURE,
SAFARAT STREET, BIR HASSAN, JNEH
BEIRUT, LEBANON

Authorized signature:

Name (print or type): **MARIAM EID**

Date (DD/MM/YY): **8/8/2014**



5. Analysis for wine described in block 2

Percentage alcohol (actual) by volume: **13.41 %** Signature:

Total sulphur dioxide (ppm): **82 mg/L** Name (print or type):

Volatile acidity (grams per 100 mL): **0.23 g/L H₂SO₄** Date (DD/MM/YY):

Name and address of laboratory:

SARCO
Z.A La Jaquotte
11, Rue Aristide Berges
33270 Floirac, france
Tel ; 00 33 5 57 77 96 27

6. TTB label approval identification number (required if certification is submitted subsequent to label approval):

Rapport d'analyse / Analysis Report N° 131113745-2

Expéditeur / Shipper : CHATEAU KEFRAYA - Immeuble Fattal - Sin El Fil - Jisr el Wati - BEYROUTH - LIBAN

Destinataire / Receiver :

Désignation de l'expédition / Shipment description

Désignation du produit : LA ROSEE DU CHATEAU - - - VIN ROSE - 2013

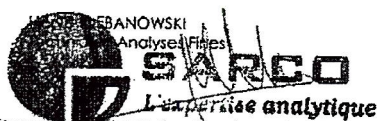
Quantité :

Informations complémentaires :

N° d'analyse : 131125-34294

**Résultats de l'analyse d'un échantillon remis par l'expéditeur
Analysis of a sample delivered by the shipper**

| | | | | |
|---|---|-------------------|----------------------------------|-------------|
| Masse volumique à 20°C Density at 20°C | * MO 28: Réflectance Infrarouge | g/cm3 | +/- 0.04% | 0.9887 |
| Titre Alcoométrique Volumique à 20°C Alcohol at 20°C | * MO 12: Réflectance Infrarouge | % Vol. | +/- 1% | 13.41 ✓ |
| Sucres réducteurs Reducing sugars | * MO 02: Flux Continu | g/L | LD = 0.5 ; LQ = 0.7 +/- 15% | 0.9 |
| Acidité volatile Volatile acidity | * MO 01: Flux Continu | g/L H2SO4 | LD = 0.02 ; LQ = 0.07 +/- 10% | 0.23 ✓ |
| Acidité volatile Volatile acidity | * MO 01: Flux Continu | g/L Ac. Acétique | LD = 0.02 ; LQ = 0.07 +/- 10% | 0.28 |
| Acidité totale Total acidity | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | g/L H2SO4 | +/- 4% | 3.36 |
| Acidité totale Total acidity | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | g/L Ac. Tartrique | +/- 4% | 5.14 |
| pH | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | | +/- 2% | 3.31 |
| Dioxyde de soufre Libre Free SO2 | * MO 03: Flux Continu | mg/L | LD = 2 ; LQ = 3 +/- 15% | 24 |
| Dioxyde de soufre total Total SO2 | * MO 04: Flux continu | mg/L | LD = 2 ; LQ = 6 +/- 8% | 82 ✓ |
| Extrait sec total Total dry extract | * MO 11: Densimétrie | g/L | +/- 5% | 20.6 |
| Rapport alcool/extrait sec réduit Ratio alcohol / dry extract reduce | * Calcul | | | 5 |
| Recherche acide sorbique Sorbic acid | * MO 21: Recherche par CCM | mg/L | LQ = 2 ; +/- 37% | Non détecté |
| Turbidité Turbidity | Turbidimètre | NTU | +/- 15% | 1.0 |
| Dioxyde de carbone Carbon dioxide | Coming | mg/L | +/- 20% | 850 |
| Recherche du diglucoside du malvidol Malvidol diglucoside | * MO 17: Chromatographie sur papier | | LQ = 15 | Absence |
| Intensité colorante modifiée [OD420]+[OD520]+[OD620] | * MO 19: Spectrophotométrie | | | 0.24 |
| DO 420 OD 420 | * MO 19: Spectrophotométrie | | +/- 9% | 0.127 |
| DO 520 OD 520 | * MO 19: Spectrophotométrie | | +/- 16% | 0.097 |
| DO 620 OD 620 | * MO 19: Spectrophotométrie | | +/- 10% | 0.013 |
| Acide citrique Citric acid | Dosage enzymatique | g/L | | 0.48 |



