

# PACKING LIST

## Domaine AF GROS

N° UKN/AFG - 000001/2019  
REF facture n° 5010292 du 05/04/2019

Page 1/1

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
6 X 6	0.75	13°	Blanc	BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES MONTREVENOTS 2017	220421132231	27	54
2 X 6	0.75	13°	Rouge	SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES 2014	220421432356	9	18
1 X 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2013	220421433373	4.5	9
7 X 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2014	220421433373	31.5	63
1 X 6	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES 2013	220421432345	4.5	9
7 X 6	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS 2015	220421432345	31.5	63
1 X 6	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS 2011	220421432345	4.5	9
1 X 6	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS 2012	220421432345	4.5	9
2 X 6	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS 2013	220421432345	9	18
1 X 6	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS 2014	220421432345	4.5	9
1 X 3	0.75	13°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2013	220421431314	2.25	4.5
29 cartons de	6 bts					132.75	265.5
1 cartons de	3 bts						

1 palette de 1.20 X 0.80 pour un poids total de 290.5 kgs

Date 05/04/2019

Signature de la directrice générale :



Tampon société :

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



# PACKING LIST

## François PARENT

N° UKN/FP - 000001/2019  
REF facture n° 5003074 du 05 04 2019

Page 1/2

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
1 X 3	0.75	13°	Blanc	CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS 2012	220421132233	2.25	4.5
2 X 6	0.75	13°	Blanc	CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS 2013	220421132233	9	18
5 X 6	0.75	13°	Blanc	CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS 2014	220421132233	22.5	45
1 X 6	0.75	13°	Blanc	CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2016	220421131223	4.5	9
1 X 6	0.75	13°	Rouge	BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES BOUCHEROTTES 2012	220421432325	4.5	9
1 X 6	0.75	12.5°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2015	220421436400	4.5	9
1 X 6	0.75	13°	Rouge	BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES SIZIES 2013	220421432325	4.5	9
1 X 6	0.75	13°	Rouge	MOREY SAINT DENIS 2016	220421433369	4.5	9
1 X 6	0.75	13°	Rouge	GEVREY CHAMBERTIN 2014	220421433364	4.5	9
7 X 6	0.75	13°	Rouge	GEVREY CHAMBERTIN 2015	220421433364	31.5	63

Date 05/04/2019

Signature de la directrice générale :



Tampon société :  
**SAS FRANÇOIS PARENT**  
« MAISON PARENT-GROS »  
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard  
SIRET 420 425 969 50029  
Tél. 03 80 22 61 85  
T.V.A. FR 14 420 425 969

**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

PAGE 1/2

# PACKING LIST

## François PARENT

N° UKN/FP - 000001/2019  
REF facture n° 5003074 du 05 04 2019

Page 2/2

Nombre et type emballage	Collisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
1 X 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE 2013	220421433373	4.5	9
1 X 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE 2014	220421433373	4.5	9
1 X 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE 2016	220421433373	4.5	9
1 X 6	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS 2012	220421432345	4.5	9
1 X 6	0.75	13°	Rouge	VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS 2011	220421432358	4.5	9
1 X 6	0.75	13°	Rouge	VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS 2012	220421432358	4.5	9
2 X 6	0.75	13°	Rouge	VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES BROUILLARDS 2013	220421432358	9	18
1 X 3	0.75	13°	Rouge	ECHZEAX GRAND CRU 2014	220421431314	2.25	4.5
1 X 3	0.75	13°	Rouge	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2014	220421431316	2.25	4.5
Soit 28 cartons	De 6 bts					132.75	265.5
Et 3 cartons	De 3 bts						

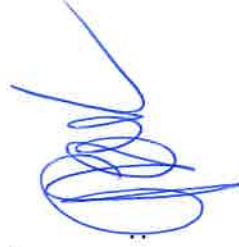
1 palette de 1.20 X 0.80 pour un poids total de 290.5 kgs

Date 05/04/2019

Signature de la directrice générale :



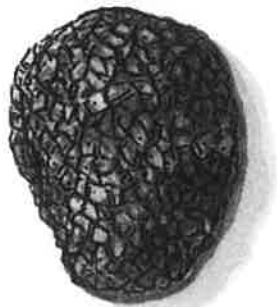
Tampon société :



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

PAGE 2/2

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

Facture N° 5003074 du 05/04/2019

**TS PLUS**  
**27 M KRASNOV STREET**  
**. KYIV**  
**Ukraine**

Page N° 1

Degré	Conditionnement	Quant	Désignation	P.u. H.T.		Montant H.T.	Tva
			Commande N° 5002966 du 10/12/2018				
13,00	Bille(s) 0.750	3,00	CHASSAGNE 1ER CRU MORGEOT 2012	52,00		156,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	12,00	CHASSAGNE 1ER CRU MORGEOT 2013	52,00		624,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	30,00	CHASSAGNE 1ER CRU MORGEOT 2014	52,00		1 560,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	6,00	CORTON CHARLEMAGNE 2016 François PARENT	95,00		570,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	6,00	BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES 2012	27,00		162,00	EX
12,50	Bille(s) 0.750	6,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2015	13,00		78,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	6,00	BEAUNE 1ER CRU LES SIZIES 2013	27,00		162,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	6,00	MOREY SAINT DENIS 2016 François PARENT	30,00		180,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	6,00	GEVREY CHAMBERTIN 2014	31,00		186,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	42,00	GEVREY CHAMBERTIN 2015	32,00		1 344,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	6,00	VOSNE ROMANEE 2013	30,00		180,00	EX

**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

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

Facture N° 5003074 du 05/04/2019

TS PLUS  
 27 M KRASNOV STREET  
 . KYIV  
 Ukraine

Page N° 2

Degré	Conditionnement	Quant	Désignation	P.u. H.T.		Montant H.T.	Tva
13,00	Bille(s) 0.750	6,00	VOSNE ROMANEE 2014	30,00		180,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	6,00	VOSNE ROMANEE 2016 François PARENT	32,00		192,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	6,00	POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2012 François PARENT	40,00		240,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	6,00	VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2011	35,00		210,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	6,00	VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2012	35,00		210,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	12,00	VOLNAY 1ER CRU LES BROUILLARDS 2013	35,00		420,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	3,00	ECHZEUAUX GRAND CRU 2014	115,00		345,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	3,00	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2014	90,00		270,00	EX
		1,00	-FRAIS ADMINISTRATIFS- ADMINISTRATIVE CHARGES PAYMENT TERMS: PAYMENT BEFORE COLLECTION INCOTERMS 2010: EX CELLAR	150,00		150,00	EX

