

Maison PARENT-GROS

Pommard, Côte d'Or, France

Our company SAS François PARENT, incorporated and existing in accordance with the law of France, having its head office at 1 place de l'Europe 21630 Pommard, France, officially declares that we have a bottling line number EMB 21054N with the address of production at 16 rue Pierre Joigneaux 21200 Beaune, France.



Caroline PARENT

Directrice Générale

SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969

Greffes du Tribunal de Commerce de Dijon13 BD CLEMENCEAU
BP 69
21072 DIJON CEDEXCode de vérification : KLwvIlgRe
<https://www.infogrefte.fr/contrôle>

N° de gestion 1998B80141

Extrait Kbis**EXTRAIT D'IMMATRICULATION PRINCIPALE AU REGISTRE DU COMMERCE ET DES SOCIÉTÉS**
à jour au 17 mars 2021**IDENTIFICATION DE LA PERSONNE MORALE**

| | |
|---|-----------------------------------|
| <i>Immatriculation au RCS, numéro</i> | 420 425 969 R.C.S. Dijon |
| <i>Date d'immatriculation</i> | 13/10/1998 |
| <i>Dénomination ou raison sociale</i> | FRANCOIS PARENT |
| <i>Forme juridique</i> | Société par actions simplifiée |
| <i>Capital social</i> | 32 000,00 Euros |
| <i>Adresse du siège</i> | 1 Place de l'Europe 21630 Pommard |
| <i>Durée de la personne morale</i> | Jusqu'au 12/10/2097 |
| <i>Date de clôture de l'exercice social</i> | 31 juillet |

GESTION, DIRECTION, ADMINISTRATION, CONTRÔLE, ASSOCIÉS OU MEMBRES**Président**

| | |
|----------------------------------|--|
| <i>Nom, prénoms</i> | PARENT Mathias Jean-Jacques Louis Maxime |
| <i>Date et lieu de naissance</i> | Le 30/05/1990 à Dijon (21) |
| <i>Nationalité</i> | Française |
| <i>Domicile personnel</i> | la Garelle 5 Grande Rue 21630 Pommard |

Directeur général

| | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| <i>Nom, prénoms</i> | PARENT Caroline Daphné |
| <i>Date et lieu de naissance</i> | Le 19/04/1977 à Dijon (21) |
| <i>Nationalité</i> | Française |
| <i>Domicile personnel</i> | 14 Rue Pierre Joigneaux 21200 Beaune |

Commissaire aux comptes titulaire

| | |
|---------------------------------------|--|
| <i>Dénomination</i> | CABINET COUREAU |
| <i>Forme juridique</i> | Société par actions simplifiée |
| <i>Adresse</i> | 6 Boulevard Georges Clémenceau 21000 Dijon |
| <i>Immatriculation au RCS, numéro</i> | 389 513 201 RCS Dijon |

RENSEIGNEMENTS RELATIFS A L'ACTIVITE ET A L'ETABLISSEMENT PRINCIPAL

| | |
|--|--|
| <i>Adresse de l'établissement</i> | 1 Place de l'Europe 21630 Pommard |
| <i>Nom commercial</i> | MAISON PARENT-GROS |
| <i>Enseigne</i> | JEFFERSON'S CLUB |
| <i>Activité(s) exercée(s)</i> | Exploitation d'un fonds de commerce de vins, spiritueux, eaux de vie, alcools, et toutes boissons (achat de raisins, vinification, transformation...) Achat, vente et exploitation de licence IV sous toutes ses formes. Evénementiel, oenotourisme. L'exploitation de tous domaines viticoles et agricoles, de toutes parcelles de terres plantées ou non plantées et de tous immeubles bâtis ou non bâtis dépendant des domaines ou pouvant être utiles à ceux-ci. La société pourra créer, acquérir, vendre, prendre ou donner à bail, gérer et exploiter directement ou indirectement tous vignobles et toutes terres, tous bâtiments, tous matériels et objets mobiliers. La construction, la rénovation, la prise à bail et l'exploitation de gîtes, chambres d'hôtes et tables d'hôtes, l'organisation de réunions, de séminaires et d'excursions, la location de salles et d'espaces pour tous types de réception, l'achat et la vente de produits régionaux (végétaux ou non) huile d'olives et de souvenirs. Galerie d'art, équipements de la maison et de la personne |
| <i>Date de commencement d'activité</i> | 01/09/1998 |

