




<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i>          CAROLINE PARENT ET ASSOCIES          10 B rue des Naigeons          21200 BEAUNE-FRANCE</p>	<p>N°          № 5395</p>	<p>ORIGINAL</p>																																								
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i>          RUBY RED FINE WINE          N° 41B, UNDERGROUND          CELLAR TIAN SHAN          N°2 BOROUGH,          ZUN YI ROAD          SHANGHAI - CHINE</p>	<p><b>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b>          EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA          المجموعة الأوروبية  <b>欧洲共同体</b>          ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО  <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b>          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>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, маркировка, номер, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS blanc - 13° Domaine GROS Frère et Sœur</td> <td>2016</td> <td>36 bouteilles = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE PINOT NOIR - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°</td> <td>2016</td> <td>36 bouteilles = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 13° Domaine GROS Frère et Sœur</td> <td>2016</td> <td>36 bouteilles = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - VOSNE ROMANEE - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°</td> <td>2016</td> <td>12 bouteilles = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>30</td> <td>Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 12.5° Domaine AF GROS</td> <td>2014</td> <td>360 bouteilles = 270 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°</td> <td>2014</td> <td>120 bouteilles = 90 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>120 bouteilles 90 litres</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 13° Domaine AF GROS</td> <td>2014</td> <td>180 bouteilles = 135 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES - Domaine AF GROS 13°</td> <td>2016</td> <td>60 bouteilles = 45 litres</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>TOTAL : 80 CARTONS DE 12 BOUTEILLES DE 0.75 L</b></td> <td><b>Soit 960 bts = 720 L</b></td> </tr> </table>	1	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS blanc - 13° Domaine GROS Frère et Sœur	2016	36 bouteilles = 27 litres	3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE PINOT NOIR - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°	2016	36 bouteilles = 27 litres	3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 13° Domaine GROS Frère et Sœur	2016	36 bouteilles = 27 litres	1	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - VOSNE ROMANEE - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°	2016	12 bouteilles = 9 litres	30	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 12.5° Domaine AF GROS	2014	360 bouteilles = 270 litres	10	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2014	120 bouteilles = 90 litres	10	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2016	120 bouteilles 90 litres	15	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 13° Domaine AF GROS	2014	180 bouteilles = 135 litres	5	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES - Domaine AF GROS 13°	2016	60 bouteilles = 45 litres	<b>TOTAL : 80 CARTONS DE 12 BOUTEILLES DE 0.75 L</b>			<b>Soit 960 bts = 720 L</b>	<p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i>          ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p>	
1	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS blanc - 13° Domaine GROS Frère et Sœur	2016	36 bouteilles = 27 litres																																							
3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE PINOT NOIR - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°	2016	36 bouteilles = 27 litres																																							
3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 13° Domaine GROS Frère et Sœur	2016	36 bouteilles = 27 litres																																							
1	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - VOSNE ROMANEE - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°	2016	12 bouteilles = 9 litres																																							
30	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 12.5° Domaine AF GROS	2014	360 bouteilles = 270 litres																																							
10	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2014	120 bouteilles = 90 litres																																							
10	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2016	120 bouteilles 90 litres																																							
15	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 13° Domaine AF GROS	2014	180 bouteilles = 135 litres																																							
5	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES - Domaine AF GROS 13°	2016	60 bouteilles = 45 litres																																							
<b>TOTAL : 80 CARTONS DE 12 BOUTEILLES DE 0.75 L</b>			<b>Soit 960 bts = 720 L</b>																																							
<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 3          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 style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Beaune, le 19 OCT. 2018</p>  <p>Pour le Président  <b>François BRUNO</b></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          - تشهد السلطة المختصة - وتاريخ وتوقيع وتسمية          Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>																																										

En application du Code des Douanes Communautaire, les copies signées et visées par l'autorité compétente en même temps que l'original, ont même valeur que ce dernier.  
In compliance with Community Customs Code, copies signed and stamped by the competent authority at the same time as the original, have the same value as the latter.  
En aplicación del Código Aduanero Comunitario, las copias firmadas y estampilladas por la autoridad competente al mismo tiempo que el original, tienen el mismo valor que este último.