Tva	Libellé	Taux	Base H.T.	Montant
EX	BASE TVA EXPORT HORS CEE		7 419,00	0,00

Date d'échéance : 05/04/2019 Mode de règlement : VIREMENT

Total H.T. 7 419,00

Net H.T. 7 419,00

T.V.A. 0,00

Total T.T.C. 7 419,00

Montant réglé 7 419,00

DAE N° : 19FRG8592400430131349

FACTURE HORS TVA FRANCAISE  
 LIVRAISON EXONEREE EN VERTU DE L'ARTICLE 1709 DU CGR  
 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

**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

**Net à payer 0,00 E**

Facture N° 5003074 du 05/04/2019

Montant 0,00

Code client TLPLUS

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



# Domaine A.-F. Gros S.A

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

Facture N° 5010292 du 05/04/2019

**TS PLUS**  
**27 M KRASNOV STREET**  
**. KYIV**  
**Ukraine**

Page N° 1

Degré	Conditionnement	Quant	Désignation	P.u. H.T.		Montant H.T.	Tva
			Commande N° 5010159 du 06/03/2019				
13,00	Bille(s) 0.750	36	BEAUNE 1ER CRU "MONTREVENOTS" 2017	35,00		1 260,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	12	SAVIGNY 1ER CRU "CLOS DES GUETTES" 2014	25,00		300,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	6	VOSNE ROMANEE "AUX REAS" 2013	32,00		192,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	42	VOSNE ROMANEE "AUX REAS" 2014	32,00		1 344,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	6	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2013	40,00		240,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	42	POMMARD 1ER CRU "LES ARVELETS" 2015	40,00		1 680,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	6	POMMARD 1er CRU les CHANLINS 2011	39,00		234,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	6	POMMARD 1er CRU les CHANLINS 2012	39,00		234,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	12	POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS 2013	40,00		480,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	6	POMMARD 1er CRU les CHANLINS	40,00		240,00	EX

**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

Facture N° 5010292 du 05/04/2019

**TS PLUS**  
**27 M KRASNOV STREET**  
**. KYIV**  
**Ukraine**

Page N° 2

Degré	Conditionnement	Quant	Désignation	P.u. H.T.		Montant H.T.	Tva
13,00	Bille(s) 0.750	3	2014 RICHEBOURG GRAND CRU 2013	250,00		750,00	EX
		1	-FRAIS ADMINISTRATIFS- ADMINISTRATIVE CHARGES PAYMENT TERMS: PAYMENT BEFORE COLLECTION INCOTERM 2010: EX CELLAR	150,00		150,00	EX

Tva	Libellé	Taux	Base H.T.	Montant
EX	BASE VENTES HORS CEE		7 104,00	0,00

**Date d'échéance : 05/04/2019** Mode de règlement : VIREMENTS

**Total H.T.** 7 104,00  
**Net H.T.** 7 104,00  
**T.V.A.** 0,00  
**Total T.T.C.** 7 104,00  
**Montant réglé** 7 104,00

DAE N° : 19FRG8592400430112987

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

REGLEMENT A CREDIT AGRICOLE BOURGOGNE  
IBAN FR76 1100 6210 0406 4423 4000 175

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


**Net à payer 0,00 €**

\*  
Facture N° 5010292 du 05/04/2019  
**Montant 0,00**  
**Code client TLPLUS**

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expendedor</i>                  المرسل المبرمج المبرمج                  Domaine AF GROS SAS                  5 Grande Rue                  21630 POMMARD - FRANCE</p>	<p>N° № 16 26</p>	<p>ORIGINAL</p>																																																												
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i>                  المرسل اليه المرسل اليه المرسل اليه                  TS PLUS LIMITED Liability Company                  27 M. Krasnov Street                  KIEV                  UKRAINE</p>	<p><b>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b>                  EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA                  المجموعة الأوروبية                  欧洲共同体                  ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО  <b>CERTIFICATE D'ORIGINE</b>                  CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN                  شهادة المنشأ 原产地证明                  СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>																																																													
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative)  <i>Transport details Expedicion مرسلية 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>                  المنشأ 原产地  Страна происхождения                  UNION EUROPÉENNE - FRANCE</p> <p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i>                  ملاحظات 备注  Для служебных отметок</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 ، عدد الطرود ، رقم وطبيعة الطرود                  序号 ; 商标 ; 号码 ; 包装件数量和性质 ; 商品种类 ;                  Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>6</th> <th>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13°</th> <th></th> <th></th> <th>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>BEAUNE 1<sup>ER</sup> LES MONTREVENOTS 2017 blanc - DOMAINE AF GROS</td> <td>2017</td> <td></td> <td>36 bouteilles = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° SAVIGNY LES BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES - DOMAINE AF GROS</td> <td>2014</td> <td></td> <td>12 bouteilles = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS</td> <td>2013</td> <td></td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS</td> <td>2014</td> <td></td> <td>42 bouteilles = 31.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES - DOMAINE AF GROS</td> <td>2013</td> <td></td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS - DOMAINE AF GROS</td> <td>2015</td> <td></td> <td>42 bouteilles = 31.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS</td> <td>2011</td> <td></td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS</td> <td>2012</td> <td></td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS</td> <td>2013</td> <td></td> <td>12 bouteilles = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS</td> <td>2014</td> <td></td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisses de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE AF GROS</td> <td>2013</td> <td></td> <td>3 bouteilles = 2.25 litres</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Soit un total de 29 caisses de 6 bouteilles et 1 caisse de 3 bouteilles</b></p>	6	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13°			7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество		BEAUNE 1 <sup>ER</sup> LES MONTREVENOTS 2017 blanc - DOMAINE AF GROS	2017		36 bouteilles = 27 litres	2	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES - DOMAINE AF GROS	2014		12 bouteilles = 9 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS	2013		6 bouteilles = 4.5 litres	7	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS	2014		42 bouteilles = 31.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES - DOMAINE AF GROS	2013		6 bouteilles = 4.5 litres	7	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS - DOMAINE AF GROS	2015		42 bouteilles = 31.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2011		6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2012		6 bouteilles = 4.5 litres	2	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2013		12 bouteilles = 9 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2014		6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisses de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE AF GROS	2013		3 bouteilles = 2.25 litres	<p><b>Soit un total de 132.75 L</b></p>	
6	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13°			7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество																																																										
	BEAUNE 1 <sup>ER</sup> LES MONTREVENOTS 2017 blanc - DOMAINE AF GROS	2017		36 bouteilles = 27 litres																																																										
2	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES - DOMAINE AF GROS	2014		12 bouteilles = 9 litres																																																										
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS	2013		6 bouteilles = 4.5 litres																																																										
7	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS	2014		42 bouteilles = 31.5 litres																																																										
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES - DOMAINE AF GROS	2013		6 bouteilles = 4.5 litres																																																										
7	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS - DOMAINE AF GROS	2015		42 bouteilles = 31.5 litres																																																										
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2011		6 bouteilles = 4.5 litres																																																										
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2012		6 bouteilles = 4.5 litres																																																										
2	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2013		12 bouteilles = 9 litres																																																										
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2014		6 bouteilles = 4.5 litres																																																										
1	Caisses de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE AF GROS	2013		3 bouteilles = 2.25 litres																																																										
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3                  THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3                  LA AUTORIDAD INFRASCrita CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3                  تشهد السلطة الموقعة أدناه ان البضائع المذكورة اعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم ٣                  签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家                  Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <div style="text-align: right;"> <p>Beaune, le 05 AVR. 2019</p> <p> Pour le Président</p> <p>François BRUNO</p> </div> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente                  Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority                  Lugar y fecha de expedición ; designacion, firma y sello de la autoridad competente                  Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>																																																														



