

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France

DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France



MOULIN-À-VENT

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

en Mortperay

2022

DOMAINE A.F. GROS

Moulin-à-Vent

Appellation d'Origine Protégée

En Mortperay 2022

100 % Gamay

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum. Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DU BEAUJOLAIS
CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - Lot n° : MAV22

14% VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Bourgogne
Appellation d'Origine Protégée

PINOT NOIR

2022

DOMAINE A.F. GROS

Bourgogne

Appellation d'Origine Protégée

Pinot Noir 2022

100% Pinot Noir

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : BPN22

13% VOL.



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Bourgogne

HAUTES-CÔTES DE NUITS

Appellation d'Origine Protégée

2022

DOMAINE A.F. GROS

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits

Appellation d'Origine Protégée

2022

100 % Chardonnay

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : HNB22

12,5% VOL.



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Bourgogne

HAUTES-CÔTES DE NUITS

Appellation d'Origine Protégée

2022

DOMAINE A.F. GROS

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits

Appellation d'Origine Protégée

2022

100 % Pinot Noir

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : HN22

13% VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Beaune

**PREMIER CRU
LES MONTREVENOTS**

Appellation d'Origine Protégée

2022

DOMAINE A.F. GROS

Beaune

Premier Cru les Montrevenots

Appellation d'Origine Protégée

2022

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : BEMO22

13% VOL



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Beaune

**PREMIER CRU
LES BOUCHEROTTES**

Appellation d'Origine Protégée

2022

DOMAINE A.F. GROS

Beaune

Premier Cru les Boucherottes

Appellation d'Origine Protégée

2022

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES **SULFITES** - CONTAINS **SULPHITES** - Lot n° : BEB022

13,5% VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Chambolle-Musigny *Appellation d'Origine Protégée*

2022

DOMAINE A.F. GROS

Chambolle Musigny

Appellation d'Origine Protégée

2022

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : CM22

14% VOL.



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



A.-F. GROS

Élevé et vinifié à Pommard, France

Gevrey-Chambertin
Appellation d'Origine Protégée

2022

A.F. GROS

Gevrey Chambertin

Appellation d'Origine Protégée

2022

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : GC22

13,5% VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Vosne-Romanée
Appellation d'Origine Protégée

AUX RÉAS

2022

DOMAINE A.F. GROS

Vosne Romanée

Appellation d'Origine Protégée

Aux Réas 2022

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES **SULFITES** - CONTAINS **SULPHITES** - Lot n° : VR22

13,5% VOL.



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Vosne-Romanée

Appellation d'Origine Protégée

LES CHALANDINS

2022

DOMAINE A.F. GROS

Vosne Romanée

Appellation d'Origine Protégée

Les Chalandins 2022

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : VC22

14% VOL.



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Vosne-Romanée
Appellation d'Origine Protégée

MAIZIÈRES

2022

DOMAINE A.F. GROS

Vosne Romanée

Appellation d'Origine Protégée

Maizières 2022

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - Lot n° : VM22

13,5% VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Savigny-les-Beaune

**PREMIER CRU
CLOS DES GUETTES**

Appellation d'Origine Protégée

2022

DOMAINE A.F. GROS

Savigny les Beaune

Premier Cru Clos des Guettes

Appellation d'Origine Protégée

2022

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : SACG22

13% VOL.



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Pommard

**PREMIER CRU
LES PEZEROLLES**

Appellation d'Origine Protégée

2022

DOMAINE A.F. GROS

Pommard

Premier Cru les Pézerolles

Appellation d'Origine Protégée

2022

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : PPE22

13,5 % VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard. France

Pommard

PREMIER CRU
LES ARVELETS

Appellation d'Origine Protégée

2022

DOMAINE A.F. GROS

Pommard

Premier Cru les Arvelets

Appellation d'Origine Protégée

2022

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : PARV22

13% VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Pommard

**PREMIER CRU
LES CHANLINS**

Appellation d'Origine Protégée

2022

DOMAINE A.F. GROS

Pommard

Premier Cru les Chanlins

Appellation d'Origine Protégée

2022

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 3 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 3 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : PCHA22

14 % VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Echezeaux

GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

2022

DOMAINE A.F. GROS

Echezeaux Grand Cru

Appellation d'Origine Protégée
2022

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : EC22

13% VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Richebourg

GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

2022

DOMAINE A.F. GROS

Richebourg Grand Cru

Appellation d'Origine Protégée

2022

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : RI22

13% VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75 cl

1 Place de l'Europe 21630 Pommard Tel +33(0)3 80 22 61 85 email contact@af-gros.com

SIRET 42042596900029 TVA FR14 420 425 969 Accises FR098117E0150 REX FRREX20183080 FDA 19720811120

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard. France

Clos-Vougeot

GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

2022

DOMAINE A.F. GROS

Clos Vougeot Grand Cru

Appellation d'Origine Protégée
2022

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : CV22

13,5% VOL.



75cl