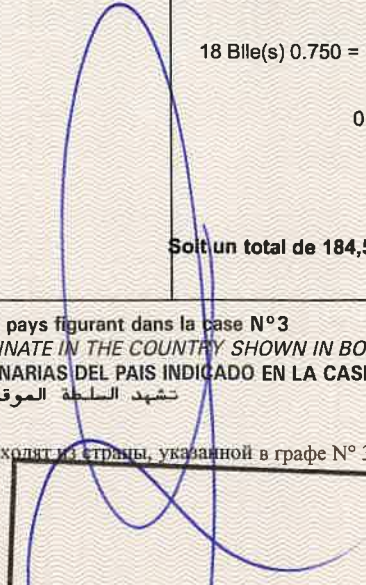


<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i> المُرسل 发货人 Отправитель</p> <p>SAS FRANCOIS PARENT 1 Place de l'Europe 21630 POMMARD</p> <p>FRANCE</p>	<p>N° № 2536</p>	<p>ORIGINAL</p>																				
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i> المُرسل اليه 收货人 Получатель</p> <p>TS PLUS 27 M KRASNOV STREET . KYIV Ukraine</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية 欧洲共同体 ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО CERTIFICAT D'ORIGINE CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>																					
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details Expedicion مرسله بواسطة 运输情况</i> Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin Pais de origen</i> بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p> <p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i> ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>UNION EUROPEENNE - FRANCE</p> <p>Page N° 1</p>																					
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود 序号 ; 商标 ; 号码 ; 包装件数量和性质 ; 商品种类 ; Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="0"> <tr> <td>10</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2016 François PARENT - 13°</td> <td>60 Bille(s) 0.750 = 45 litres</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 CHAMBOLLE MUSIGNY 2014 - 13°</td> <td>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2006 - 13°</td> <td>48 Bille(s) 0.750 = 36 litres</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2011 - 13°</td> <td>48 Bille(s) 0.750 = 36 litres</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 VOLNAY 1ER CRU LES BROUILLARDS 2013 - 13°</td> <td>48 Bille(s) 0.750 = 36 litres</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Carton EXPORT de 3 Bille(s) 0.750 CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2014 - 13°</td> <td>18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres</td> </tr> <tr> <td></td> <td>FRAIS ADMINISTRATIFS OF 150€ ARE EXCEPTIONNALLY OFFERED - 0°</td> <td>0 = 0 litres</td> </tr> </table> <p>Soit un total de 44 caisses pour un total de 246 bouteilles</p>	10	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2016 François PARENT - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres	4	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 CHAMBOLLE MUSIGNY 2014 - 13°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	8	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2006 - 13°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres	8	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2011 - 13°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres	8	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 VOLNAY 1ER CRU LES BROUILLARDS 2013 - 13°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres	6	Carton EXPORT de 3 Bille(s) 0.750 CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2014 - 13°	18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres		FRAIS ADMINISTRATIFS OF 150€ ARE EXCEPTIONNALLY OFFERED - 0°	0 = 0 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</p>
10	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2016 François PARENT - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres																				
4	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 CHAMBOLLE MUSIGNY 2014 - 13°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres																				
8	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2006 - 13°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres																				
8	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2011 - 13°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres																				
8	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 VOLNAY 1ER CRU LES BROUILLARDS 2013 - 13°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres																				
6	Carton EXPORT de 3 Bille(s) 0.750 CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2014 - 13°	18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres																				
	FRAIS ADMINISTRATIFS OF 150€ ARE EXCEPTIONNALLY OFFERED - 0°	0 = 0 litres																				
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3 <i>THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3</i> LA AUTORIDAD INFRASCRITA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3 شهادة 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> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente <i>Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority</i> Lugar y fecha de expedición ; designacion, firma y sello de la autoridad competente موقع و تاريخ وتوقيع وختم السلطة المختصة . Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p> <div style="text-align: right;"> <p>Beaune, le 16 JUL. 2020</p> <p></p> <p>Pour le Président François BRUNO</p> </div>																						

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France


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

Facture N° 5003287 du 03/07/2020

TS PLUS
27 M KRASNOV STREET
. KYIV
Ukraine

Référence : PO JANUARY 2020

Page N° 2

Degré	Conditionnement	Quant	Désignation	P.u. H.T.		Montant H.T.	Tva
			preferential origin.				