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

REPRODUCTION INTERDITE

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor</i> Expedidor المُرْسِلُ 发货人 Отправитель Domaine AF GROS SAS 5 Grande Rue 21630 POMMARD - FRANCE</p>	<p>N° № 1626</p>	<p>COPIE</p>																																																												
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee</i> Destinatario اليه المرسل 收货人 Получатель  TS PLUS LIMITED Liability Company 27 M. Krasnov Street KIEV UKRAINE</p>	<p><b>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b> EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية <b>欧洲共同体</b> ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b> CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>																																																													
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details</i> Expedición <i>مرسلة بواسطة</i> 运输情况 Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin</i> Pais de origen المُنشأ 原产地 Страна происхождения UNION EUROPÉENNE - FRANCE</p>																																																													
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود 序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类； Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>6</th> <th>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13°</th> <th></th> <th></th> <th>36 bouteilles = 27 litres</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>BEAUNE 1<sup>ER</sup> LES MONTREVENOTS 2017 blanc - DOMAINE AF GROS</td> <td>2017</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° SAVIGNY LES BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES - DOMAINE AF GROS</td> <td>2014</td> <td></td> <td>12 bouteilles = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS</td> <td>2013</td> <td></td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS</td> <td>2014</td> <td></td> <td>42 bouteilles = 31.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES - DOMAINE AF GROS</td> <td>2013</td> <td></td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS - DOMAINE AF GROS</td> <td>2015</td> <td></td> <td>42 bouteilles = 31.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS</td> <td>2011</td> <td></td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS</td> <td>2012</td> <td></td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS</td> <td>2013</td> <td></td> <td>12 bouteilles = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS</td> <td>2014</td> <td></td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisses de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE AF GROS</td> <td>2013</td> <td></td> <td>3 bouteilles = 2.25 litres</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Soit un total de 29 caisses de 6 bouteilles et 1 caisse de 3 bouteilles</b></p>	6	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13°			36 bouteilles = 27 litres		BEAUNE 1 <sup>ER</sup> LES MONTREVENOTS 2017 blanc - DOMAINE AF GROS	2017			2	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES - DOMAINE AF GROS	2014		12 bouteilles = 9 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS	2013		6 bouteilles = 4.5 litres	7	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS	2014		42 bouteilles = 31.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES - DOMAINE AF GROS	2013		6 bouteilles = 4.5 litres	7	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS - DOMAINE AF GROS	2015		42 bouteilles = 31.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2011		6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2012		6 bouteilles = 4.5 litres	2	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2013		12 bouteilles = 9 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2014		6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisses de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE AF GROS	2013		3 bouteilles = 2.25 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity</i> Cantidad الكمية 数量 Количество</p>	
6	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13°			36 bouteilles = 27 litres																																																										
	BEAUNE 1 <sup>ER</sup> LES MONTREVENOTS 2017 blanc - DOMAINE AF GROS	2017																																																												
2	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES - DOMAINE AF GROS	2014		12 bouteilles = 9 litres																																																										
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS	2013		6 bouteilles = 4.5 litres																																																										
7	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS	2014		42 bouteilles = 31.5 litres																																																										
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES - DOMAINE AF GROS	2013		6 bouteilles = 4.5 litres																																																										
7	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS - DOMAINE AF GROS	2015		42 bouteilles = 31.5 litres																																																										
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2011		6 bouteilles = 4.5 litres																																																										
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2012		6 bouteilles = 4.5 litres																																																										
2	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2013		12 bouteilles = 9 litres																																																										
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS - DOMAINE AF GROS	2014		6 bouteilles = 4.5 litres																																																										
1	Caisses de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE AF GROS	2013		3 bouteilles = 2.25 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 INFRASCRIPTA 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 ٣ 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <div style="text-align: right;"> <p>Beaune, le 05 AVR. 2019</p> <p>Pour le Président François BRUNO</p>  </div> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente <i>Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority</i> Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente مكان، وتاريخ وتسمية وتوقيع وختم السلطة المختصة. Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>																																																														



