



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

Facture N° 5010269 du 12/02/2019

S A V D V F
21 RUE JF CHAMPOLLION
ZAC PORTE DE BEAUNE
21200 BEAUNE

N° d'accise ClientFR093117E0500

Référence :COMMANDE CHINE

Page N° 1

Conditionnement	Quantité	Désignation	P.u. H.T.		Montant H.T.	Tva
		Commande N° 5010013 du 16/10/2018				
Bille(s) 0.750	420	VOSNE ROMANEE "AUX REAS" 2013	40,00		16 800,00	SU
Bille(s) 0.750	300	VOSNE ROMANEE "AUX REAS" 2014	40,00		12 000,00	SU
Bille(s) 0.750	420	VOSNE ROMANEE "AUX REAS" 2016	40,00		16 800,00	SU
Bille(s) 0.750	312	VOSNE ROMANEE "MAIZIERES" 2014	40,00		12 480,00	SU
Bille(s) 0.750	60	POMMARD 1ER CRU "LES PEZEROLLES" 2014	50,00		3 000,00	SU
Bille(s) 0.750	60	POMMARD 1er CRU les CHANLINS 2011	48,75		2 925,00	SU
Bille(s) 0.750	60	POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS 2013	48,75		2 925,00	SU
Bille(s) 0.750	120	SAVIGNY 1ER CRU "CLOS DES GUETTES" 2011	30,00		3 600,00	SU
Bille(s) 0.750	240	SAVIGNY 1ER CRU "CLOS DES GUETTES" 2012	30,00		7 200,00	SU
Bille(s) 0.750	60	ECHÉZEAUX GRAND CRU 2016	182,00		10 920,00	SU
Bille(s) 0.750	60	RICHEBOURG GRAND CRU 2013	313,00		18 780,00	SU
Bille(s) 0.750	60	RICHEBOURG GRAND CRU 2014	325,00		19 500,00	SU
Bille(s) 0.750	60	RICHEBOURG GRAND CRU 2016	337,50		20 250,00	SU

Tva	Libellé	Taux	Base H.T.	Montant
SU	BASE SUSPENSION de TVA		147 180,00	0,00

Date d'échéance : 13/04/2019 Mode de règlement :

Total H.T. 147 180,00

Net H.T. 147 180,00

T.V.A. 0,00

Total T.T.C. 147 180,00

DAE n° :19FRG8592400414177873

EXONERATION DE TVA EN VERTU DE L'ARTICLE 275 DU CGI.

PRIX DEPART DOMAINE

REGLEMENT de VOTRE BANQUE A :
CREDIT AGRICOLE 21200 BEAUNE
ETB 11006 GUI 21004 CPT 06442340001 CLE 75
SWIFT AGRIFRPP 810
IBAN : FR76 1100 6210 0406 4423 4000 175

Net à payer 147 180,00 €

Facture N° 5010269 du 12/02/2019

Montant 147 180,00

Code client SAVDVF



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

ASC FINE WINES
BM International Business Center, 17/F
100 Yutong Road
Shangai 200070
CHINA

Pommard le 04 février 2019,

Confirmation of bottling date

We confirm that bottling date of products as follow :

Désignation	Vintage	Bottling date	N° Lot
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2013	03/02/2015	VR
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2014	29/04/2016	VR
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2016	20/02/2018	VR
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	2014	06/05/2016	PPEZ
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS	2011	21/05/2013	PCHA
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS	2013	05/03/2015	PCHA
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	2011	01/02/2013	SACG
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	2013	06/02/2015	SACG
ECHZEZEAUX GRAND CRU	2016	26/04/2018	EC
RICHEBOURG GRAND CRU	2013	05/03/2015	RI
RICHEBOURG GRAND CRU	2014	27/04/2016	RI
RICHEBOURG GRAND CRU	2016	26/04/2018	RI

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

Signed by :

CERTIFICATE OF ANALYSIS, SANITARY STATE, FREE SELLING AND CONSUMPTION

This person, laboratory manager, is designated: **BURGUNDIA OENOLOGIE**
29 RUE BUFFON
21200 BEAUNE – France

by the French government to give out certificates of purity that must come with the products with a French origin, destined to exportation, certificates proving the wine, well labeled, and the products it is made of are natural quality legal and sellable products, as well as certificates saying this product can be drunk and sold in the country it was made in. This wine exclusively comes from grape fermentation, and doesn't contain any esters nor artificial extracts. These wines fit human consumption and fulfill all sanitary conditions for its free selling on the national and export markets.