Greffe du Tribunal de Commerce de Dijon

13 BD CLEMENCEAU

BP 69

21072 DIJON CEDEX

N° de gestion 1998B80141

Origine du fonds ou de l'activité

Création

Mode d'exploitation

Exploitation directe

OBSERVATIONS ET RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

- Mention du 01/01/2009

En application du décret n° 2008-146 en date du 15 février 2008, modifiant le siège et le ressort des tribunaux de commerce, l'ensemble des dossiers inscrits au registre du commerce et des sociétés du greffe du tribunal de commerce de Beaune ainsi que les dossiers d'inscriptions de sûretés et privilèges ont été transférés au greffe du tribunal de commerce de Dijon. Cette modification prend effet au 1er janvier 2009. Le greffe de Dijon décline toute responsabilité sur toute mention ou inscription erronée ou omise par le fait du greffe précédemment compétent.



SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969

Le Greffier



FIN DE L'EXTRAIT

CERTIFICAT DE CONFORMITE

Par le présent document, nous, SAS François Parent, certifions que nous produisons les vins en conformité avec les standards et les normes de l'Union européenne. La production de nos vins répond au système de contrôle HACCP ce qui garantit un contrôle à toutes les étapes de production de nos vins.

Le 10/02/2021



Signature

Tampon

SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

Our company, SAS Domaine A.F GROS, officially declares that for production of all our wines:

We don't use:

- Rectify ethyl alcohol;
- Alcohol grape must or other must;
- Wine distillate;
- Fruit distillate.

We also hereby declare that all our wines do not contain the concentrated must or rectified concentrated must.


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

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France

Our company, SAS Francois Parent, officially declares that for production of all our wines:

We don't use:

- Rectify ethyl alcohol;
- Alcohol grape must or other must;
- Wine distillate;
- Fruit distillate.

We also hereby declare that all our wines do not contain the concentrated must or rectified concentrated must.


SAS FRANCOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969
Caroline PARENT
General manager

DATE 18.03.2021

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Bourgogne Pinot Noir

CLASSIFICATION:

AOC Dry Red Wine

ALCOHOL BY VOLUME: 13%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: Chalky

GRAPE VARIETIES: 100% Pinot noir

VINIFICATION:

For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°C) is done for about 3-5 days to extract flavor and color. During that time, we do some remontage (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (10% new oak).

STANDARDS:

AOC. Traditionnal vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN):

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO₂)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00018
T.V.A. FR 84 383 967 346

DATE 18.03.2021

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Pommard Premier Cru Les Pézerolles

CLASSIFICATION: AOC DRY RED WINE

ALCOHOL BY VOLUME: 13%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: CHALKY

GRAPE VARIETIES: 100% PINOT NOIR

VINIFICATION:

For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°C) is done for about 3-5 days to extract flavor and color. During that time, we do some remontage (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (50% new oak).

STANDARDS:

AOC. Traditionnal vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN):

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO₂)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp


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

DATE 18.03.2021

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Bourgogne Pinot Noir 2017 AF GROS

CLASSIFICATION:

AOC Dry Red Wine

ALCOHOL BY VOLUME: 12.5%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: Chalky

GRAPE VARIETIES: 100% Pinot noir

VINIFICATION:

For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°C) is done for about 3-5 days to extract flavor and color. During that time, we do some remontage (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (10% new oak).

STANDARDS:

AOC. Traditionnal vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN):

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO2)
DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969

DATE 18.03.2021
TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Moulin-à-Vent en Mortperay

CLASSIFICATION: AOC dry red wine
ALCOHOL BY VOLUME: 13%
GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France
SOIL: argylo and sand
GRAPE VARIETIES: 100% Gamay
VINIFICATION:

100% Manual harvesting- The clusters of grapes arrive at the winery in small cases, and in air-conditioned trucks. The grapes are first sorted on a vibrating table to eliminate any water, insects and leaves. Whole bunches are sorted manually, then distributed among 3 different tanks.

Tank n°1 (1/3 of the harvest): is completely closed for carbonic fermentation for 6 to 8 days. The fermentation is done ¾ of the way, then the grapes are devatted and pressed

Tanks n°2 and 3: are open tanks with whole bunches. The fermentation is started directly. Daily pumping over of the must, daily crushing of the cap to liberate the sugar levels in the berries, and feed sugar to the yeasts. The vatting lasts about 15 days. The grapes are then devatted and pressed.