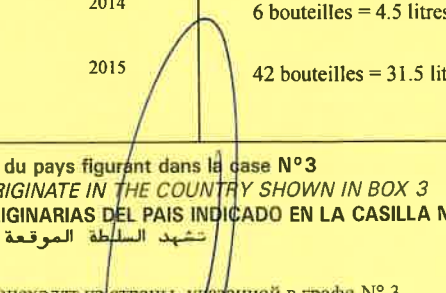

N° 11012\*01

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i>  المُرسل 发货人 Отправитель</p> <p>François PARENT SAS  1 Place de l'Europe  21630 POMMARD - FRANCE</p>	<p>N° 16 27</p>	<p>ORIGINAL</p>																																												
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinario</i>  المُرسل اليه 收货人 Получатель</p> <p>TS PLUS LIMITED Liability Company  27 M. Krasnov Street  KIEV  UKRAINE</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE  EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA  المجموعة الأوروبية  欧洲共同体  ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО  <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b>  CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN  شهادة المنشأ 原产地证明  СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>																																													
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative)  <i>Transport details Expedicion</i> 运输情况  بواسطة 运输情况  Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin Pais de origen</i>  المشأ 原产国 Страна происхождения  UNION EUROPÉENNE - FRANCE</p> <p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i>  ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>Page 1</p>																																													
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises  <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i>  N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías  مواصفات البضاعة : رقم التسلسل، العلامة، رقم الطرود، عدد وطبيعة الطرود  序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类；  Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Description</th> <th>Year</th> <th>Quantity</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS blanc - François PARENT</td> <td>2012</td> <td>3 bouteilles = 2.25 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS blanc - François PARENT</td> <td>2013</td> <td>12 bouteilles = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS blanc - François PARENT</td> <td>2014</td> <td>30 bouteilles = 22.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU - François PARENT</td> <td>2016</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU LES BOUCHEROTTES - François PARENT</td> <td>2012</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 12.5° BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - François PARENT</td> <td>2015</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU LES SIZIES - François PARENT</td> <td>2013</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° MOREY SAINT DENIS - François PARENT</td> <td>2016</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° GEVREY CHAMBERTIN - François PARENT</td> <td>2014</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° GEVREY CHAMBERTIN - François PARENT</td> <td>2015</td> <td>42 bouteilles = 31.5 litres</td> </tr> </tbody> </table>	N°	Description	Year	Quantity	1	Caisse de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS blanc - François PARENT	2012	3 bouteilles = 2.25 litres	2	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS blanc - François PARENT	2013	12 bouteilles = 9 litres	5	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS blanc - François PARENT	2014	30 bouteilles = 22.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU - François PARENT	2016	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES BOUCHEROTTES - François PARENT	2012	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 12.5° BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - François PARENT	2015	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES SIZIES - François PARENT	2013	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° MOREY SAINT DENIS - François PARENT	2016	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° GEVREY CHAMBERTIN - François PARENT	2014	6 bouteilles = 4.5 litres	7	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° GEVREY CHAMBERTIN - François PARENT	2015	42 bouteilles = 31.5 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i>  الكمية 数量  Количество</p>	
N°	Description	Year	Quantity																																											
1	Caisse de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS blanc - François PARENT	2012	3 bouteilles = 2.25 litres																																											
2	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS blanc - François PARENT	2013	12 bouteilles = 9 litres																																											
5	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS blanc - François PARENT	2014	30 bouteilles = 22.5 litres																																											
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU - François PARENT	2016	6 bouteilles = 4.5 litres																																											
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES BOUCHEROTTES - François PARENT	2012	6 bouteilles = 4.5 litres																																											
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 12.5° BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - François PARENT	2015	6 bouteilles = 4.5 litres																																											
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES SIZIES - François PARENT	2013	6 bouteilles = 4.5 litres																																											
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° MOREY SAINT DENIS - François PARENT	2016	6 bouteilles = 4.5 litres																																											
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° GEVREY CHAMBERTIN - François PARENT	2014	6 bouteilles = 4.5 litres																																											
7	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° GEVREY CHAMBERTIN - François PARENT	2015	42 bouteilles = 31.5 litres																																											
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3  THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3  LA AUTORIDAD INFRASCRIPTA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3  شهد السلطة المختصة 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  Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority  Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente  موقع السلطة المختصة وتوقيع وختم السلطة المختصة  Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Beaune, le 05 AVR. 2019</p>  <p>Pour le Président  François BRUNO</p>  </div>																																														

REPRODUCTION INTERDITE

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

REPRODUCTION INTERDITE

<p><b>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor</i> Expedidor</b> المُرْسِلُ المرسل 发货人 Отправитель</p> <p><b>François PARENT SAS</b> 1 Place de l'Europe 21630 POMMARD - FRANCE</p>	<p><b>N°</b> № 1627</p>	<p><b>COPIE</b></p>
<p><b>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee</i> Destinatario</b> المُرْسَلُ اليه المرسل 收货人 Получатель</p> <p><b>TS PLUS LIMITED Liability Company</b> 27 M. Krasnov Street KIEV UKRAINE</p>	<p><b>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b> <i>EUROPEAN COMMUNITY</i> COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية <b>欧洲共同体</b> ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b> <i>CERTIFICATE OF ORIGIN</i> CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>	
	<p><b>3. Pays d'origine <i>Country of origin</i> Pais de origen</b> بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения <b>UNION EUROPEENNE - FRANCE</b></p>	
<p><b>4. Informations relatives au transport (mention facultative)</b> <i>Transport details</i> Expedición مرسله بواسطة 运输情况 Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p><b>5. Remarques <i>Remarks</i> Observaciones</b> ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">Page 1</p>	
<p><b>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises</b> <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>	<p><b>7. Quantité <i>Quantity</i> Cantidad</b> الكمية 数量 Количество</p>	
<p><b>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3</b> <i>THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3</i> <b>LA AUTORIDAD INFRASCrita CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3</b> تشهد السلطة الموقعة أدناه ان 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 ; designación, firma y sello de la autoridad competente موقع و تاريخ و تسمية و ختم السلطة المختصة . Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>		
<p>Beaune, le 05 AVR. 2019</p> <p></p> <p><b>Pour le Président</b> François BRUNO</p> <p></p>		