Date de réception : 25/11/2013
Date d'analyses : 20131125
Floirac, le 14/04/14
Dossier n° : 131125-KEFRAYA-9792

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des analyses pour les tests couverts par l'accréditation identifiés par le symbole (*).
Le COFRAC est signataire de l'accords multilatéral de EA (European co-operation for Accreditation), IAF (International Accreditation Forum) et de IALC (International Laboratory Accreditation Cooperation) de reconnaissance de l'équivalence des rapports d'essais ou d'analyses.

Ce rapport d'analyses ainsi que les commentaires associés ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse, échantillon prélevé, identifié et transmis sous l'entière responsabilité du demandeur.



SIEGE SOCIAL : B.P. 40 - 33072 BORDEAUX CEDEX
LABORATOIRE : Z.A. LA JACQUOTTE - RUE ARISTIDE BERGES - 33270 FLOIRAC
TEL. 05 57 77 96 27 - FAX 05 57 77 96 26
www.sarco.fr

Il comporte 1 page et 0 annexe.

Page : 1 sur 1

Certification of Natural Wine Imported into the United States

1. Producer name and address: **CHATEAU KEFRAYA sa**
LEBANON - BEKAA VALLEY - WEST BEKAA - KEFRAYA

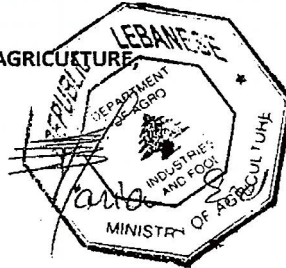
2. Description of wine:
BLANC DE BLANCS 2013
White Wine produced in Lebanon

3. Check applicable box:

- Producing country certification and laboratory analysis results completed below.
 Self-certification by importer completed below. An importer must be able to demonstrate the nature of the ownership or control as well as the nature of any affiliation.

4. Certification - I certify that the practices and procedures used to produce the wine described in block 2 constitute proper cellar treatment under 26 U.S.C. 5382 and 27 CFR 27.140.

Name and address of certifying entity:
AGRO-INDUSTRIES DEPARTMENT, MINISTRY OF AGRICULTURE
SAFARAT STREET, BIR HASSAN, JNEH
BEIRUT, LEBANON



Authorized signature:

Name (print or type): **MARIAM EID**

Date (DD/MM/YY): **9/9/2014**

5. Analysis for wine described in block 2

Percentage alcohol (actual) by volume: **13.21 %** Signature:

Total sulphur dioxide (ppm): **83 mg/L** Name (print or type):

Volatile acidity (grams per 100 mL): **0.13 g/L H₂SO₄** Date (DD/MM/YY):

Name and address of laboratory:

SARCO
Z.A La Jaquotte
11, Rue Aristide Berges
33270 Floirac, france
Tel ; 00 33 5 57 77 96 27

6. TTB label approval identification number (required if certification is submitted subsequent to label approval):

Expéditeur / Shipper : CHATEAU KEFRAYA - Immeuble Fattal - Sin El Fil - Jisr el Wafi - BEYROUTH - LIBAN

Destinataire / Receiver :

Désignation de l'expédition / Shipment description

Désignation du produit : BLANC DE BLANCS - Vin de la Vallée de la Bekaa - Blanc - 2013

Quantité : 750 mL

Informations complémentaires :