They mature for 8 to 9 months, partially in a large wooden tank, called a "foudre", of 5000 liters (about 50% of the crop), and the rest in three-four years old 228L barrels.

STANDARDS:

AOC. Traditionnal vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN):

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO₂)
DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



SAS DOMAINE AF GROS

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

DATE 18.03.2021

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Savigny les Beaune Premier Cru Clos des Guettes

CLASSIFICATION: AOC dry red wine

ALCOHOL BY VOLUME: 13%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: Chalky

GRAPE VARIETIES: 100% pinot noir

VINIFICATION:

For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°C) is done for about 3-5 days to extract flavor and color. During that time, we do some remontage (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (50% new oak).

STANDARDS:

AOC. Traditionnal vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN):

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO₂)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



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

DATE 18.03.2021

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Vosne-Romanée Aux Réas

CLASSIFICATION: AOC DRY RED WINE

ALCOHOL BY VOLUME: 13.5%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: CHALKY

GRAPE VARIETIES:100% PINOT NOIR

VINIFICATION:

For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°C) is done for about 3-5 days to extract flavor and color. During that time, we do some remontage (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (50% new oak).

STANDARDS:

AOC. Traditionnal vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

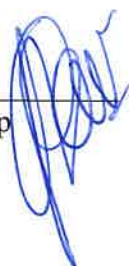
Global Location Number (GLN):

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO₂)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



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

DATE 18.03.2021

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Beauce Premier Cru Les Montrevenots

CLASSIFICATION: AOC DRY WHITE WINE

ALCOHOL BY VOLUME: 13%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: CHALKY

GRAPE VARIETIES: 100% CHARDONNAY

VINIFICATION:

100% Manual harvesting

The clusters of grapes arrive at the winery in small cases, and in air-conditioned trucks. The grapes are first sorted on a vibrating table to eliminate any water, insects and leaves. They are sorted manually then pressed (pneumatic pressurizer at 25 lbs./square inch for 2 hours), cooled at 12°C (53.6 Fahrenheit), and left to settle naturally for 24 hours. They are put in barrels where first occurs the alcohol fermentation, then the malolactic fermentation. No stirring of the lees. The CO₂ and SO₂ levels are adjusted after the malolactic fermentation.

Maturing is done for 12 months with an average of 50% new barrels

STANDARDS:

AOC. Traditionnal vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN):

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO₂)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



SAS DOMAINE AF GROS

5 Grande Rue - 21630 Pommard

SIRET 383 967 346 00016

T.V.A. FR 84 383 967 346

DATE 18.03.2021

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Richebourg Grand Cru

CLASSIFICATION: AOC DRY RED WINE

ALCOHOL BY VOLUME: 13.5%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: CHALKY

GRAPE VARIETIES: 100% PINOT NOIR

VINIFICATION:

For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°C) is done for about 3-5 days to extract flavor and color. During that time, we do some remontage (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (100% new oak).

STANDARDS:

AOC. Traditionnal vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Conclil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

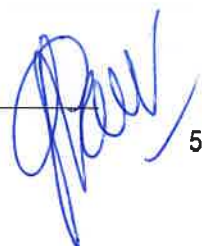
Global Location Number (GLN):

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO2)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



SAS DOMAINE AF GROS

5 Grande Rue - 21630 Pommard

SIRET 383 967 346 00016

T.V.A. FR 84 383 967 346

DATE 18.03.2021

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Échezeaux Grand Cru

CLASSIFICATION: AOC DRY RED WINE

ALCOHOL BY VOLUME: 13.5%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: CHALKY

GRAPE VARIETIES: 100% PINOT NOIR

VINIFICATION:

For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°C) is done for about 3-5 days to extract flavor and color. During that time, we do some remontage (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (100% new oak).

STANDARDS:

AOC. Traditionnal vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN):

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO₂)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



SAS DOMAINE AF GROS

5 Grande Rue - 21630 Pommard

SIRET 383 967 346 00016

T.V.A. FR 84 383 967 346

DATE 18.03.2021

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Gevrey Chambertin

CLASSIFICATION: AOC DRY RED WINE

ALCOHOL BY VOLUME: 13%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: ARGYLO CHALKY

GRAPE VARIETIES: 100% PINOT NOIR

VINIFICATION:

For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°C) is done for about 3-5 days to extract flavor and color. During that time, we do some remontage (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (50% new oak).