N° 11012\*01

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i>  المُرسل 发货人  отправитель</p> <p>François PARENT SAS  1 Place de l'Europe  21630 POMMARD - FRANCE</p>	<p>N° 16 27</p>	<p>ORIGINAL</p>																																				
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i>  المُرسل اليه 收货人  Получатель</p> <p>TS PLUS LIMITED Liability Company  27 M. Krasnov Street  KIEV  UKRAINE</p>	<p><b>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b>  EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA  المجموعة الأوروبية  <b>欧洲共同体</b>  <b>ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО</b>  <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b>  CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN  شهادة المنشأ 原产地证明  <b>СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</b></p>																																					
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative)  <i>Transport details Expedicion 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>  المشأ 原产国 Страна происхождения  UNION EUROPEENNE - FRANCE</p> <p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i>  ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>Page 2</p>																																					
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises  <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i>  N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías  مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود  序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类；  Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT</td> <td>2013</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT</td> <td>2014</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT</td> <td>2016</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS - François PARENT</td> <td>2012</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1<sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS - François PARENT</td> <td>2011</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1<sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS - François PARENT</td> <td>2012</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1<sup>ER</sup> CRU LES BROUILLARDS - François PARENT</td> <td>2013</td> <td>12 bouteilles = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° ECHEZEAUX GRAND CRU - François PARENT</td> <td>2014</td> <td>3 bouteilles = 2.25 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° CLOS VOUGEOT GRAND CRU - François PARENT</td> <td>2014</td> <td>3 bouteilles = 2.25 litres</td> </tr> </table> <p><b>SOIT UN TOTAL DE 28 CAISSES DE 6 BOUTEILLES ET 3 CAISSES DE 3</b></p>	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT	2013	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT	2014	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT	2016	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS - François PARENT	2012	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS - François PARENT	2011	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS - François PARENT	2012	6 bouteilles = 4.5 litres	2	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES BROUILLARDS - François PARENT	2013	12 bouteilles = 9 litres	1	Caisse de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° ECHEZEAUX GRAND CRU - François PARENT	2014	3 bouteilles = 2.25 litres	1	Caisse de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° CLOS VOUGEOT GRAND CRU - François PARENT	2014	3 bouteilles = 2.25 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i>  الكمية 数量  Количество</p> <p><b>SOIT UN TOTAL DE 132.75 LITRES</b></p>	
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT	2013	6 bouteilles = 4.5 litres																																			
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT	2014	6 bouteilles = 4.5 litres																																			
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT	2016	6 bouteilles = 4.5 litres																																			
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS - François PARENT	2012	6 bouteilles = 4.5 litres																																			
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS - François PARENT	2011	6 bouteilles = 4.5 litres																																			
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS - François PARENT	2012	6 bouteilles = 4.5 litres																																			
2	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES BROUILLARDS - François PARENT	2013	12 bouteilles = 9 litres																																			
1	Caisse de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° ECHEZEAUX GRAND CRU - François PARENT	2014	3 bouteilles = 2.25 litres																																			
1	Caisse de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° CLOS VOUGEOT GRAND CRU - François PARENT	2014	3 bouteilles = 2.25 litres																																			
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3  THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3  LA AUTORIDAD INFRASCRIPTA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3  تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم ٣  签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家  Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente  Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority  Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente  موقع و تاريخ و تسمية و توقيع و ختم السلطة المختصة  Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p> <p>Beaune, le 05 AVR. 2019  Pour le Président  François BRUNO</p>																																						

REPRODUCTION INTERDITE



N° 11012\*01

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

REPRODUCTION INTERDITE

<p><b>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) Consignor Expedidor</b>  المُرْسَل المُرْسَل 发货人 Отправитель</p> <p><b>François PARENT SAS</b>  1 Place de l'Europe  21630 POMMARD - FRANCE</p>	<p>N° № 16 27</p>	<p>COPIE</p>																																				
<p><b>2. Destinataire (nom, adresse, pays) Consignee Destinataro</b>  المُرْسَل اليه المرسل 收货人 Получатель</p> <p><b>TS PLUS LIMITED Liability Company</b>  27 M. Krasnov Street  KIEV  UKRAINE</p>	<p><b>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b>  EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA  المجموعة الأوروبية  <b>欧洲共同体</b>  ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО  <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b>  CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN  شهادة المنشأ 原产地证明  <b>СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</b></p>																																					
	<p><b>3. Pays d'origine Country of origin Pais de origen</b>  بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p> <p style="text-align: center;">UNION EUROPEENNE - FRANCE</p>																																					
<p><b>4. Informations relatives au transport (mention facultative)</b>  Transport details Expedicion مرسله بواسطة 运输情况  Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p><b>5. Remarques Remarks Observaciones</b>  ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p style="text-align: center; font-size: 24px;">Page 2</p>																																					
<p><b>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises</b>  Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods  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 style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 60%;">Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">2013</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT</td> <td style="text-align: center;">2014</td> <td style="text-align: center;">6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT</td> <td style="text-align: center;">2016</td> <td style="text-align: center;">6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS - François PARENT</td> <td style="text-align: center;">2012</td> <td style="text-align: center;">6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1<sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS - François PARENT</td> <td style="text-align: center;">2011</td> <td style="text-align: center;">6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1<sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS - François PARENT</td> <td style="text-align: center;">2012</td> <td style="text-align: center;">6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1<sup>ER</sup> CRU LES BROUILLARDS - François PARENT</td> <td style="text-align: center;">2013</td> <td style="text-align: center;">12 bouteilles = 9 litres</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Caisse de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° ECHEZEAUX GRAND CRU - François PARENT</td> <td style="text-align: center;">2014</td> <td style="text-align: center;">3 bouteilles = 2.25 litres</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Caisse de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° CLOS VOUGEOT GRAND CRU - François PARENT</td> <td style="text-align: center;">2014</td> <td style="text-align: center;">3 bouteilles = 2.25 litres</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 18px;">SOIT UN TOTAL DE 28 CAISSES DE 6 BOUTEILLES ET 3 CAISSES DE 3</p>	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT	2013	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT	2014	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT	2016	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS - François PARENT	2012	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS - François PARENT	2011	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS - François PARENT	2012	6 bouteilles = 4.5 litres	2	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES BROUILLARDS - François PARENT	2013	12 bouteilles = 9 litres	1	Caisse de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° ECHEZEAUX GRAND CRU - François PARENT	2014	3 bouteilles = 2.25 litres	1	Caisse de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° CLOS VOUGEOT GRAND CRU - François PARENT	2014	3 bouteilles = 2.25 litres	<p><b>7. Quantité Quantity Cantidad</b>  الكمية 数量  Количество</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold; font-size: 18px;">SOIT UN TOTAL DE 132.75 LITRES</p>	
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT	2013	6 bouteilles = 4.5 litres																																			
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT	2014	6 bouteilles = 4.5 litres																																			
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOSNE ROMANEE - François PARENT	2016	6 bouteilles = 4.5 litres																																			
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS - François PARENT	2012	6 bouteilles = 4.5 litres																																			
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS - François PARENT	2011	6 bouteilles = 4.5 litres																																			
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS - François PARENT	2012	6 bouteilles = 4.5 litres																																			
2	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l, 13° VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES BROUILLARDS - François PARENT	2013	12 bouteilles = 9 litres																																			
1	Caisse de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° ECHEZEAUX GRAND CRU - François PARENT	2014	3 bouteilles = 2.25 litres																																			
1	Caisse de 3 bouteilles de 0.75 l, 13° CLOS VOUGEOT GRAND CRU - François PARENT	2014	3 bouteilles = 2.25 litres																																			
<p><b>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3</b>  THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3  LA AUTORIDAD INFRASCRIPTA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3  تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم 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>Beaune, le 05 AVR. 2019</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="text-align: right;"> <p>Pour le Président</p> <p>François BRUNO</p> </div> </div>																																						
<p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente  Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority  Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente  موقع وتاريخ وتوقيع وختم السلطة المختصة  Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>																																						