Tva	Libellé	Taux	Base H.T.	Montant
EX	BASE TVA EXPORT HORS CEE		9 492,00	0,00

Total H.T. 9 492,00

Net H.T. 9 492,00

T.V.A. 0,00

Total T.T.C. 9 492,00

Montant réglé 9 492,00

Date d'échéance : 03/07/2020 Mode de règlement : VIREMENT

DAE N° : 20FRG8592400557221787

FACTURE HORS TVA FRANCAISE
LIVRAISON EXONEREE EN VERTU DE L'ARTICLE 262-I DU CGI
PRIX DEPART DOMAINE

REGLEMENT de VOTRE BANQUE A :
CREDIT AGRICOLE 21200 BEAUNE
ETB 11006 GUI 21004 CPT 14435352001 CLE 07
SWIFT AGRIFRPP 810

IBAN : FR76 1100 6210 0414 4353 5200 107

Net à payer 0,00 E

✕
Facture N° 5003287 du 03/07/2020

Montant 0,00

Code client TLPLUS

1 Place de l'Europe, 21630 Pommard Tél +33 (0)3 80 22 61 85 email contact@af-gros.com
SIRET 420 425 969 000 29 SIREN 420 425 969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR098117E0150

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France

Facture N° 5003287 du 03/07/2020

TS PLUS
27 M KRASNOV STREET
. KYIV
Ukraine

Référence : PO JANUARY 2020

Page N° 1

Degré	Conditionnement	Quant	Désignation	P.u. H.T.		Montant H.T.	Tva
			Commande N° 5003155 du 24/01/2020				
13,00	Blle(s) 0.750	60,00	GEVREY CHAMBERTIN 2016 François PARENT	32,00		1 920,00	EX
13,00	Blle(s) 0.750	24,00	CHAMBOLLE MUSIGNY 2014	32,00		768,00	EX
13,00	Blle(s) 0.750	48,00	VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2006	35,00		1 680,00	EX
13,00	Blle(s) 0.750	48,00	VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2011	35,00		1 680,00	EX
13,00	Blle(s) 0.750	48,00	VOLNAY 1ER CRU LES BROUILLARDS 2013	38,00		1 824,00	EX
13,00	Blle(s) 0.750	18,00	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2014	90,00		1 620,00	EX
			FRAIS ADMINISTRATIFS OF 150€ ARE EXCEPTIONNALLY OFFERED	0,00		0,00	EX
			PAYMENT TERMS: PAYMENT BEFORE COLLECTION				
			INCOTERM 2010: EX CELLAR				
			The exporter of the products covered by this document declares that except where otherwise clearly indicated, these products are of European Union				


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

PACKING LIST

François PARENT

N° UKN/FP - 000001/2020
 REF facture n° 5003287 du 03/07/2020

Page 1/1

Nombre et type emballage	Collisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
4 X 6	0.75	13°	Rouge	CHAMBOLLE MUSIGNY 2014	220421433359	18	36
8 X 6	0.75	13°	Rouge	VOLNAY 1 ^{ER} CRU LES FREMIETS 2006	220421432358	36	72
8 X 6	0.75	13°	Rouge	VOLNAY 1 ^{ER} CRU LES FREMIETS 2011	220421432358	36	72
8 X 6	0.75	13°	Rouge	VOLNAY 1 ^{ER} CRU LES BROUILLARDS 2013	220421432358	36	72
10 X 6	0.75	13°	Rouge	GEVREY CHAMBERTIN 2016	220421433364	45	90
8 X 3	0.75	13°	Rouge	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2014	220421431316	18	36
Soit 38 cartons de 6BTS						189	378
+ 8 cartons de 3 BTS							


SAS FRANÇOIS PARENT
 « MAISON PARENT-GROS »
 1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
 Tél. 03 80 22 61 85
 SIRET 420 425 969 00029
 TVA FR. 14 420 425 969
 Tampon société

Signature de la directrice générale : *Caroline Parent*

Date *03/07/2020*

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 suscribe, enologo en el laboratorio de enologia TERRELIS, laboratorio certificado por el ministerio de economia 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 : Gevrey Chambertin Rouge/Red 2016
Product / Producto

Elaboré par : SAS François PARENT
Elaborated by / Elaborado por

Destiné à : TS PLUS-KYIV -UKRAINE
Destined to / Destinado al

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 reune 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 : 16/07/2020
Aurélie PREVOT, œnologue

TERRELIS SCOP ARL
21 rue des Capucines
21200 BEAUNE
FRANCE
SIRET 794 311 175 00028

CERTIFICATE OF ANALYSIS, SANITARY STATE, FREE SELLING AND CONSUMPTION

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

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

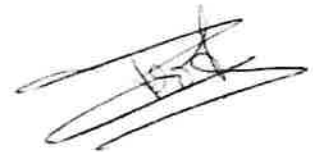
EXPEDITEUR/FROM:	SAS FRANCOIS PARENT – 1 PLACE DE L'EUROPE - 21630 POMMARD – France		
DESTINATAIRE/TO :	TS PLUS LIMITED- KIEV - UKRAINE		
VINS :	VOLNAY 1 ^{ER} CRU LES FREMIETS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2006
	VOLNAY 1 ^{ER} CRU LES FREMIETS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2011
	VOLNAY 1 ^{ER} CRU LES BROUILLARDS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2013
	CLOS VOUGEOT GRAND CRU	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	CHAMBOLLE MUSIGNY	(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 24 juin 2020

Signataire :





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

5 rue du 15ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél: (03) 80 28 23 78 - Fax: (03) 80 28 23 79 - Courriel: laboratoire@ce-b.com

S.A. le conseil de surveillance et directeur au capital de 431 700€ N°Siret: 112 149 149 00022



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2004.2728.1217

Extrait du rapport N°2004.2728.1217

Echantillons remis le: 27/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 27/04/2020 au: 28/04/2020