N° d'analyse : 140127-03279

Résultats de l'analyse d'un échantillon remis par l'expéditeur
Analysis of a sample delivered by the shipper

| | | | | |
|---|---|-------------------|------------------------------------|-------------|
| Masse volumique à 20°C Density at 20°C | * MO 28: Réflectance Infrarouge | g/cm3 | +/- 0.04% | 0.9891 |
| Titre Alcoométrique Volumique à 20°C Alcohol at 20°C | * MO 12: Réflectance Infrarouge | % Vol. | +/- 1% | 13.21 ✓ |
| Sucres réducteurs Reducing sugars | * MO 02: Flux Continu | g/L | LD = 0.5 ; LO = 0.7 : +/- 15% | 1.6 |
| Acidité volatile Volatile acidity | * MO 01: Flux Continu | g/L H2SO4 | LD = 0.02 ; LO = 0.07 ; +/- 10% | 0.13 ✓ |
| Acidité volatile Volatile acidity | * MO 01: Flux Continu | g/L Ac. Acétique | LD = 0.02 ; LO = 0.07 ; +/- 10% | 0.16 |
| Acidité totale Total acidity | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | g/L H2SO4 | +/- 4% | 3.62 |
| Acidité totale Total acidity | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | g/L Ac. Tartrique | +/- 4% | 5.54 |
| pH | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | | +/- 2% | 3.38 |
| Dioxyde de soufre Libre Free SO2 | * MO 03: Flux Continu | mg/L | LD = 2 ; LO = 3 ; +/- 15% | 31 |
| Dioxyde de soufre total Total SO2 | * MO 04: Flux continu | mg/L | LD = 2 ; LO = 6 ; +/- 8% | 83 ✓ |
| Extrait sec total Total dry extract | * MO 11: Densimétrique | g/L | +/- 5% | 21.1 |
| Rapport alcool/extrait sec réduit Ratio alcohol / dry extract reduce | * Calcul | | | 5 |
| Recherche acide sorbique Sorbic acid | * MO 21: Recherche par CCM | mg/L | LO = 2 ; +/- 37% | Non détecté |
| Turbidité Turbidity | Turbidimètre | NTU | +/- 15% | 0.7 |
| Dioxyde de carbone Carbon dioxide | Coming | mg/L | +/- 20% | 775 |
| Recherche du diglucoside du malvidol Malvidol diglucoside | * MO 17: Chromatographie sur papier | | LO = 15 | Absence |
| Intensité colorante modifiée [OD420]+[OD520]+[OD620] | * MO 19: Spectrophotométrie | | | 0.11 |
| DO 420 OD 420 | * MO 19: Spectrophotométrie | | +/- 9% | 0.078 |
| DO 520 OD 520 | * MO 19: Spectrophotométrie | | +/- 16% | 0.027 |
| DO 620 OD 620 | * MO 19: Spectrophotométrie | | +/- 10% | 0.008 |
| Acide citrique Citric acid | Dosage enzymatique | g/L | | 0.25 |



Date de réception : 27/01/2014
Date d'analyses : 20140127
Floirac, le 28/01/14
Dossier n° : 140127-KEFRAYA-765

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les tests couverts par l'accréditation identifiés par le symbole (*).
Le COFRAC est signataire de l'accord multilatéral de EA (European co-operation for Accreditation), IAF (International Accreditation Forum)
et d'ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) de reconnaissance de l'équivalence des rapports d'essais ou d'analyses.
Ce rapport d'analyses ainsi que les commentaires associés ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse, échantillon prélevé, identifié et transmis sous l'entière responsabilité du demandeur.

cofrac



SIEGE SOCIAL : B.P. 40 - 33072 BORDEAUX CEDEX
LABORATOIRE : Z.A. LA JACQUOTTE - RUE ARISTIDE BERGES - 33270 FLOIRAC
TEL. 05 57 77 96 27 - FAX 05 57 77 96 26
www.sarco.fr

Il comporte 1 page et 0 annexe.

Page : 1 sur 1

S.A.S AU CAPITAL DE 100 000 EUROS - RCS BORDEAUX 5 381 361 146 - SIRET 381 361 146 00016 - TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR 723 813 611 46
SOUTIENUE PAR LE FOND EUROPEEN DE DEVELOPPEMENT REGIONAL (FEDER) DANS LE CADRE DE LA POLITIQUE REGIONALE DE DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE ET SOCIAL

Certification of Natural Wine Imported into the United States

1. Producer name and address: **CHATEAU KEFRAYA sal
LEBANON - BEKAA VALLEY - WEST BEKAA - KEFRAYA**

2. Description of wine:
**LES BRETECHES 2011
Red Wine produced in Lebanon**

3. Check applicable box:

- Producing country certification and laboratory analysis results completed below.
 Self-certification by importer completed below. An importer must be able to demonstrate the nature of the ownership or control as well as the nature of any affiliation.