REPRODUCTION INTERDITE

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i>  المُرْسِلُ 发货人 Отправитель  <b>CAROLINE PARENT ET ASSOCIES</b>  10 B rue des Naigeons  21200 BEAUNE-FRANCE</p>	<p>N° № 5395</p>	<p>COPIE</p>																																								
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i>  المُرْسَلُ إِلَيْهِ 收货人 Получатель  <b>RUBY RED FINE WINE</b>  N° 41B, UNDERGROUND  CELLAR TIAN SHAN  N°2 BOROUGH,  ZUN YI ROAD  SHANGHAI - CHINE</p>	<p align="center"><b>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b>  EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA  المجموعة الأوروبية  <b>欧洲共同体</b>  ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО  <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b>  CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN  شهادة المنشأ 原产地证明  <b>СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</b></p>																																									
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative)  <i>Transport details Expedicion</i> مرسله بواسطة 运输情况  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  <b>UNION EUROPEENNE - France</b></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>3</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS blanc - 13° Domaine GROS Frère et Sœur</td> <td>2016</td> <td>36 bouteilles =27 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE PINOT NOIR - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°</td> <td>2016</td> <td>36 bouteilles =27 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 13° Domaine GROS Frère et Sœur</td> <td>2016</td> <td>36 bouteilles = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - VOSNE ROMANEE - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°</td> <td>2016</td> <td>12 bouteilles =9 litres</td> </tr> <tr> <td>30</td> <td>Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 12.5° Domaine AF GROS</td> <td>2014</td> <td>360 bouteilles = 270 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°</td> <td>2014</td> <td>120 bouteilles =90 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>120 bouteilles 90 litres</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 13° Domaine AF GROS</td> <td>2014</td> <td>180 bouteilles = 135 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES - Domaine AF GROS 13°</td> <td>2016</td> <td>60 bouteilles = 45 litres</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>TOTAL : 80 CARTONS DE 12 BOUTEILLES DE 0.75 L</b></td> <td><b>Soit 960 bts =720 L</b></td> </tr> </table>	3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS blanc - 13° Domaine GROS Frère et Sœur	2016	36 bouteilles =27 litres	3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE PINOT NOIR - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°	2016	36 bouteilles =27 litres	3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 13° Domaine GROS Frère et Sœur	2016	36 bouteilles = 27 litres	1	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - VOSNE ROMANEE - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°	2016	12 bouteilles =9 litres	30	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 12.5° Domaine AF GROS	2014	360 bouteilles = 270 litres	10	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2014	120 bouteilles =90 litres	10	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2016	120 bouteilles 90 litres	15	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 13° Domaine AF GROS	2014	180 bouteilles = 135 litres	5	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES - Domaine AF GROS 13°	2016	60 bouteilles = 45 litres	<b>TOTAL : 80 CARTONS DE 12 BOUTEILLES DE 0.75 L</b>			<b>Soit 960 bts =720 L</b>	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i>  الكمية 数量  Количество</p>	
3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS blanc - 13° Domaine GROS Frère et Sœur	2016	36 bouteilles =27 litres																																							
3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE PINOT NOIR - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°	2016	36 bouteilles =27 litres																																							
3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 13° Domaine GROS Frère et Sœur	2016	36 bouteilles = 27 litres																																							
1	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - VOSNE ROMANEE - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°	2016	12 bouteilles =9 litres																																							
30	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 12.5° Domaine AF GROS	2014	360 bouteilles = 270 litres																																							
10	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2014	120 bouteilles =90 litres																																							
10	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2016	120 bouteilles 90 litres																																							
15	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 13° Domaine AF GROS	2014	180 bouteilles = 135 litres																																							
5	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES - Domaine AF GROS 13°	2016	60 bouteilles = 45 litres																																							
<b>TOTAL : 80 CARTONS DE 12 BOUTEILLES DE 0.75 L</b>			<b>Soit 960 bts =720 L</b>																																							
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3  <b>THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3</b>  <b>LA AUTORIDAD INFRASCRITA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3</b>  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 style="text-align: right; margin-top: 20px;"> <p>Beaune, le 19 OCT. 2018</p>  <p>Pour le Président  <b>François BRUNO</b></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  مكان وتاريخ وتسليم وختم السلطة المختصة  Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>																																										