Analyses exécutées du: 27/04/2020 au: 28/04/2020

N° demande: 115464 EX Client: 60340

Réf. client: 27/04/2020/34

François PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit	VIN ROUGE N°20041225B - CLOS VOUGEOT - 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	* 0,9908 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	13,4	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,44	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l H2SO4 77,8 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0.03 g/l
FER iron	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	66 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,56 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,85 g/l H2SO4 14,02 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,82 g/l acide acétique 13,47 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 28/04/2020

Analyses validées par Veronique GIRARD - Œnologue



B. HUGUENIN



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

5 rue du Thème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - Courriel: laboratoire@ce-eb.com

5 à la conseil de surveillance et directeur au capital de 431 000€ N°Siret 312 149 149 00022



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2004.0568.1589

Echantillons remis le: 04/02/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 27/04/2020 au: 28/04/2020

Analyses exécutées du: 27/04/2020 au: 28/04/2020

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 27/04/2020/34

François PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°20041258T - VOLNAY 1ER CRU LES BROUILLARDS - 2013 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9926 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)
PH pH	* 3,67	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*3,7 g/l H ₂ SO ₄ 74,1 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄)
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	* 1,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	*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	* 71 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,41 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	*non détecté 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/l H ₂ SO ₄ 14,18 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	* 0,78 g/l acide acétique 13,01 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: 28/04/2020

***** Analyses validées par Véronique GIRARD - Œnologue



B. HUGUENIN



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Claveurs 21200 BEAUNE - Tél: 03 80 26 23 74 - Fax: 03 85 26 23 79 - Courriel: laboratoire@co.oe.bourgogne.fr

S.A. à conseil de surveillance et direction au capital de 431 303€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0229
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2004.0568.1548

Echantillons remis le: 27/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 27/04/2020 au: 28/04/2020

Analyses exécutées du: 27/04/2020 au: 28/04/2020

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 27/042020/34

François PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°20041569F - VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2011 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	* 0,9909 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)
PH pH	* 3,58	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*5,71 g/l H2SO4 79,6 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,0 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	* 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	* 87 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,40 g/l	IRTF ±(0,10 g/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	0,1 mg/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/l H2SO4 14,1 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,8 g/l acide acétique 13,68 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: 28/04/2020

Analyses validées par Veronique GIRARD- Œnologue



B. HUGUENIN



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

Rue du 15ème Chasseurs 21270 BEAUNE - Tél:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - cboulaboratoire@coe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et direction au capital de 431 304 N°Siret 312 149 149 00122



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°204.0633.0643

Echantillons remis le: 27/04/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:27/04/2020 au:28/04/2020

Analyses exécutées du: 27/04/2020 au: 28/04/2020

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 27/04/2020/34

François PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°20041789P - VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2006 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	* 0,9904 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	* 3,62	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,6 g/l H2SO4 73,7 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 68 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,42 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,0* g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* < seuil quantification 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/l H2SO4 14,18 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACÉTIQUE acetic acid	* 0,79 g/l acide acétique 13,17 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: 28/04/2020

***** Analyses validées par Véronique GIRARD- Œnologue



B. HUGUENIN



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 74 - Fax:03 80 26 29 74 - Courriel:lab@cnobourgogne.com

S.A.L. conseil de surveillance et direction au capital de 431 300€ N°Siret 312 149 149 00122



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2004.0633.0643

Echantillons remis le: 11/06/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 28/04/2020/34

François PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°20041220J - CHAMBOLLE MUSIGNY - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9918 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 12,9 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,46	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,4 g/l H2SO4 68,5 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 68 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,67 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 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)	* 0,66 g/l H2SO4 12,63 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,68 g/l acide acétique 11,42 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: 29/04/2020

***** Analyses validées par Véronique GIRARD- Œnologue





CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

5 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03 80 26 23 74 - Fax:03 80 26 23 74 - Courriel:laboratoire@co-de-b.com

S.A. a 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°2004.1352.1589

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 28/04/2020/34

François PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°20041456H - GEVREY CHAMBERTIN 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainly in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9898 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 ALCOLIQUE % 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
DYOXYDE 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: 29/04/2020

***** Analyses validées par Veronique GIRARD - Oenologue



B. HUGUENIN

François PARENT
1 place de l'Europe
21630 POMMARD

TS PLUS LIMITED Liability Company
27 M Krasnov Street
KIEV
Ukraine

Pommard le 1er juillet 2020,

Confirmation of bottling date

We confirm that bottling date of products as follow :

Désignation	Vintage	Bottling date
GEVREY CHAMBERTIN	2016	22/02/2018
CHAMBOLLE MUSIGNY	2014	11/05/2016
VOLNAY 1 ^{ER} CRU LES FREMIETS	2011	21/05/2013
VOLNAY 1 ^{ER} CRU LES FREMIETS	2006	06/05/2008
VOLANY 1 ^{ER} CRU LES BROUILLARDS	2013	04/05/2015
CLOS VOUGEOT GRAND CRU	2014	0/05/2016

Signed by :



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