EXPEDITEUR/FROM:	SAS GROS A.F. – LA GARELLE – 5 GRANDE RUE – 21630 POMMARD – France		
DESTINATAIRE/TO :	CHINA – ASC FINE WINES		
VINS :	VOSNE ROMANEE AUX REAS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2013
	VOSNE ROMANEE AUX REAS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	VOSNE ROMANEE MAIZIERES	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2011
	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2013
	SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CLOS DES GUETTES	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2011
	SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CLOS DES GUETTES	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2012
	RICHEBOURG GRAND CRU	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2013
	RICHEBOURG GRAND CRU	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014

Le soussigné Directeur du Laboratoire : **BURGUNDIA OENOLOGIE**
29 RUE BUFFON
21200 BEAUNE – France

habilité par le gouvernement français (arrêté ministériel du 15 juillet 1982, modifié) pour délivrer les certificats d'analyse et de pureté des produits agricoles et plus spécialement des vins à l'exportation, certifie que la marchandise décrite ci-dessus est un produit de qualité loyale et marchande. Ces vins sont aptes pour la consommation humaine et ils remplissent les conditions sanitaires pour la vente libre sur le marché national et à l'exportation.

Fait à Beaune, le 04/02/2019

Signataire :



Je soussigné, œnologue au laboratoire d'œnologie TERRELIS, 21 rue des Capucines 21200 BEAUNE France, laboratoire agréé par le ministère de l'Économie et des finances pour délivrer des certificats d'analyses de pureté et de libre vente concernant les vins (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/97), certifie que ce(s) vin(s) :

I, the undersigned, oenologist at laboratory of oenology TERRELIS, laboratory approved by Ministry of Economy for delivering analysis certificates of purity and free sale concerning the wines (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/1997) certify that this wine:

Yo, el que subscribe, enologo en el laboratorio de enologia TERRELIS, laboratorio certificado por el ministerio de economia y financia para establecer informes de analysis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :

Produit :	Vosne Romanée aux Réas	Rouge/Red	2016
Product / Producto	Echezeaux Grand	Rouge/Red	2016
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2016

Elaboré par :	Domaine AF GROS / Maison PARENT-GROS
Elaborated by / Elaborado por	1 Place de l'Europe 21630 Pommard – France

Destiné à :	ASC FINE WINES
Destined to / Destinado al	BM International Business Center, 17/F 100 Yutong Road Shangai 200070 - CHINA

Est un produit d'origine française, qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires de France, raison pour laquelle il est en vente libre et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger. Je certifie que ce vin, d'après l'analyse réalisée sur l'échantillon fourni, est conforme aux exigences des lois sur les denrées alimentaires et aux lois et décrets en vigueur sur les Appellations d'Origine.

Is a produce of French extraction, it satisfies all hygienic requirements fixed by sanitary authorities of France, it's a reason why it's in free sale and without any restriction in this country as in foreign countries. Certifies that wine, from the analysis I have done on the sample supplied, is in conformity with requirements of laws on foodstuffs and laws and decree in force on the "Appellation d'Origine".

Es un producto de origen Frances, que reúne todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este país así como en el exterior. Según los análisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.

Beaune, le : 01/02/2019
Aurélie PREVOT, œnologue


TERRELIS SCOP ARL
21 Rue des Capucines
21200 BEAUNE
FRANCE
Siret 794 311 175 00010



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.26.23.78 - Fax 03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A.à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1812.0633.0643

Echantillons remis le: 18/12/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:18/12/2018 au:18/12/2018

Analyses exécutées du: 18/12/2018 au: 18/12/2018

N° demande: 138563EX Client: 60340

Réf. client: 18/12/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18121254T - VOSNE ROMANEE AUX REAS - 2013 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9925g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C content % by volume	alcohol * 13,0% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,55	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*4,1 g/l H2SO4 76,0 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUÉ acid	malic * < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE sulfur dioxide	free * 26 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 81 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,48 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,61 g/l H2SO4 12,11 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acid	acetic * 0,75 g/l acide acétique 9,24 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 18/12/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.73 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1912.0633.0643