STANDARDS:

AOC. Traditionnall vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN):

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO2)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969

DATE 18.03.2021
TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Morey-Saint-Denis

CLASSIFICATION: AOC DRY RED WINE

ALCOHOL BY VOLUME: 13%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: ARGYLO CALCEROUS

GRAPE VARIETIES: 100% PINOT NOIR

VINIFICATION:

For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°C) is done for about 3-5 days to extract flavor and color. During that time, we do some remontage (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (50% new oak).

STANDARDS:

AOC. Traditionnal vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN):

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO2)
DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969



Extrait Kbis

EXTRAIT D'IMMATRICULATION PRINCIPALE AU REGISTRE DU COMMERCE ET DES SOCIETES
à jour au 24 février 2021

IDENTIFICATION DE LA PERSONNE MORALE

Immatriculation au RCS, numéro 383 967 346 R.C.S. Dijon
Date d'immatriculation 07/01/1992
Dénomination ou raison sociale **DOMAINE A.F GROS**
Forme juridique Société par actions simplifiée
Capital social 137 500,00 Euros
Adresse du siège la Garelle 5 Grande Rue 21630 Pommard
Durée de la personne morale Jusqu'au 06/01/2090
Date de clôture de l'exercice social 31 juillet

GESTION, DIRECTION, ADMINISTRATION, CONTROLE, ASSOCIES OU MEMBRES

Président

Nom, prénoms PARENT Anne-Françoise
Date et lieu de naissance Le 30/01/1957 à DIJON
Nationalité Française
Domicile personnel la Garelle 5 Grande Rue 21630 Pommard

Directeur général

Nom, prénoms PARENT Caroline Daphné
Date et lieu de naissance Le 19/04/1977 à Dijon (21)
Nationalité Française
Domicile personnel 14 Rue Pierre Joigneaux 21200 Beaune

Directeur général

Nom, prénoms PARENT Mathias
Date et lieu de naissance Le 30/05/1990 à Dijon (21)
Nationalité Française
Domicile personnel la Garelle 3 Grande Rue 21630 Pommard

Commissaire aux comptes titulaire

Dénomination CABINET COUREAU
Forme juridique Société à responsabilité limitée
Adresse 6 Boulevard Clémenceau 21000 Dijon

Commissaire aux comptes suppléant

Nom, prénoms TOURRE Didier
Nationalité Française
Domicile personnel ou adresse professionnelle 4 Impasse de Biaune 21160 Corcelles-les-Monts

RENSEIGNEMENTS RELATIFS A L'ACTIVITE ET A L'ETABLISSEMENT PRINCIPAL

Adresse de l'établissement la Garelle 5 Grande Rue 21630 Pommard
Activité(s) exercée(s) Exploitation de tous domaines viticoles et agricoles, de toutes parcelles de terres plantées ou non plantées et de tous immeubles bâtis ou non bâtis dépendant des domaines ou pouvant être utiles à ceux-ci. la société pourra créer, acquérir, vendre, prendre ou donner à bail, gérer et exploiter


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

Greffé du Tribunal de Commerce de Dijon

Bp 69, 13 Boulevard Clémenceau
21072 Dijon Cedex

N° de gestion 1992B80002

directement ou indirectement tous vignobles et toutes terres, tous bâtiments, tous matériels et objets mobiliers: construction, rénovation, prise à bail et exploitation de gîtes, chambres d'hôtes, organisation de réunion, de séminaires et d'excursions, location de salles et d'espaces pour tous types de réception, achat et vente de produits régionaux (végétaux ou non) et de souvenirs, galerie d'art, vente de meubles contemporains, d'objets de décoration, de luminaires, d'équipements de la maison et de la personne. Achat et vente de licence IV sous toutes ses formes, événementiel, oenotourisme

Date de commencement d'activité

01/01/1992

Origine du fonds ou de l'activité

Création

Mode d'exploitation

Exploitation directe

RENSEIGNEMENTS RELATIFS A L'AUTRE ETABLISSEMENT DANS LE RESSORT

Adresse de l'établissement

1 Place de l'Europe 21630 Pommard

Activité(s) exercée(s)