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

**TS PLUS LIMITED Liability Company**  
**27 M Krasnov Street**  
**KIEV**  
**Ukraine**

Pommard le 18 mars 2019,

### Confirmation of bottling date

We confirm that bottling date of products as follow :

Désignation	Vintage	Bottling date
CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS	2012	28/01/2014
CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS	2013	03/02/2015
CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS	2014	26/01/2016
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	2016	15/12/2017
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	2015	05/04/2017
BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES BOUCHEROTTES	2012	21/03/2014
BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES SIZIES	2013	20/03/2014
MOREY SAINT DENIS	2016	22/02/2018
GEVREY CHAMBERTIN	2014	02/05/2016
GEVREY CHAMBERTIN	2015	22/02/2018
VOSNE ROMANEE	2013	03/02/2015
VOSNE ROMANEE	2014	02/05/2016
VOSNE ROMANEE	2016	20/02/2018

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

PAGE 1/2

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

**TS PLUS LIMITED Liability Company**  
**27 M Krasnov Street**  
**KIEV**  
**Ukraine**

Pommard le 18 mars 2019,

### Confirmation of bottling date

We confirm that bottling date of products as follow :

Désignation	Vintage	Bottling date
POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS	2012	08/05/2014
VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS	2011	21/05/2014
VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS	2012	21/03/2014
VOLNAY 1ER CRU LES BROUILLARDS	2013	04/03/2015
ECHZEZEAUX GRAND CRU	2014	11/05/2016
CLOS VOUGEOT GRAND CRU	2004	02/05/2016

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



# Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

**TS PLUS LIMITED Liability Company**  
**27 M Krasnov Street**  
**KIEV**  
**Ukraine**

Pommard le 18 mars 2019,

## Confirmation of bottling date

We confirm that bottling date of products as follow :

Désignation	Vintage	Bottling date
BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES MONTREVENOTS	2017	19/12/2018
SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES	2014	23/03/2016
VOSNE ROMANE AUX REAS	2013	03/02/2015
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2014	29/04/2016
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS	2015	19/06/2017
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES	2013	05/03/2015
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS	2011	21/05/2013
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS	2012	08/05/2014
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS	2013	05/03/2015
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS	2014	06/04/2016
RICHEBOURG GRAND CRU	2013	05/03/2015

Signed by : **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, SANITARY STATE, FREE SELLING AND CONSUMPTION

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

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

EXPEDITEUR/FROM:	SAS GROS A.F. – LA GARELLE – 5 GRANDE RUE – 21630 POMMARD – France		
DESTINATAIRE/TO :	TS PLUS LIMITED- KIEV - UKRAINE		
VINS :	SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CLOS DES GUETTES	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	VOSNE ROMANEE AUX REAS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2013
	VOSNE ROMANEE AUX REAS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LERS PEZEROLLES	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2013
	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2011
	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2012
	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2013
	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	RICHEBOURG GRAND CRU	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2013

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 18/03/2019

Signataire :

**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, 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 :	CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS	(BLANC/WHITE)	MILLESIME 2012
	CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS	(BLANC/WHITE)	MILLESIME 2013
	CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS	(BLANC/WHITE)	MILLESIME 2014
	BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES BOUCHEROTTES	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2012
	BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES SIZIES	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2013
	GEVREY CHAMBERTIN	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	VOSNE ROMANEE	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2013
	VOSNE ROMANEE	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2012
	VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2011
	VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2012
	VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES BROUILLARDS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2013
	ECHZEZAUX GRAND CRU	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	CLOS VOUGEOT GRAND CRU	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014


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

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

Fait à Beaune, le 18/03/2019

Signataire :

  
**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



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

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

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

Produit :	Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2017
Product / Producto	Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2015

Elaboré par :	Domaine AF GROS
Elaborated by / Elaborado por	La Garelle 5, Grande Rue 21630 Pommard - France

Destiné à :	TS PLUS Limited Liability Company
Destined to / Destinado al	27 M Krasnov Street KIEV – Ukraine

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 : 19/03/2019  
Aurélie PREVOT, œnologue

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

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

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

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

Produit :	Corton Charlemagne Grand Cru	2016
Product / Producto	Bourgogne Hautes Cotes de Nuits	2015
	Morey Saint Denis	2016
	Gevrey Chambertin	2015
	Vosne Romanée	2016

Elaboré par :	CHATEAU DES GUETTES - François PARENT
Elaborated by / Elaborado por	14 bis, rue Pierre Joigneaux 21200 Beaune - France

Destiné à :	TS PLUS Limited Liability Company
Destined to / Destinado al	27 M Krasnov Street KIEV – Ukraine

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 : 19/03/2019  
Aurélie PREVOT, œnologue

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

The Specification № 1

by the Contract № 441 from 23.01.2019

The Specification has been signed between DOMAINE AF GROS SAS referred to as "THE SELLER", and LLC "TS PLUS", referred to as "THE BUYER" THE SELLER shall supply THE PRODUCTS:

Специфікація № 1

до Договору № 441 від 23.01.2019

Специфікація складена між DOMAINE AF GROS SAS надані іменованій як ПРОДАВЕЦЬ та ТОВ "ТС ПЛЮС", надані іменованій як ПОКУПЦЬ. ПРОДАВЕЦЬ поставляє ПРОДУКЦІЮ