Echantillons remis le: 18/12/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:18/12/2018 au:19/12/2018

Analyses exécutées du: 18/12/2018 au: 19/12/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 18/12/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°18121223D - VOSNE ROMANEE AUX REAS - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9919 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 12,75 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,47	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,6 g/l H2SO4 73,1	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* < seuil quantification 0.6 g/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,16 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 67 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,51 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,63 g/l H2SO4 13,34 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACÉTIQUE acetic acid	* 0,72 g/l acide acétique 12,47 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 19/12/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILETE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTÉE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1812.0633.0643

Echantillons remis le: 18/12/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:08/06/2018

Analyses exécutées du: 18/12/2018 au: 18/12/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 18/12/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18120634Q - VOSNE ROMANEE AUX REAS - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9895 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,5% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,54	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,0 g/l H2SO4 66,7 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* < seuil quantification 0.6 g/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 25 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 58 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,69 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 22,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 g/l H2SO4 11,78 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,68 g/l acide acétique 11,40 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 18/12/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 15ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0226
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1806.0633.0643

Echantillons remis le: 12/12/2018 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:08/06/2018

Analyses exécutées du: 12/12/2018 au: 12/12/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 12/12/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18121224G - VOSNE ROMANEE - MAIZIERES - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9918 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 12,8 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,45	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,6 g/l H2SO4 74,2 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* < seuil quantification 0.6 g/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,15 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 67 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,59 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,61 g/l H2SO4 12,37 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,69 g/l acide acétique 11,52 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 12/12/2018

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1812.0633.0643

Echantillons remis le: 18/12/2018 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:18/12/2018 au:18/12/2018

Analyses exécutées du: 18/12/2018 au: 18/12/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Ref. client: 18/12/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

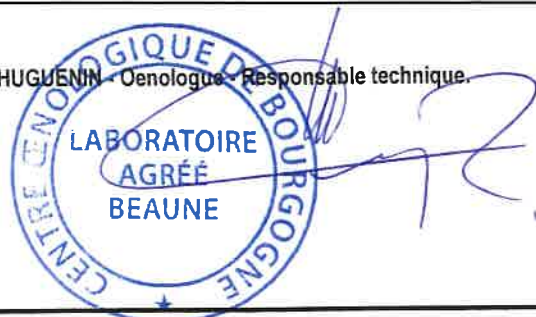
21630 POMMARD

Designation du produit product Name	VIN ROUGE N°18121225B - POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9916 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,46	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,6 g/l H2SO4 74,0 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 2,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 66 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,61 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 g/l H2SO4 14,48 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,82 g/l acide acétique 13,47 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 18/12/2018

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1811.0633.2449

Echantillons remis le: 12/11/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:12/11/2018 au:12/11/2018

Analyses exécutées du: 12/11/2018 au: 12/11/2018

N° demande: 138563EX Client: 60340

Réf. client: 12/11/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18112449Y - POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS - 2011 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,1% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,46	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,5 g/l H2SO4 70,4 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 82 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,57 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 g/l H2SO4 14,49 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,81 g/l acide acétique 13,45 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 12/11/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1811.0633.0257

Echantillons remis le: 13/11/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:13/11/2018 au:13/11/2018

Analyses exécutées du: 13/11/2018 au: 13/11/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 13/11/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

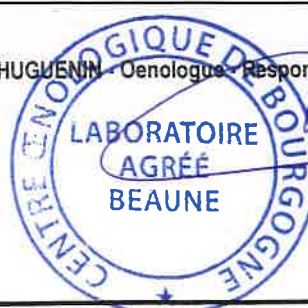
21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18060257V - POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS - 2013 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,3% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,45	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l H2SO4 80,15 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 72 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,72 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,67 g/l H2SO4 11,82 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,66 g/l acide acétique 11,81 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 13/11/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1811.4091.4092

Echantillons remis le: 19/11/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:19/11/2018 au:19/11/2018

Analyses exécutées du: 19/11/2018 au: 19/11/2018

N° demande: 123650EX Client: 60340

Réf. client: 19/11/2018/34

Domaine GROS A.F.