Exploitation de tous domaines viticoles et agricoles, de Toutes parcelles de terres plantées ou non plantées et de tous immeubles bâtis ou non bâtis dépendant des domaines ou pouvant être utiles à ceux-ci: La Société Pourra créer, acquérir, vendre, prendre ou donner à bail, gérer et exploiter tous vignobles et Toutes terres, tous bâtiments, tous matériels et Objets mobiliers. Construction, Rénovation, prise à bail et exploitation gîtes, chambres hôtes, Organisation de réunions, de séminaires et d'excursions, locations de salles et d'espaces pour tous types de réception, achat et vente de produits régionaux (végétaux ou non) et de souvenirs. Galerie d'art, vente de meubles contemporains, d'objets de décoration, de luminaires, d'équipements de la maison et de la personne. Achat et vente de licence IV sous toutes ses formes, événementiel, oenotourisme

Date de commencement d'activité

01/01/2018

Origine du fonds ou de l'activité

Création

OBSERVATIONS ET RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

- Mention du 01/01/2009

En application du décret n° 2008-146 en date du 15 février 2008, modifiant le siège et le ressort des tribunaux de commerce, l'ensemble des dossiers inscrits au registre du commerce et des sociétés du greffe du tribunal de commerce de Beaune ainsi que les dossiers d'inscriptions de sûretés et privilèges ont été transférés au greffe du tribunal de commerce de Dijon. Cette modification prend effet au 1er janvier 2009. Le greffe de Dijon décline toute responsabilité sur toute mention ou inscription erronée ou omise par le fait du greffe précédemment compétent.

Le Greffier

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



FIN DE L'EXTRAIT



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE



MOULIN-À-VENT *en Mortperay*

2018

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

DOMAINE A.F. GROS

Moulin à Vent en Mortperay 2018

Appellation d'Origine Protégée
100% Gamay

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

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

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13 % VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : MAV18

75 cl



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Savigny-les-Beaune
Clos des Guettes
PREMIER CRU
Appellation d'Origine Protégée

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

DOMAINE A.F. GROS

**Savigny les Beaune 1er Cru Clos des
Guettes 2018**

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

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

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13% VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : SAC618

75 cl



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

Bourgogne

PINOT NOIR

Appellation d'Origine Protégée

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

DOMAINE A.F. GROS

Bourgogne Pinot Noir 2018

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

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

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : BPN18

13% VOL.

75 cl



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

Bourgogne
PINOT NOIR
Appellation d'Origine Protégée

SAS DOMAINE AF GROS

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

DOMAINE A.F. GROS

Bourgogne Pinot Noir 2017

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

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

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE

12.5 % VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : BPN17

75 cl

LA TRUFFE n.f. (lat. tuber). Bot.
Champignon souterrain
ou Truffe Noire de Bourgogne
Illustration (et-contre)
Pop. - Nez de Truffe -
*expression employée pour en vin
aux arômes particuliers de truffe,
typicité du parfum de certains
vins rouges de Bourgogne.*



FRANÇOIS PARENT
www.parent-pommard.com



A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Bourgogne
PINOT NOIR
Appellation d'Origine Protégée

SAS FRANÇOIS PARENT
MAISON PARENT-GROS »
Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tel 33 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
TVA FR 14 420 425 969

A.F.GROS

Bourgogne Pinot Noir 2017

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

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

www.af-gros.com

MS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N
PRODUCE OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : BPN17

12,5 % VOL.

75 cl

SAS FRANÇOIS PARENT - MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tel (33) 03 80 22 61 85 email : af-gros@wanadoo.fr

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 98 117 E 0150 SIRET 42042596900029



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Vosne-Romanée

AUX RÉAS

Appellation d'Origine Protégée

SAS DOMAINE AF GROS

5 Grande Rue - 21630 Pommard

SIRET 383 967 346 00016

T.V.A. FR 84 383 967 346

DOMAINE A.F. GROS

Vosne Romanée aux Réas 2018

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

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

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : VR1.B

13,5 % VOL.

75 cl



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

Beaune
PREMIER CRU
LES MONTREVENOTS
Appellation d'Origine Protégée

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

DOMAINE A.F. GROS

Beaune 1er Cru les Montrevenots 2018

Appellation d'Origine Protégée
100% Chardonnay

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

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

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : BEM018

13 % VOL.

75 cl



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

Richebourg
GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Richebourg Grand Cru 2018

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

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

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : R118

13,5% VOL.