11.03.2019

№	Product	Ukrainian classification УКТЗЕД	Volume, litre	Vintage, year	Alcohol, %	Bottles per case	Quantity of cases	Quantity of bottles	Quantity of EURO pallet	Total volume, litre	Region	Price per bottle, Euro	Total value, Euro
1	Beauvne 1er cru "Montrevenot" Blanc	УКТЗЕД Вино біле сухе 2204 21 13 00	0,750	2017	13,00	6	6	36	0,12	27,00	ВУРГУНДУ	35,00	1 260,00
2	Savigny 1er cru "Clos Des Guettes"	Вино червоне сухе 2204 21 43 00	0,750	2014	13,00	6	2	12	0,04	9,00	ВУРГУНДУ	25,00	300,00
3	Vosne Romanée "Aux Réas"	Вино червоне сухе 2204 21 43 00	0,750	2013	13,00	6	1	6	0,02	4,50	ВУРГУНДУ	32,00	192,00
4	Vosne Romanée "Aux Réas"	Вино червоне сухе 2204 21 43 00	0,750	2014	13,00	6	7	42	0,14	31,50	ВУРГУНДУ	32,00	1 344,00
5	Rommard 1er cru "Les Rezerolles"	Вино червоне сухе 2204 21 43 00	0,750	2013	13,00	6	1	6	0,02	4,50	ВУРГУНДУ	40,00	240,00
6	Rommard 1er cru "Les Arvelets"	Вино червоне сухе 2204 21 43 00	0,750	2015	13,00	6	7	42	0,14	31,50	ВУРГУНДУ	40,00	1 680,00
7	Rommard 1er cru "Les Chailins"	Вино червоне сухе 2204 21 43 00	0,750	2011	13,00	6	1	6	0,02	4,50	ВУРГУНДУ	39,00	234,00
8	Rommard 1er cru "Les Chailins"	Вино червоне сухе 2204 21 43 00	0,750	2012	13,00	6	1	6	0,02	4,50	ВУРГУНДУ	39,00	234,00
9	Rommard 1er cru "Les Chailins"	Вино червоне сухе 2204 21 43 00	0,750	2013	13,00	6	2	12	0,04	9,00	ВУРГУНДУ	40,00	480,00
10	Rommard 1er cru "Les Chailins"	Вино червоне сухе 2204 21 43 00	0,750	2014	13,00	6	1	6	0,02	4,50	ВУРГУНДУ	40,00	240,00
11	Richebourg Grand Cru	Вино червоне сухе 2204 21 43 00	0,750	2013	13,00	3	1	3	0,02	2,25	ВУРГУНДУ	250,00	750,00
12	Health certificate ( administrative charges) / сертифікат здоров'я (адміністративні витрати)												150,00
							30	177	0,60	132,75			7104,00

The cost of loading operations is included in the price of the Goods. / Вартість завантажувальних робіт включена в ціну за Товари.

This Specification has been signed by:

Дану Специфікацію підписали:

On behalf of the BUYER / за ПОКУПЦЯ :

Volodymyr Vasyluk

Володимир Василюк

On behalf of the SELLER / за ПРОДАВЦЯ :

CAROLINE PARENT

CAROLINE PARENT

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

The Specification № 1  
by the Contract № 440 from 23.01.2019  
The Specification has been signed between FRANÇOIS PARENT SAS  
referred to as "THE SELLER", and LLC "TS PLUS", referred to as "THE BUYER"  
THE SELLER shall supply THE PRODUCTS:

Специфікація № 1  
до Договору № 440 від 23.01.2019  
Специфікація складена між FRANÇOIS PARENT SAS  
надалі іменованій як ПРОДАВЕЦЬ та ТОВ "ТС ПЛЮС",  
надалі іменованій як ПОКУПЕЦЬ. ПРОДАВЕЦЬ поставляє ПРОДУКЦІЮ

№	Product	Українськa класифікація УКТЗЕД	Volume, litre	Vintage, year	Alcohol, %	Bottles per case	Quantity of cases	Quantity of bottles	Quantity of EURO pallet	Total volume, litre	Region	Price per bottle, Euro	Total value, Euro
1	Chassagne Montrachet 1er cru Morgesot	Вино біле сусе 2204 21 13 00	0,750	2012	13,00	3	1	3	0,02	2,25	VIRGUNDY	52,00	156,00
2	Chassagne Montrachet 1er cru Morgesot	Вино біле сусе 2204 21 13 00	0,750	2013	13,00	6	2	12	0,04	9,00	VIRGUNDY	52,00	624,00
3	Chassagne Montrachet 1er cru Morgesot	Вино біле сусе 2204 21 13 00	0,750	2014	13,00	6	5	30	0,10	22,50	VIRGUNDY	52,00	1 560,00
4	Corton Charlemagne	Вино біле сусе 2204 21 13 00	0,750	2016	13,00	6	1	6	0,02	4,50	VIRGUNDY	95,00	570,00
5	Bourgogne Hautes cotes de Nuits - Rouge	Вино червоне сусе 2204 21 43 00	0,750	2015	12,50	6	1	6	0,02	4,50	VIRGUNDY	13,00	78,00
6	Beaune 1er cru les Vouhbertotes	Вино червоне сусе 2204 21 43 00	0,750	2012	13,00	6	1	6	0,02	4,50	VIRGUNDY	27,00	162,00
7	Beaune 1er cru les Sizles	Вино червоне сусе 2204 21 43 00	0,750	2013	13,00	6	1	6	0,02	4,50	VIRGUNDY	27,00	162,00
8	Morgy St Denis	Вино червоне сусе 2204 21 43 00	0,750	2016	13,00	6	1	6	0,02	4,50	VIRGUNDY	30,00	180,00
9	Beaune Chabertin	Вино червоне сусе 2204 21 43 00	0,750	2014	13,00	6	1	6	0,02	4,50	VIRGUNDY	31,00	186,00
10	Beaune Chabertin	Вино червоне сусе 2204 21 43 00	0,750	2015	13,00	6	7	42	0,14	31,50	VIRGUNDY	32,00	1 344,00
11	Vosne Romanée	Вино червоне сусе 2204 21 43 00	0,750	2013	13,00	6	1	6	0,02	4,50	VIRGUNDY	30,00	180,00
12	Vosne Romanée	Вино червоне сусе 2204 21 43 00	0,750	2014	13,00	6	1	6	0,02	4,50	VIRGUNDY	30,00	180,00
13	Vosne Romanée	Вино червоне сусе 2204 21 43 00	0,750	2016	13,00	6	1	6	0,02	4,50	VIRGUNDY	32,00	192,00
14	Romanard 1er cru les Avellets	Вино червоне сусе 2204 21 43 00	0,750	2012	13,00	6	1	6	0,02	4,50	VIRGUNDY	40,00	240,00
15	Voulay 1er cru les Fremiets	Вино червоне сусе 2204 21 43 00	0,750	2011	13,00	6	1	6	0,02	4,50	VIRGUNDY	35,00	210,00
16	Voulay 1er cru les Fremiets	Вино червоне сусе 2204 21 43 00	0,750	2012	13,00	6	1	6	0,02	4,50	VIRGUNDY	35,00	210,00
17	Voulay 1er cru les Voullards	Вино червоне сусе 2204 21 43 00	0,750	2013	13,00	6	2	12	0,04	9,00	VIRGUNDY	35,00	420,00
18	Echevaux Grand cru	Вино червоне сусе 2204 21 43 00	0,750	2014	13,00	3	1	3	0,02	2,25	VIRGUNDY	115,00	345,00
19	Blas Vougeot	Вино червоне сусе 2204 21 43 00	0,750	2014	13,00	3	1	3	0,02	2,25	VIRGUNDY	90,00	270,00
20	Health certificate ( administrative charges / сертификата задоволя (адміністративні витрати))						31	177	0,62	132,75			7419,00

The cost of loading operations is included in the price of the Goods. / Вартість завантажувальних робіт включена в ціну за Товари.