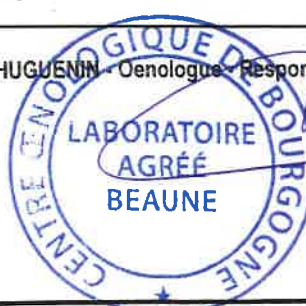
La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°18114092Y - SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - CLOS DES GUETTES - 2011 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainly in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9908 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	12,8% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,57	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l H ₂ SO ₄ 70,8 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 58 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,75 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	*0,86 g/l H ₂ SO ₄ 14,30 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H ₂ SO ₄) - SD=0,010 g/l H ₂ SO ₄
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,84 g/l acide acétique 14,05 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 19/11/2018 Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S A à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1811.0633.0554

Echantillons remis le: 13/11/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:13/11/2018 au:17/09/2018

Analyses exécutées du: 17/09/2018 au: 13/11/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 13/11/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18110542U - SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - CLOS DES GUETTES - 2012 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,3% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,66	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*3,4 g/l H2SO4 68,6 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 22 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 77 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,69 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,63 g/l H2SO4 12,88 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,72 g/l acide acétique 11,95 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglycoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 13/11/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILETE PAR L'INAO

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel.03.80.26.23.73 - Fax.03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1811.0633.0643

Echantillons remis le: 12/11/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:12/11/2018 au:12/11/2018

Analyses exécutées du: 12/11/2018 au: 12/11/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 12/11/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

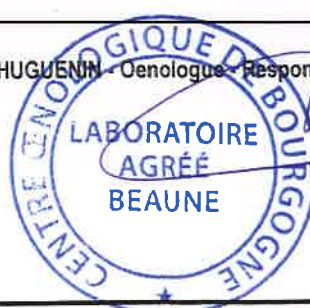
21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18110639E - ECHEZEAUX GRAND CRU - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainly in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9898 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,4% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,38	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l H2SO4 77,8 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 51 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,72 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,84 g/l H2SO4 13,93 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,82 g/l acide acétique 13,67 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 12/11/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1812.0633.0643

Echantillons remis le: 18/12/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:18/12/2018 au:18/12/2018

Analyses exécutées du: 18/12/2018 au: 18/12/2018

N° demande: 138694EX Client: 60340

Réf. client: 18/12/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°18120541V - RICHEBOURG GRAND CRU - 2013 Dossier suivi par TERRELIS
---	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainly in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,20% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,59	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,20 g/l H2SO4 69,82 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 58 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,70 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,61 g/l H2SO4 12,65 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,75 g/l acide acétique 12,53 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 18/12/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1806.0633.0643

Echantillons remis le: 10/10/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:10/10/2018 au:11/10/2018

Analyses exécutées du: 10/10/2018 au: 11/10/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 10/10/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18101226W - RICHEBOURG GRAND CRU - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainly in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9914 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,42	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,9 g/l H2SO4 77,5 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,55 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,72 g/l H2SO4 14,05 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,75 g/l acide acétique 12,92 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 11/10/2018

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1810.0633.0643

Echantillons remis le: 24/10/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:11/06/2018

Analyses exécutées du: 24/10/2018 au: 25/10/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 24/10/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

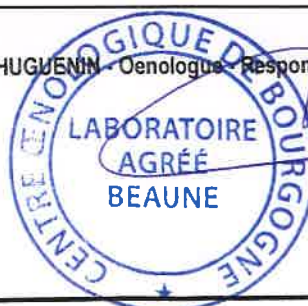
21630 POMMARD

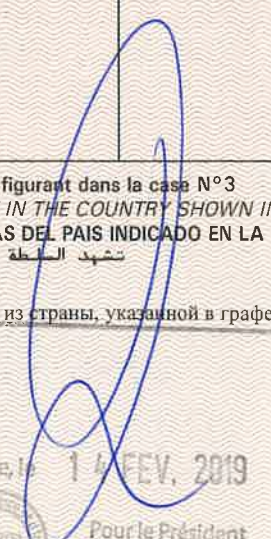
Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°18100640V - RICHEBOURG GRAND CRU - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainly in mesurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9900 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,55	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l H2SO4 70,4 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE cooper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 22 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE carbon dioxyde	* 0,70 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,77 g/l H2SO4 12,86 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,75 g/l acide acétique 12,53 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 25/10/2018

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.