SARL CAROLINE PARENT ET ASSOCIES  
10 B, RUE DES NAIGEONS  
21200 BEAUNE

Facture N° 20180033 du 17/10/2018

RUBY RED FINE WINE  
N°41B, Underground Cellar Tian Shan  
N° 2 Borough,  
Zun Yi Road  
. SHANGHAI  
Chine

Référence : 1ST PICK UP

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20180011 du 20/06/2018					
	WINES BELOW ARE LABELLED GROS FRERE ET SOEUR					
36,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC - 2016 - Blanc - 13°	EXP12 BT	0,750	18,12 €	652,32 €	EX
36,00	BOURGOGNE ROUGE - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	14,40 €	518,40 €	EX
36,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	15,65 €	563,40 €	EX
12,00	VOSNE ROMANEE - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	42,50 €	510,00 €	EX
	WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE AF GROS					
360,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE - 2014 - Rouge - 12,5°	EXP12 BT	0,750	16,25 €	5 850,00 €	EX
120,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS - 2014 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	40,00 €	4 800,00 €	EX
120,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	40,00 €	4 800,00 €	EX
180,00	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 2014 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	40,00 €	7 200,00 €	EX
60,00	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	50,00 €	3 000,00 €	EX
	TRADE TERM EX WORKS					

SARL CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES

10 B rue des Naigeons  
21200 BEAUNE - FRANCE  
RCS DIJON 493 856 595  
Accise FR 007 859 E 0656

SARL CAROLINE PARENT ET ASSOCIES  
10 B, RUE DES NAIGEONS  
21200 BEAUNE

Facture N° 20180033 du 17/10/2018

**SARL CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES**

10 B rue des Naigeons  
21200 BEAUNE - FRANCE  
RCS DIJON 493 856 595  
Accise FR 007 859 E 0656

**RUBY RED FINE WINE**  
N°41B, Underground Cellar Tian Shan  
N° 2 Borough,  
Zun Yi Road  
. SHANGHAI  
Chine

Référence : 1ST PICK UP

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		27 894,1	0,00 €

Total H.T. 27 894,12 €

Net H.T. 27 894,12 €

DAE n° : 18FRG8592400381015679

**80 COLIS**

EXPORTATION HORS CEE  
MARCHANDISE EXONEREE en VERTU de L'ARTICLE 262-I du C.G.I

Pas d'escompte en cas de paiement anticipé.

FDA n° 13103653998

CHINE : Registration N° 25012002225  
Query N°12728523

**Net à payer 27 894,12 €**  
SUIVANT ACCORD  
au 31/12/2018 VIREMENT

Sarl au capital de 3000 € - RCS DIJON - 493856595  
- Siret 49385659500027 - TVA FR42493856595  
- Accise FR007859E0656 - APE 4634Z -



Facture N° 20180033 du 17/10/2018  
Code Client : RUBYRED  
Net à payer : 27 894,12 €

# LISTE DE COLISAGE

## DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
3 X 12	0.75	13°	Blanc	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2016	220421137523	27	54
3 X 12	0.75	13°	Rouge	BOURGOGNE PINOT NOIR 2016	220421436396	27	54
3 X 12	0.75	13°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2016	220421436400	27	54
1 X 12	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE 2016	220421433373	9	18
10 cartons de 12 bts						90	180
					TOTAL		

**SARL CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES**

10 B rue des Naigeons  
21200 BEAUNE - FRANCE  
R.C. DIJON 493 856 595  
Accise FR 007 859 E 0656

# LISTE DE COLISAGE

## DOMAINE A.F. GROS

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
30 X 12	0.75	12.5°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2014	220421436400	270	540
10 X 12	0.75	13 °	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2014	220421433373	90	180
10 X 12	0.75	13 °	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2016	220421433373	90	180
15 X 12	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2014	220421433373	135	270
5 X 12	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES 2016	220421432345	45	90
70 cartons						630	1260
Total							