75 cl

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



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Echezeaux

GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

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

DOMAINE A.F. GROS

Echezeaux Grand Cru 2018

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

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

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13,5% VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : EC18

75 cl

LA TRUFFE n.f. (lat. tuber). Bot.
 Champignon souterrain
 ou : Truffe Noire de Bourgogne
Illustration (ci-contre)
 Pope - Nez de Truffe -
*expression employée pour un vin
 aux arômes particuliers de truffe,
 typique du parfum de certains
 vins rouges de Bourgogne.*



FRANÇOIS PARENT
 www.parent-pommard.com



A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Gevrey-Chambertin
 Appellation d'Origine Protégée

SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
 1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
 Tél. 03 80 22 61 85
 SIRET 420 425 969 00029
 T.V.A. FR 14 420 425 969

A.F.GROS

Gevrey Chambertin 2016

Appellation d'Origine Protégée
 100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

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

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21.054M
 PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
 CONTAINS SULFITES - Lot n° : GC

13 % VOL.

75 cl

SAS FRANCOIS PARENT - MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tel (33) 03 80 22 61 85 email : af-gros@wanadoo.fr

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 98 117 E 0150 SIRET 42042596900029

LA TRUFFE n.f. (lat. tuber). Bot.
Champignon souterrain
ex : Truffe Noire de Bourgogne
Illustration (ci-contre)
Pop. - Nez de Truffe -
*expression employée pour un vin
aux arômes particuliers de truffe,
typicité du parfum de certains
vins rouges de Bourgogne.*



FRANÇOIS PARENT
www.parent-pommard.com



A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Morey-Saint-Denis
Appellation d'Origine Protégée

SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969

A.F.GROS

Morey Saint Denis 2016

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

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

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N

PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13% VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : MSD

75 cl

SAS FRANCOIS PARENT - MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tel (33) 03 80 22 61 85 email : af-gros@wanadoo.fr

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 98 117 E 0150 SIRET 42042596900029



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 1^{er} Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.73 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-œ-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°2102.0633.0643

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

A.F GROS

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

| | |
|--|---|
| Désignation du produit product Name | VIN ROUGE N°21020642 - MOREY SAINT DENIS - 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 | * 0,9899 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 | * 3,49 | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 5,5 g/l H2SO4 72,9 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 | * 0,9 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 | * 14 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 | * 42 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) | * 23,2 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) | * 0,70 g/ acide acétique 11,62 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4 |
| ACIDE ACETIQUE acetic acid | * 0,67 g/l acide acétique 11,23 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: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
 1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
 Tél. 03 80 22 61 85
 SIRET 420 425 969 00029
 T.V.A. FR 14 420 425 969





Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2102.1352.1589

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

A.F GROS

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

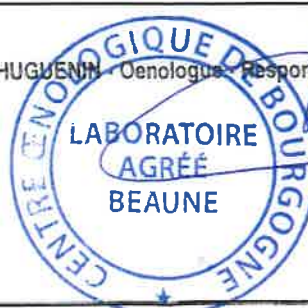
| | |
|--|---|
| Désignation du produit <i>product Name</i> | VIN ROUGE N°21021456H - GEVREY CHAMBERTIN 2016 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|---|

| 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 | * 0,9898 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 |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume | * 13,2 % VOL | IRTF ±(0,1 % VOL) |
| PH pH | * 3,58 | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | *5,0g/l acide tartrique 67,1 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 | * 1,5 mg/l | ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l |
| CUIVRE copper | *seuil de quantification 0,05 mg/l | ICP-OES SD=0,02 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide | * 23 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 | * 55 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l |
| DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide | * 0,66 g/l | IRTF ±(0,10 g/l) |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | * 22,4 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 11,81 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 11,43 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: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
 1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
 Tél. 03 80 22 61 85
 SIRET 420 425 969 00029
 T.V.A. FR 14 420 425 969





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

5 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 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°2102.3064.3066

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 148534 EX Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

A.F.GROS

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

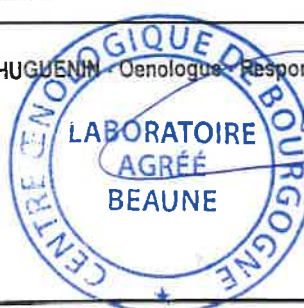
| | |
|--|---|
| Désignation du produit product Name | VIN ROUGE N°21023066L - BOURGOGNE PINOT NOIR - 2017 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|---|

| Paramètres Parameters | Résultats Results | Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement |
|---|--|--|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C | * 0,9902 g/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 | * 3,51 | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 5,4 g/l H ₂ SO ₄ 71,8 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 | * 1,1 mg/l | ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l |
| CUIVRE copper | *0,07 mg/l | ICP-OES SD=0,02 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide | *18 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 | * 42 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l |
| DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide | * 0,80 g/l | IRTF ±(0,10 g/l) |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | *22,4 g/l | Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and 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 volatile acidity (as acetic acid) | * 0,60 g/l H ₂ SO ₄ 10,01 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 | * 0,57 g/l acide acétique 9,55 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: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
 1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
 Tél. 03 80 22 61 85
 SIRET 420 425 969 00029
 T.V.A. FR 14 420 425 969