<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i> للمرسـل المرسلون <i>Отправитель</i> Domaine AF GROS 1 place de l'Europe F- 21630 POMMARD - FRANCE</p>	<p>N° № 0629</p>	<p>ORIGINAL</p>																																
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinario</i> اليه المرسل <i>收货人</i> <i>Получатель</i> ASC FINE WINES BM International Business Center, 17/F 100 Yutong Road Shanghai 200070 CHINA</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية 欧洲共同体 ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО CERTIFICAT D'ORIGINE CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ <i>原产地证明</i> СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>																																	
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details Expedicion</i> <i>مرسلة بواسطة</i> <i>运输情况</i> Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin</i> <i>Pais de origen</i> بلد المنشأ <i>原产国</i> <i>Страна происхождения</i> UNION EUROPEENNE - France</p> <p>5. Remarques <i>Remarks</i> <i>Observaciones</i> ملاحظات <i>注意</i> <i>Для служебных отметок</i></p> <p>Page 1</p>																																	
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías مواصفات البضاعة : رقم التسلسل، العلامة، رقم الطرود، عدد وطبيعة الطرود 序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类； Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="223 1019 263 1041">35</th> <th data-bbox="295 1019 1037 1075">Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°</th> <th data-bbox="1053 1041 1101 1064">2013</th> <th data-bbox="1252 1041 1476 1064">420 bouteilles= 315 litres</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="223 1086 263 1108">25</td> <td data-bbox="295 1086 1037 1142">Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°</td> <td data-bbox="1053 1108 1101 1131">2014</td> <td data-bbox="1252 1108 1476 1131">300 bouteilles=225 litres</td> </tr> <tr> <td data-bbox="223 1142 263 1164">35</td> <td data-bbox="295 1142 1037 1198">Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°</td> <td data-bbox="1053 1164 1101 1187">2016</td> <td data-bbox="1252 1164 1476 1187">420 bouteilles=315 litres</td> </tr> <tr> <td data-bbox="223 1198 263 1220">26</td> <td data-bbox="295 1198 1037 1254">Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE MAIZIERES - Domaine AF GROS 13°</td> <td data-bbox="1053 1220 1101 1243">2014</td> <td data-bbox="1252 1220 1476 1243">312 bouteilles= 234 litres</td> </tr> <tr> <td data-bbox="223 1254 263 1276">5</td> <td data-bbox="295 1254 1037 1310">Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1^{ER} CRU LES PEZEROLLES - Domaine AF GROS - 13°</td> <td data-bbox="1053 1276 1101 1299">2014</td> <td data-bbox="1252 1276 1476 1299">60 bouteilles=45 litres</td> </tr> <tr> <td data-bbox="223 1310 263 1332">5</td> <td data-bbox="295 1310 1037 1366">Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1^{ER} CRU LES CHANLINS - Domaine AF GROS - 13°</td> <td data-bbox="1053 1332 1101 1355">2011</td> <td data-bbox="1252 1332 1476 1355">60 bouteilles=45 litres</td> </tr> <tr> <td data-bbox="223 1366 263 1388">5</td> <td data-bbox="295 1366 1037 1422">Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1^{ER} CRU LES CHANLINS - Domaine AF GROS - 13°</td> <td data-bbox="1053 1388 1101 1411">2013</td> <td data-bbox="1252 1388 1476 1411">60 bouteilles=45 litres</td> </tr> <tr> <td data-bbox="223 1422 263 1444">10</td> <td data-bbox="295 1422 1037 1489">Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l SAVIGNY LES BEAUNE 1^{ER} CRU CLOS DES GUETTES Domaine AF GROS - 13°</td> <td data-bbox="1053 1467 1101 1489">2011</td> <td data-bbox="1252 1467 1476 1489">120 bouteilles= 90 litres</td> </tr> </tbody> </table>	35	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2013	420 bouteilles= 315 litres	25	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2014	300 bouteilles=225 litres	35	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2016	420 bouteilles=315 litres	26	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE MAIZIERES - Domaine AF GROS 13°	2014	312 bouteilles= 234 litres	5	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES - Domaine AF GROS - 13°	2014	60 bouteilles=45 litres	5	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS - Domaine AF GROS - 13°	2011	60 bouteilles=45 litres	5	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS - Domaine AF GROS - 13°	2013	60 bouteilles=45 litres	10	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES Domaine AF GROS - 13°	2011	120 bouteilles= 90 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity</i> <i>Cantidad</i> الكمية <i>数量</i> Количество</p>	
35	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2013	420 bouteilles= 315 litres																															
25	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2014	300 bouteilles=225 litres																															
35	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2016	420 bouteilles=315 litres																															
26	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE MAIZIERES - Domaine AF GROS 13°	2014	312 bouteilles= 234 litres																															
5	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES - Domaine AF GROS - 13°	2014	60 bouteilles=45 litres																															
5	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS - Domaine AF GROS - 13°	2011	60 bouteilles=45 litres																															
5	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS - Domaine AF GROS - 13°	2013	60 bouteilles=45 litres																															
10	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES Domaine AF GROS - 13°	2011	120 bouteilles= 90 litres																															
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3 THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3 LA AUTORIDAD INFRASCRITA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3 تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم ٣ 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <div data-bbox="1005 1836 1452 2139" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Beaune, le 14 FEV. 2019</p>  <p>Pour le Président François BRUNO</p> </div> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>																																		