**SARL CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES**

10 B rue des Naigeons  
21200 BEAUNE - FRANCE  
RCS DIJON 493 856 595  
Accise FR 007 859 E 0656



# BOTTLING CERTIFICATE

## DOMAINE A.F. GROS

Désignation	Vintage	Bottling date
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	2014	26/01/2016
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2014	29/04/2016
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2016	20/02/2018
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2014	31/03/2016
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES	2016	26/04/2018

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



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 economía y financia para establecer informes de analisis, 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	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Pézerolles	Rouge/Red	2016

Elaboré par :	Domaine GROS A.F.
Elaborated by / Elaborado por	La Garelle 5, Grande Rue 21630 Pommard - FRANCE

Destiné à :	RUBY RED FINE WINE
Destined to / Destinado al	N° 41B, Underground Cellar Tian Shan N° 2 Borough, Zun Yi Road SHANGHAI - CHINE

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 pais asi como en el exterior. Segun los analisis 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 : 18/07/2018  
Aurélie PREVOT, œnologue

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

# CERTIFICATE OF ANALYSIS, PURETY, 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 :	RUBY RED FINE WINE – SHANGHAÏ - CHINA		
VINS	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	VOSNE ROMANEE AUX REAS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	(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 05/09/2018

Signataire :





# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

S.A. avec 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°1602.1216.1217 / 0

Echantillons remis le: 09/02/2016 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:09/02/2016 au:10/02/2016

Analyses exécutées du: 09/02/2016 au: 10/02/2016

N° demande: 113174 OE Client: 60340

Réf. client: 09/02/2016/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit		VIN ROUGE N°16021216M - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9914 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 12,4 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,51	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE	* 3,8 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 77,6 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 77 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE	* 0,62 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 24,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE	* 0,45 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 9,16 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,010 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDE ACETIQUE	* 0,52 g/l acide acétique 8,65 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 13/06/2018

\*\*\*\*\* Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.



# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



ACCREDITATION  
N° 1-6228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1602.1216.1217 / 0

Echantillons remis le: 09/02/2016 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:09/02/2016 au:10/02/2016

Analyses exécutées du: 09/02/2016 au: 10/02/2016

N° demande: 113174 OE Client: 60340

Réf. client: 09/02/2016/34

Domaine GROS A.F.

La Gareille 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit	VIN ROUGE N°16021222T - VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	--

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9919 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 12,75% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,43	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,5 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 72,1 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,4 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,17 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 68 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE	* 0,53 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 26,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-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	* 0,62 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 13,21 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,010 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDE ACETIQUE	* 0,71 g/l acide acétique 12,34 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 13/06/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16<sup>ème</sup> Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel 03.80.26.23.78 - Fax 03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@co-ob-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur 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°1605.2601.2604 / 0

Echantillons remis le: 31/05/2016 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:31/05/2016 au:01/06/2016  
Analyses exécutées du: 31/05/2016 au: 01/06/2016  
N° demande: 115464 EX Client: 60340  
Réf. client: 31/05/2016/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°16052603P - VOSNE ROMANEE - Aux Réas - 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	* 0,9910 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
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	* 3,50	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,6 74,9 meq/l	IRTF ±(0,3 )
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	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,15 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 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 dioxyde	* 93 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxyde	* 0,81 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 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)	* 0,73 g/l acide acétique 12,24 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,88 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidiol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 13/06/2018

Analyses validées par Véronique GIRARD- Oenologue





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ 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 / 0

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur

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

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

N° demande: 138695 EX Client: 60340

Réf. client: 08/06/2018/34

Domaine GROS A.F.  
La Garelle 5, Grande Rue  
21630 POMMARD

Page : 2

<b>Désignation du produit</b> <b>Product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°18060634Q - VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2016</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	---

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 mg/l
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 ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,54	Potentiométrie automatisée ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,0 g/l acide tartrique 66,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,3 g/l) - SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 mg/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 séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,69 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 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 acide acétique 11,78 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,68 g/l acide acétique 11,40 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 11/06/2018

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 directeur 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: 08/06/2018 par le demandeur

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

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

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 08/06/2018/34

Domaine GROS A.F.  
  