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 15eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 80 25 23 78 - Fax:03 80 25 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°E2102.2520.2530 / 0

Echantillons remis le:16/02/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

| | |
|--|--|
| Désignation du produit product Name | VIN ROUGE N°21022529P - ECHEZEAUX GRAND CRU - 2018 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 ml/l |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en CCM SD=2 mg/l |
| DEGRE ALCOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume | * 13,6 % VOL | IRTF ±(0,2 % VOL) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 5,3 g/l acide tartrique 71,0 meq/l | IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique) |
| ACIDE L-MALIQUÉ malic acid | * < limite de 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=0,20 mg/l |
| CUIVRE copper | * < limite de quantification 0.05 g/l | ICP-OES SD=0,06 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide | * 23 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 séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | * 24,8 g/l | Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose | * 0,5 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) | * 0,78 g/l acide acétique 13,01 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l H2SO4) - SD=0,012 g/l acide acétique |
| ACIDE ACETIQUE acetic acid | * 0,76 g/l acide acétique 12,70 meq/l | Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

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





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-ce-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°E2102.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

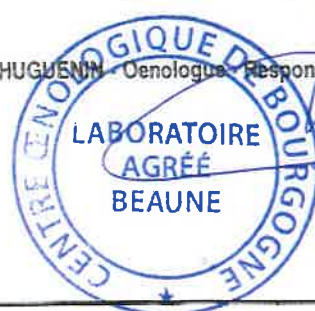
| | |
|--|---|
| Désignation du produit product Name | VIN ROUGE N°21022530J - RICHEBOURG GRAND CRU - 2018 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|---|

| Paramètres Parameters | Résultats Results | Méthodes/Incertitudes Uncertainly in mesurement |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C | * 0,9910 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 ml/l |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en CCM SD=2 mg/l |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume | * 13,2 % VOL | IRTF ±(0,2 % VOL) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 5,4 g/l acide tartrique 71,8 meq/l | IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique) |
| 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 | * 2,1 mg/l | ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l |
| CUIVRE cooper | * 0,06 mg/l | ICP-OES SD=0,02 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide | * 29 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 | * 78 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | * 25,8 g/l | Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose | * 0,5 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) | * 0,80 g/l acide acétique 13,36 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l H2SO4) - SD=0,012 g/l acide acétique |
| ACIDE ACÉTIQUE acetic acid | * 0,78 g/l acide acétique 13,07 meq/l | Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 17/02/2021


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

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:03.80.26.23.73 - Fax:03.80.25.23.79 - 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°E2102.3106.3109

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 162467 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

| | |
|--|--|
| Désignation du produit product Name | VIN BLANC N°21023109Q - BEAUNE PREMIER CRU LES MONTREVENOTS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|--|

| Paramètres Parameters | Résultats Results | Méthodes/Incertitudes Uncertainly in measurement |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C | * 0,9879 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 | * 13,1 % VOL | IRTF ±(0,1 % VOL) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 5,5 g/l acide tartrique 72,7 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 | * 1,1 mg/l | ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l |
| CUIVRE cooper | * 0,10 mg/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 | * 57 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | * 17,5 g/l | Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose | * 0,5 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) | * 0,40 g/l acide acétique 6,63 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4 |
| ACIDE ACETIQUE acetic acid | * 0,36 g/l acide acétique 6,00 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique |

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.