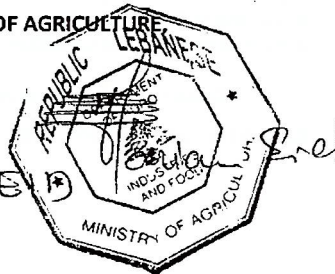
4. Certification - I certify that the practices and procedures used to produce the wine described in block 2 constitute proper cellar treatment under 26 U.S.C. 5382 and 27 CFR 27.140.

Name and address of certifying entity:
**AGRO-INDUSTRIES DEPARTMENT, MINISTRY OF AGRICULTURE
SAFARAT STREET, BIR HASSAN, JNEH
BEIRUT, LEBANON**

Authorized signature:

Name (print or type): **MARIAM**

Date (DD/MMYY): **9/9/2014**



5. Analysis for wine described in block 2

Percentage alcohol (actual) by volume: **13.4 %** Signature:

Total sulphur dioxide (ppm): **56 mg/L** Name (print or type):

Volatile acidity (grams per 100 mL): **0.47 g/L H₂SO₄** Date (DD/MMYY):

Name and address of laboratory:

**SARCO
Z.A La Jaquotte
11, Rue Aristide Berges
33270 Floirac, France
Tel ; 00 33 5 57 77 96 27**

6. TTB label approval identification number (required if certification is submitted subsequent to label approval):

Expéditeur / Shipper : CHATEAU KEFRAYA - Immeuble Fattal - Sin El Fil - Jisr el Wati - BEYROUTH - LIBAN

Destinataire / Receiver :

Désignation de l'expédition / Shipment description

Désignation du produit : LES BRETECHES DE CHATEAU KEFRAYA --- Rouge - 2011

Quantité : 750ML

Informations complémentaires :

N° d'analyse : 140611-17586

**Résultats de l'analyse d'un échantillon remis par l'expéditeur
Analysis of a sample delivered by the shipper**

| | | | | |
|---|---|-------------------|------------------------------------|-------------|
| Masse volumique à 20°C Density at 20°C | * MO 28: Réflectance Infrarouge | g/cm3 | +/- 0.04% | 0.9920 |
| Titre Alcoométrique Volumique à 20°C Alcohol at 20°C | * MO 12: Réflectance Infrarouge | % Vol. | +/- 1% | 13.40 ✓ |
| Sucres réducteurs Reducing sugars | * MO 02: Flux Continu | g/L | LD = 0.5 ; LQ = 0.7 ; +/- 15% | 1.4 ✓ |
| Acidité volatile Volatile acidity | * MO 01: Flux Continu | g/L H2SO4 | LD = 0.02 ; LQ = 0.07 ; +/- 10% | 0.47 ✓ |
| Acidité volatile Volatile acidity | * MO 01: Flux Continu | g/L Ac. Acétique | LD = 0.02 ; LQ = 0.07 ; +/- 10% | 0.57 |
| Acidité totale Total acidity | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | g/L H2SO4 | +/- 4% | 3.60 |
| Acidité totale Total acidity | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | g/L Ac. Tartrique | +/- 4% | 5.51 |
| pH | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | | +/- 2% | 3.48 |
| Dioxyde de soufre Libre Free SO2 | * MO 03: Flux Continu | mg/L | LD = 2 ; LQ = 3 ; +/- 15% | 15 |
| Dioxyde de soufre total Total SO2 | * MO 04: Flux continu | mg/L | LD = 2 ; LQ = 6 ; +/- 8% | 56 ✓ |
| Extrait sec total Total dry extract | * Calcul | g/L | +/- 5% | 29.1 |
| Rapport alcool/extrait sec réduit Ratio alcohol / dry extract reduce | Calcul | | | 4 |
| Recherche acide sorbique Sorbic acid | * MO 21: Recherche par CCM | mg/L | LQ = 2 ; +/- 37% | Non détecté |
| Intensité colorante modifiée [OD420]+[OD520]+[OD620] | * MO 19: Spectrophotométrie | | | 8.43 |
| Turbidité Turbidity | Turbidimètre | NTU | +/- 15% | 8.2 |
| Dioxyde de carbone Carbon dioxide | Coming | mg/L | +/- 20% | 720 |
| Recherche du diglucoside du malvidol Malvidol diglucoside | * MO 17: Chromatographie sur papier | | LQ = 15 | Absence |
| D-Glucose + D-Fructose D-Glucose + D-Fructose | * MO 24: Méthode enzymatique sur analyseur séquentiel | g/L | LD = 0.07 ; LQ = 0.20 ; +/- 8% | 0.30 |
| Acidité totale Total acidity | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | méq/L | +/- 4% | 73.4 |
| Acidité volatile Volatile acidity | * MO 01: Flux Continu | méq/L | LD 0.41 ; LQ 1.43 ; +/- 10% | 9.6 |
| DO 420 OD 420 | * MO 19: Spectrophotométrie | | +/- 5% | 3.320 |
| DO 520 OD 520 | * MO 19: Spectrophotométrie | | +/- 8% | 4.180 |