N° 11012*01

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i> المرسِل المرسِل المرسِل Domaine AF GROS 1 place de l'Europe F- 21630 POMMARD - FRANCE</p>	<p>N° № 0629</p>	<p>ORIGINAL</p>																				
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i> المرسل اليه المرسل اليه المرسل اليه ASC FINE WINES BM International Business Center, 17/F 100 Yutong Road Shangai 200070 CHINA</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية 欧洲共同体 ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО CERTIFICAT D'ORIGINE CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>																					
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details Expedicion مرسله بواسطة 运输情况</i> Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin Pais de origen</i> بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения UNION EUROPEENNE - France</p>																					
	<p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i> ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>Page 2</p>																					
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود 序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类； Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="1"> <tr> <td>20</td> <td>Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l SAVIGNY LES BEAUNE 1^{ER} CRU CLOS DES GUETTES Domaine AF GROS - 13°</td> <td>2012</td> <td>240 bouteilles=180 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l ECHEZEAUX GRAND CRU - Domaine AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>60 bouteilles=45 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU — Domaine AF GROS - 13°</td> <td>2013</td> <td>60 bouteilles=45 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU — Domaine AF GROS - 13°</td> <td>2014</td> <td>60 bouteilles=45 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU — Domaine AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>60 bouteilles=45 litres</td> </tr> </table> <p>Soit un total de 186 cartons de 12 bouteilles de 0.75 l.</p>	20	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES Domaine AF GROS - 13°	2012	240 bouteilles=180 litres	5	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l ECHEZEAUX GRAND CRU - Domaine AF GROS - 13°	2016	60 bouteilles=45 litres	5	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU — Domaine AF GROS - 13°	2013	60 bouteilles=45 litres	5	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU — Domaine AF GROS - 13°	2014	60 bouteilles=45 litres	5	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU — Domaine AF GROS - 13°	2016	60 bouteilles=45 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</p>	
20	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES Domaine AF GROS - 13°	2012	240 bouteilles=180 litres																			
5	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l ECHEZEAUX GRAND CRU - Domaine AF GROS - 13°	2016	60 bouteilles=45 litres																			
5	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU — Domaine AF GROS - 13°	2013	60 bouteilles=45 litres																			
5	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU — Domaine AF GROS - 13°	2014	60 bouteilles=45 litres																			
5	Cartons de 12 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU — Domaine AF GROS - 13°	2016	60 bouteilles=45 litres																			
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3 THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3 LA AUTORIDAD INFRASCRIPTA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3 تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم ٣ 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p>																						
<p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente <i>Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority</i> Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente تاريخ وتوقيع وختم السلطة المختصة Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p> <div style="text-align: right;"> </div>																						

REPRODUCTION INTERDITE