

Caroline PARENT

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits

Appellation d'Origine Protégée 2022

100 % Pinot Noir

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 21492B, Distribué par la

Sarl Caroline PARENT & Associés F-21200

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE

VIN DE BOURGOGNE - N° LOT : HN22

CONTIENT DES SULFITES / CONTAINS SULPHITES



75 cl

ET ASSOCIES

Commande N° 20230035 du 08/06/2023

MISE À DISPO :

CUVERIE-À PRÉPARER

(...) STOCK POMMARD

X CUVERIE

MILLESIME WINE LTD

123, HANGANG GRAND OFFICE

BUIDLING

04373 YEONGSAN GU

Corée du Sud

rose → vins blanc

en bleu → vins blanc du Domaine
en vert → vins blanc stock FP

Référence : ALLOC 2022 PACKAGE

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	ALL THE WINES BELOW ARE LABELLED FRANCOIS PARENT					
48,00	CHAMBOLLE MUSIGNY 2022 - 2022 - Rouge - 12,5° 14°	EXP6 BT	0,750	69,00 €	3 312,00 €	EX
48,00	VOSNE ROMANEE 2022 - 2022 - Rouge - 12° 13,5°	EXP6 BT	0,750	69,00 €	3 312,00 €	EX
144,00	MOULIN A VENT 2022 - 2022 - Rouge - 12,5° 14°	EXP6 BT	0,750	17,50 €	2 520,00 €	EX
120,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC 2022 - 2022 - Blanc - 12° 12,5°	EXP6 BT	0,750	20,00 €	2 400,00 €	EX
144,00	GEVREY CHAMBERTIN 2022 - 2022 - Rouge - 14° 13,5°	EXP6 BT	0,750	78,00 €	11 232,00 €	EX
48,00	ALOXE CORTON 1ER CRU LES VALOZIERES 2022 - 2022 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	63,00 €	3 024,00 €	EX
24,00	ECHZEUAUX GRAND CRU 2022 - 2022 - Rouge - 13,5°	EXP6 BT	0,750	277,00 €	6 648,00 €	EX
24,00	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2022 - 2022 - Rouge - 14° 13,5°	EXP6 BT	0,750	269,00 €	6 456,00 €	EX
	ALL THE WINES BELOW ARE LABELLED CAROLINE PARENT					
288,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2022 - 2022 - Rouge - 14° - Dom 13° 48 x 6	EXP6 BT	0,750	20,00 €	5 760,00 €	EX
60,00	BOURGOGNE CHARDONNAY 2022 - 2022 - Blanc - 12,5° 13,5°	EXP6 BT	0,750	22,00 €	1 320,00 €	EX
24,00	MEURSAULT 2022 - 2022 - Blanc - 13° 13,5°	EXP6 BT	0,750	50,00 €	1 200,00 €	EX
60,00	GEVREY CHAMBERTIN 2022 - 2022 - Rouge - 14° AF 13,5°	EXP6 BT	0,750	89,00 €	5 340,00 €	EX
24,00	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2022 - 2022 - Rouge - 14° AF 13,5°	EXP6 BT	0,750	269,00 €	6 456,00 €	EX
48,00	ECHZEUAUX GRAND CRU 2022 - 2022 - Rouge - 13° 13,5°	EXP6 BT	0,750	277,00 €	13 296,00 €	EX

François PARENT

Gevrey Chambertin

Appellation d'Origine Protégée 2022

François PARENT

Vosne Romanée

Appellation d'Origine Protégée 2022

François PARENT

Chambolle Musigny

Appellation d'Origine Protégée 2022

184 Colis

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%.

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%.

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

15% VOL.



75 cl

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21492B - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - Lot n° : VR22

13,5% VOL.



75 cl

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21492B - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - Lot n° : CM22

14% VOL.



75 cl