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation identifiés par le symbole (*).

Le COFRAC est signataire de l'accord multilatéral de EA (European co-operation for Accreditation), IAF (International Accreditation Forum)

et d'ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) de reconnaissance de l'équivalence des rapports d'essais ou d'analyses.

Ce rapport d'analyse ainsi que les commentaires associés ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse, échantillon prélevé, identifié et transmis sous l'entière responsabilité du demandeur.

cofrac



SIEGE SOCIAL : B.P. 40 - 33072 BORDEAUX CEDEX
LABORATOIRE : Z.A. LA JACQUOTTE - RUE ARISTIDE BERGES - 33270 FLOIRAC

Il comporte 2 page et 0 annexe.

Page : 1 sur 2

Certification of Natural Wine Imported into the United States

1. Producer name and address: **CHATEAU KEFRAYA sal
LEBANON - BEKAA VALLEY - WEST BEKAA - KEFRAYA**

2. Description of wine:
**CHATEAU KEFRAYA 2010
Red Wine produced in Lebanon**

3. Check applicable box:

- Producing country certification and laboratory analysis results completed below.
 Self-certification by importer completed below. An importer must be able to demonstrate the nature of the ownership or control as well as the nature of any affiliation.

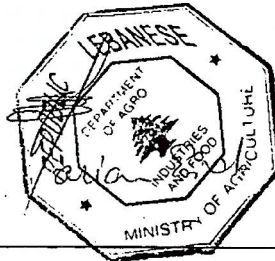
4. Certification - I certify that the practices and procedures used to produce the wine described in block 2 constitute proper cellar treatment under 26 U.S.C. 5382 and 27 CFR 27.140.

Name and address of certifying entity:
**AGRO-INDUSTRIES DEPARTMENT, MINISTRY OF AGRICULTURE,
SAFARAT STREET, BIR HASSAN, JNEH
BEIRUT, LEBANON**

Authorized signature:

Name (print or type): **MARIAM EID**

Date (DD/MM/YY): **9/3/2014**



5. Analysis for wine described in block 2

Percentage alcohol (actual) by volume: **14.12 %** Signature:

Total sulphur dioxide (ppm): **43 mg/L** Name (print or type):

Volatile acidity (grams per 100 mL): **0.63 g/L H₂SO₄** Date (DD/MM/YY):

Name and address of laboratory:

**SARCO
Z.A La Jaquette
11, Rue Aristide Berges
33270 Floirac, France
Tel ; 00 33 5 57 77 96 27**

6. TTB label approval identification number (required if certification is submitted subsequent to label approval):

Expéditeur / Shipper : CHATEAU KEFRAYA - BEYROUTH - LIBAN
Destinataire / Receiver :

Désignation de l'expédition / Shipment description

Désignation du produit : CHATEAU KEFRAYA --- Rouge - 2010

Quantité :

Informations complémentaires :