La Garelle, 5 Grande Rue  
  
21630 POMMARD

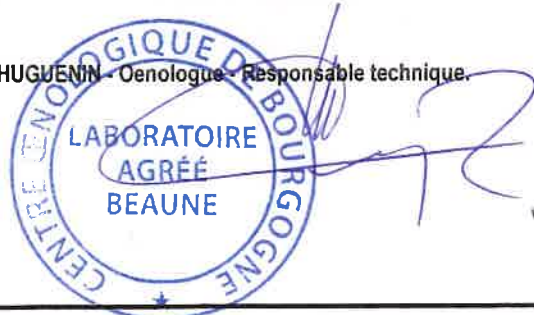
## Désignation du produit product Name

VIN ROUGE N°18060638Q - POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES - 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	* 0,9896 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	* 13,12% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,55	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l H2SO4 67,3 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	* 24 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	* 59 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)	* 23,2 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)	* 0,73 g/l H2SO4 12,11 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,75 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: 11/06/2018

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



7 rue Aristide BRIAND  
21700 NUITS SAINT GEORGES  
SIRET : 50124172300078  
Tel : 03 80 61 02 09  
email : labo-nuits@ioc.eu.com

Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

## RAPPORT D'ANALYSE N°16943

Nuits Saint Georges, le 16/02/2018

N° Labo : 1801991

Remis le : 15/02/2018

Mesuré le : 16/02/2018

Désignation produit : **AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2016**

Analyses	Résultats	Unité	Méthodes	
<b>Titre Alcoométrique Vol.</b> <i>Alcoholic % vol.</i>	13.20	% Vol	méthode IRTF FTIR method	*
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	4.19	g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	méthode IRTF FTIR method	*
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	85.52	mEq/L	calcul calcul	*
<b>pH</b> <i>pH</i>	3.65		méthode IRTF FTIR method	*
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>	0.96	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	entraînement à la vapeur et titrimétrie	*
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>	19.59	mEq/L	calcul calcul	*
<b>Glucose+ fructose</b> <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method	*
<b>Dioxyde de soufre libre</b> <i>Free Sulphur dioxide</i>	<3	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method	*
<b>Dioxyde de soufre total</b> <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method	*
<b>Acide L- Malique</b> <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method	*
<b>Cuivre</b> <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method	*
<b>Fer</b> <i>Iron</i>	1.1	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method	*
<b>Diglycoside du Malvidol</b> <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography	*
<b>Acide sorbique</b> <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography	*
<b>Acide salicylique</b> <i>Salicylic Acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography	*
<b>Turbidité</b> <i>Turbidity</i>	9.8	NTU	néphélométrie nephelometry	*
<b>Masse Volumique à 20°C</b> <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9907	g/cm <sup>3</sup>	méthode IRTF FTIR method	*
<b>Extrait Sec total</b> <i>Total Dry Extract</i>	24.8	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)	*
<b>CO2</b> <i>CO2</i>	640	mg/L	méthode IRTF FTIR method	*

Jennifer WALTER, Oenologue



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

7 rue Aristide BRIAND  
21700 NUITS SAINT GEORGES  
SIRET : 50124172300078  
Tel : 03 80 61 02 09  
email : labo-nuits@ioc.eu.com

Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

## RAPPORT D'ANALYSE N°16926

Nuits Saint Georges, le 12/02/2018

N° Labo : 1801810

Remis le : 09/02/2018

Mesuré le : 12/02/2018

Désignation produit : AOC AOP Bourgogne Rouge 2016

Analyses	Résultats	Unité	Méthodes	
<b>Titre Alcoométrique Vol.</b> <i>Alcoholic % vol.</i>	<b>13.15</b>	% Vol	méthode IRTF FTIR method	*
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	<b>4.11</b>	g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	méthode IRTF FTIR method	*
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	<b>83.89</b>	mEq/L	calcul calcul	*
<b>pH</b> <i>pH</i>	<b>3.59</b>		méthode IRTF FTIR method	*
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>	<b>0.82</b>	g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry	*
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>	<b>16.74</b>	mEq/L	calcul calcul	*
<b>Glucose+ fructose</b> <i>Glucose+ Fructose</i>	<b>&lt;0.2</b>	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method	*
<b>Dioxyde de soufre libre</b> <i>Free Sulphur dioxide</i>	<b>&lt;3</b>	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method	*
<b>Dioxyde de soufre total</b> <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<b>&lt;10</b>	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method	*
<b>Acide L- Malique</b> <i>Malic Acid</i>	<b>&lt;0.1</b>	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method	*
<b>Cuivre</b> <i>Copper</i>	<b>&lt;0.09</b>	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method	*
<b>Fer</b> <i>Iron</i>	<b>1.0</b>	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method	*
<b>Diglycoside du Malvidol</b> <i>Malvidin Diglycoside</i>	<b>Absence</b>		chromatographie sur papier paper chromatography	*
<b>Acide sorbique</b> <i>Sorbic acid</i>	<b>Absence</b>		chromatographie sur papier paper chromatography	*
<b>Acide salicylique</b> <i>Salicylic Acid</i>	<b>Absence</b>		chromatographie sur papier paper chromatography	*
<b>Turbidité</b> <i>Turbidity</i>	<b>1.6</b>	NTU	néphélométrie nephelometry	*
<b>Masse Volumique à 20°C</b> <i>Specific Weight 20°C</i>	<b>0.9904</b>	g/cm <sup>3</sup>	méthode IRTF FTIR method	*
<b>Extrait Sec total</b> <i>Total Dry Extract</i>	<b>23.7</b>	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)	*
<b>CO2</b> <i>CO2</i>	<b>680</b>	mg/L	méthode IRTF FTIR method	*

Jennifer WALTER, Oenologue



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

7 rue Aristide BRIAND  
21700 NUITS SAINT GEORGES  
SIRET : 50124172300078  
Tel : 03 80 61 02 09  
email : labo-nuits@ioc.eu.com

Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

## RAPPORT D'ANALYSE N°16933

Nuits Saint Georges, le 12/02/2018

N° Labo : 1801817      Remis le : 09/02/2018      Mesuré le : 12/02/2018  
Désignation produit : AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2016

Analyses	Résultats	Unité	Méthodes	
<b>Titre Alcoométrique Vol.</b> <i>Alcoholic % vol.</i>	<b>13.05</b>	% Vol	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	<b>3.63</b>	g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	<b>74.09</b>	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>	*
<b>pH</b> <i>pH</i>	<b>3.52</b>		<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>	<b>0.61</b>	g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i> <i>automatized spectrophotometry</i>	*
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>	<b>12.45</b>	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>	*
<b>Glucose+ fructose</b> <i>Glucose+ Fructose</i>	<b>&lt;0.2</b>	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>	*
<b>Dioxyde de soufre libre</b> <i>Free Sulphur dioxide</i>	<b>&lt;1</b>	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i> <i>colorimetric method</i>	*
<b>Dioxyde de soufre total</b> <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<b>&lt;10</b>	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>	*
<b>Acide L- Malique</b> <i>Malic Acid</i>	<b>&lt;0.1</b>	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>	*
<b>Cuivre</b> <i>Copper</i>	<b>&lt;0.09</b>	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i> <i>atomic spectrometry method</i>	*
<b>Fer</b> <i>Iron</i>	<b>0.4</b>	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>	*
<b>Diglycoside du Malvidol</b> <i>Malvidin Diglucoiside</i>	<b>Absence</b>		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>	*
<b>Acide sorbique</b> <i>Sorbic acid</i>	<b>Absence</b>		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>	*
<b>Acide salicylique</b> <i>Salicylic Acid</i>	<b>Absence</b>		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>	*
<b>Turbidité</b> <i>Turbidity</i>	<b>1.6</b>	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>	*
<b>Masse Volumique à 20°C</b> <i>Specific Weight 20°C</i>	<b>0.9883</b>	g/cm <sup>3</sup>	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
<b>Extrait Sec total</b> <i>Total Dry Extract</i>	<b>18.3</b>	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method (calcul)</i>	*
<b>CO2</b> <i>CO2</i>	<b>860</b>	mg/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*

Jennifer WALTER, Oenologue



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

**Designation du produit / Name of the product**

AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2016  
Rapport d'analyse n°16943

**“Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption”**

**Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement**

*Expéditeur/ Shipper:* Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

Je, soussigné, responsable de ces marchandises destinées à l'exportation, certifie les informations ci-dessus et que /I, undersigned, responsible for these products for export, certify the above informations and :

- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination
- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin
- ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine /these batches of products are fit for human consumption

Date : 21/03/2018

Nom et signature de l'expéditeur :

GROS 

**Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate**

Vu l'habilitation, pour les vins, de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.

« Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ». Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a good product, honest, and commercial quality and fulfills all requirement of the august 1, 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

"The results of these tests are strictly in accordance with French law."

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

Nuits Saint Georges , le 16/02/2018  
Jennifer WALTER, Oenologue



**Designation du produit / Name of the product**

AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2016  
Rapport d'analyse n°16933

**“Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption”**

**Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement**

*Expéditeur/ Shipper:* Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

Je, soussigné, responsable de ces marchandises destinées à l'exportation, certifie les informations ci-dessus et que /I, undersigned, responsible for these products for export, certify the above informations and :

- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination
- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin
- ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine /these batches of products are fit for human consumption

Date : 21/03/2018

Nom et signature de l'expéditeur :

GROS



**Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate**

Vu l'habilitation, pour les vins, de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.

« Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ». Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a good product, honest, and commercial quality end fulfills all requirement of the august 1, 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

"The results of these tests are strictly in accordance with French law."

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

Nuits Saint Georges , le 12/02/2018  
Jennifer WALTER, Oenologue



**Designation du produit / Name of the product**

AOC AOP Bourgogne Rouge 2016  
Rapport d'analyse n°16926

**“Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption”**

**Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement**

*Expéditeur/ Shipper:* Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

Je, soussigné, responsable de ces marchandises destinées à l'exportation, certifie les informations ci-dessus et que /I, undersigned, responsible for these products for export, certify the above informations and :

- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination
- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin
- ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine /these batches of products are fit for human consumption

Date : 21/03/2018

Nom et signature de l'expéditeur.

GROS 

**Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate**

Vu l'habilitation, pour les vins, de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décret du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.

« Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ». Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a good product, honest, and commercial quality end fulfills all requirement of the august 1, 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

"The results of these tests are strictly in accordance with French law."

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

Nuits Saint Georges , le 12/02/2018  
Jennifer WALTER, Oenologue





*Domaine Gros Frère et Soeur*

## **BOTTLING CERTIFICATE**

We certify that the following wines :

- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2016 has been bottled on 05/02/2018 lot n° L HCB MILL
- Bourgogne Rouge 2016 has been bottled on 09/02/2018 lot n° L B MILL
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2016 has been bottled on 15/02/2018 lot n° L HCR MILL
- Vosne Romanée 2016 has been bottled on 08/02/2018 lot n° L VR MILL
- Vosne Romanée 1er Cru 2016 has been bottled on 07/02/2018 lot n° L VR1 MILL
- Vosne Romanée 1er Cru Les Chaumes 2016 has been bottled on 07/02/2018 lot n° L VRC MILL
- Echezeaux 2016 has been bottled on 26/02/2018 lot n° L E MILL
- Clos de Vougeot 2016 has been bottled on 06/02/2018 lot n° L CV MILL
- Grands Echezeaux 2016 has been bottled on 02/02/2018 lot n° L GE MILL
- Richebourg 2016 has been bottled on 01/02/2018 lot n° L R MILL

By **Domaine Gros Frère & Soeur**

Signature :

**Martine GROS**

*Domaine Gros Frère et Soeur*

6, RUE DES GRANDS CRUS, 21700 VOSNE-ROMANÉE - FRANCE  
Société Civile d'exploitation au Capital de 3 555 000 € - SIRET 778 269 373 00016 - R. C. Dijon D 778 269 373  
Tel : +33 (0)3 80 61 12 43 Fax : +33 (0)3 80 61 34 05 [www.domaine-gros-frere-et-soeur.fr](http://www.domaine-gros-frere-et-soeur.fr)