DOMAINE AF GROS
 Grande Rue - 21630 Pommard
 Tél: 383 967 346 00016
 T.V.A. FR 84 383 967 346





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 1^{er} 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 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°E2102.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 21/02/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021
Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021
N° demande: 163628 EXT Client: 60340
Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

| | |
|--|--|
| Désignation du produit product Name | VIN ROUGE N°21022525E -VOSNE ROMANEE AUX REAS - 2018 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/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 ml/l |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en CCM SD=2 mg/l |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume | * 13,5 % VOL | IRTF ±(0,2 % VOL) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 5,3 g/l acide tartrique 70,2 meq/l | IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique) |
| 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 | * 1,5 mg/l | ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l |
| CUIVRE copper | * 0,07 mg/l | ICP-OES SD=0,06 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 | * 61 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | * 25,3 g/l | Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose | * 0,6 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 acide acétique 11,95 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l H ₂ SO ₄) - SD=0,012 g/l acide acétique |
| ACIDE ACETIQUE acetic acid | * 0,70 g/l acide acétique 11,58 meq/l | Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16eme 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°E2102.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

| | |
|--|--|
| Désignation du produit product Name | VIN ROUGE N°21022521C - SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU CLOS DES GUETTES - 2018 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|--|

| Paramètres Parameters | Résultats Results | Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C | * 0,9909 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 ml/l |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en CCM SD=2 mg/l |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume | * 13,3 % VOL | IRTF ±(0,2 % VOL) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 5,1 g/l acide tartrique 67,8 meq/l | IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique) |
| ACIDE L-MALIQUE malic acid | * < limite de quantification 0.1 g/l | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l |
| FER iron | * 1,7 mg/l | ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l |
| CUIVRE copper | *0,06 mg/l | ICP-OES SD=0,06 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 | * 52 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/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 | * 0,4 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) | * 0,81 g/l acide acétique 13,49 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l H2SO4) - SD=0,012 g/l acide acétique |
| ACIDE ACETIQUE acetic acid | * 0,79 g/l acide acétique 13,20 meq/l | Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

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





Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2102.3106.3109

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 162467 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

| | |
|--|--|
| Désignation du produit product Name | VIN ROUGE N°21023108R - MOULIN-A-VENT-EN-MORTPERAY- 2018 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|--|

| Paramètres Parameters | Résultats Results | Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement |
|--|--|--|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C | * 0,9909 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 | * 13,1 % VOL | IRTF ±(0,1 % VOL) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 5,1 g/l acide tartrique 68,4 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 | * 0,11 mg/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 | * 64 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | * 25,0 g/l | Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose | * 0,5 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) | * 0,78 g/l acide acétique 13,01 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 | * 0,76 g/l acide acétique 12,70 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique |

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 15eme 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°2101.3064.3066 / 0

Echantillons remis le: 14/01/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 14/01/2021 au: 15/01/2021

Analyses exécutées du: 14/01/2021 au: 15/01/2021

N° demande: 148534 Client: 60340

Réf. client: 14/01/2021/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

| | |
|--|--|
| Désignation du produit product Name | VIN ROUGE N°21013066L - BOURGOGNE - 2017 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 |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume | * 12,8% VOL | IRTF ±(0,1 % VOL) |
| PH pH | * 3,51 | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 5,4 g/l H2SO4 71,8 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 | * 1,1 mg/l | ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l |
| CUIVRE copper | * 0,07 mg/l | ICP-OES SD=0,02 mg/l |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide | * 18 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 | * 42 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l |
| DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide | * 0,80 g/l | IRTF ±(0,10 g/l) |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | * 22,4 g/l | Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and 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 volatile acidity (as acetic acid) | * 0,60 g/l H2SO4 10,01 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4 |
| ACIDE ACETIQUE acetic acid | * 0,57 g/l acide acétique 9,55 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: 15/01/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

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





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 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°2102.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021
Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021
N° demande: 162467 Client: 60340
Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

| | |
|--|---|
| Désignation du produit product Name | VIN ROUGE N°210231060 - BOURGOGNE PINOT NOIR - 2018 Dossier suivi par TERRELIS |
|--|---|

| Paramètres Parameters | Résultats Results | Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement |
|--|---|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C | * 0,9909 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 | * 12,9 % VOL | IRTF ±(0,1 % VOL) |
| ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid | * 5,4 g/l acide tartrique 71,4 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 | * 3,0 mg/l | ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l |
| CUIVRE copper | * 0,05 mg/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 | * 53 mg/l | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l |
| EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter) | * 24,5 g/l | Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose | * 0,4 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) | * 0,64 g/l acide acétique 10,70 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4 |
| ACIDE ACETIQUE acetic acid | * 0,62 g/l acide acétique 10,27 meq/l | Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique |

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
TVA FR 84 383 967 346