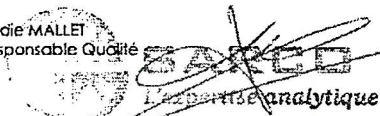
N° d'analyse : 131219-38686

Résultats de l'analyse d'un échantillon remis par l'expéditeur

Analysis of a sample delivered by the shipper

| | | | | |
|---|---|-------------------|-----------------------------------|-------------|
| Masse volumique à 20°C Density at 20°C | * MO 28: Réflectance Infrarouge | g/cm3 | +/- 0.04% | 0.9926 |
| Titre Alcoométrique Volumique à 20°C Alcohol at 20°C | * MO 12: Réflectance Infrarouge | % Vol. | +/- 1% | 14.12 ✓ |
| Sucres réducteurs Reducing sugars | * MO 02: Flux Continu | g/L | LD = 0.5; LQ = 0.7 : +/- 15% | 2.0 |
| Acidité volatile Volatile acidity | * MO 01: Flux Continu | g/L H2SO4 | LD = 0.02; LQ = 0.07 : +/- 10% | 0.63 ✓ |
| Acidité volatile Volatile acidity | * MO 01: Flux Continu | g/L Ac. Acétique | LD = 0.02; LQ = 0.07 : +/- 10% | 0.77 |
| Acidité totale Total acidity | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | g/L H2SO4 | +/- 4% | 3.90 |
| Acidité totale Total acidity | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | g/L Ac. Tartrique | +/- 4% | 5.97 |
| pH | * MO 08: Titrimétrie Potentiométrique automatisée | | +/- 2% | 3.50 |
| Dioxyde de soufre Libre Free SO2 | * MO 03: Flux Continu | mg/L | LD = 2; LQ = 3 : +/- 15% | < LQ |
| Dioxyde de soufre total Total SO2 | * MO 04: Flux continu | mg/L | LD = 2; LQ = 6 : +/- 8% | 43 ✓ |
| Extrait sec total Total dry extract | * MO 11: Densimétrique | g/L | +/- 5% | 32.8 |
| Rapport alcool/extrait sec réduit Ratio alcohol / dry extract reduce | * Calcul | | | 4 |
| Recherche acide sorbique Sorbic acid | * MO 21: Recherche par CCM | mg/L | LQ = 2; +/- 37% | Non détecté |
| Intensité colorante modifiée {OD420}+{OD520}+{OD620} | * MO 19: Spectrophotométrie | | | 13.07 |
| Turbidité Turbidity | Turbidimètre | NTU | +/- 15% | 2.2 |
| Dioxyde de carbone Carbon dioxide | Coming | mg/L | +/- 20% | 435 |
| Recherche du diglucoside du malvidol Malvidol diglucoside | * MO 17: Chromatographie sur papier | | LQ = 15 | Absence |
| DO 420 OD 420 | * MO 19: Spectrophotométrie | | +/- 3% | 4.940 |
| DO 520 OD 520 | * MO 19: Spectrophotométrie | | +/- 8% | 6.580 |
| DO 620 OD 620 | * MO 19: Spectrophotométrie | | +/- 10% | 1.550 |
| Acide citrique Citric acid | Dosage enzymatique | g/L | | 0.21 |

Eloïse MALLET
Responsable Qualité



Date de réception : 19/12/2013
Date d'analyses : 20/12/19
Floirac, le 20/12/13
Dossier n° : 131219-KEFRAYA-10692

L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence des laboratoires pour les seuls essais couverts par l'accréditation identifiés par le symbole (*).
Le COFRAC est signataire de l'accord multilatéral de EA (European co-operation for Accreditation), IAF (International Accreditation Forum)
et d'ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) de reconnaissance de l'équivalence des rapports d'essais ou d'analyses.

Ce rapport d'analyses ainsi que les commentaires associés ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse, échantillon prélevé, identifié et transmis sous l'entière responsabilité du demandeur.
Il comporte 1 page et 0 annexes.



SIEGE SOCIAL : B.P. 40 - 33072 BORDEAUX CEDEX
LABORATOIRE : Z.A. LA JACQUOTTE - RUE ARISTIDE BERGES - 33270 FLOIRAC
TEL. 05 57 77 96 27 - FAX 05 57 77 96 26
info@sarco.fr - www.sarco.fr

Page : 1 sur 1