This Specification has been signed by:

Дану Специфікацію підписали:

On behalf of the BUYER / за ПОКУПЦЯ :

Volodymyr Vasyluk

Володимир Василік

On behalf of the SELLER / за ПРОДАВЦЯ :

**SAS FRANÇOIS PARENT** — Volodymyr Vasyluk  
« MAISON PARENT-GROS »  
1 Place de l'Europe - 21030 Remilly  
Tél. 03 80 22 61 85  
SIRET 420 425 969 000 29  
T.V.A. FR 14 420 425 969

CAROLINE PARENT



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1812.3064.3066 / 0

Echantillons remis le: 18/12/2018 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:18/12/2018 au:19/12/2018  
Analyses exécutées du: 18/12/2018 au: 19/12/2018  
N° demande: 148534 EX Client: 60340  
Réf. client: 18/12/2018/34

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

Page : 1

<b>Désignation du produit</b> <b>Product Name</b>	<b>VIN BLANC N°18123064W - BEAUNE PREMIER CRU MONTREVENOTS - 2017</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9882 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,32	Potentiométrie automatisée ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l acide tartrique 77,6 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	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 31 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 98 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxyde	* 0,86 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 18,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,7 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)	* 0,47 g/l acide acétique 7,87 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,44 g/l acide acétique 7,30 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,05 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 19/12/2018

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



B. HUGUENIN



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème 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°1902.0633.0643

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

Analyses accréditées exécutées du: 04/02/2019 au: 05/02/2019

Analyses exécutées du: 04/02/2019 au: 05/02/2019

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 04/02/2019/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19022601T - SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - CLOS DES GUETTES -2014 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9910 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
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	* 3,48	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,9 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 79,0 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
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	* 1,4 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,15 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 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	* 94 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,75 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 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)	* 0,82 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 13,65 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,010 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,80 g/l acide acétique 13,37 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: 05/02/2019

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 - Tél:03.80.26.23.73 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



ACCREDITATION  
N° 14228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1812.0633.0643

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

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

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

N° demande: 138563EX Client: 60340

Réf. client: 18/12/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

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

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

Rapport établi le: 18/12/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1812.03633.0643

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

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

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

N° demande: 11564EX Client: 61171

Réf. client: 18/12/2018/34

Domaine GROS A.F

La Garelle, 5 grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18121223D- VOSNE ROMANEE AUX REAS - 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	* 0,9919 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 12,75 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,47	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,6 g/l H2SO4 73,1	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* < seuil quantification 0.6 g/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE cooper	* 0,16 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 67 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,51 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 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)	* 0,63 g/l H2SO4 13,34 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,72 g/l acide acétique 12,47 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 18/12/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1812.0645.4526

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

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

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

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 18/12/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

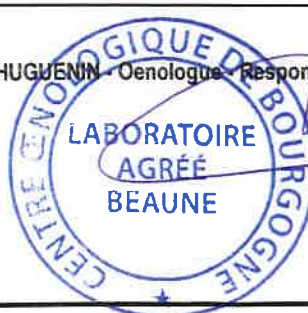
21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18121315B - POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES - 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	* 0,9928 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)
PH pH	* 3,45	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,6 g/l H2SO4 74,0 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 2,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 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	* 68 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,62 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 g/l H2SO4 14,48 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,82 g/l acide acétique 13,47 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 18/12/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03 80 26 23 73 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



ACCREDITATION  
N° 14228  
PORTÉE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1812.0633.0643

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

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

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

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 18/12/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18060259K - POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS - 2015 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9900 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,4% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,66	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 4,7 g/l H2SO4 63,3 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	* 0,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,1 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 20 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	* 70 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,69 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 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)	* 0,78 g/l H2SO4 12,95 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,78 g/l acide acétique 12,63 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 18/12/2018

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 1<sup>er</sup> Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel: 03 80 26 23 78 - Fax: 03 80 26 23 79 - Courriel: laboratoire@c-oe-b.com

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1902.0633.0257

Echantillons remis le: 04/02/2019 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 04/02/2019 au: 05/02/2019  
Analyses exécutées du: 04/02/2019 au: 05/02/2019  
N° demande: 138695EX Client: 60340  
Réf. client: 04/02/2019/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18060257V - POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS - 2011 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 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	* 13,25% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,46	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*4,85 g/l H2SO4 75 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 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	* 82 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,6 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,66 g/l H2SO4 11,62 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,66 g/l acide acétique 11,62 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: 05/02/2019

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 13ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1902.0388.0391 / 0

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

Analyses accréditées exécutées du: 04/02/2019 au : 05/02/2019

Analyses exécutées du: 04/02/2019 au: 05/02/2019

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 04/02/2019/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19020391H - POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS 2012 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,62	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,5 g/l H2SO4 70,4 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 2,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,08 mg/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	* 72 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,57 g/l	IRTF ±(0,10 g/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	* non détecté	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 g/l H2SO4 14,49 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,81 g/l acide acétique 13,45 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 05/02/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1901.1256.1289

Echantillons remis le : 23/01/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du : 23/01/2019 au: 24/01/2019

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

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 23/01/2019/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19012546H - POMMARD PREMIER CRU LES CHANLINS - 2013 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainly in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9998 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	* 3,64	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	4,8 g/l H2SO4 64,9 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE cooper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur 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	* 67 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)	* 23,9 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)	* 0,76 g/l H2SO4 12,60 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,74 g/l acide acétique 12,27 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: 24/01/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1812.1216.1217

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

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

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

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 18/12/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

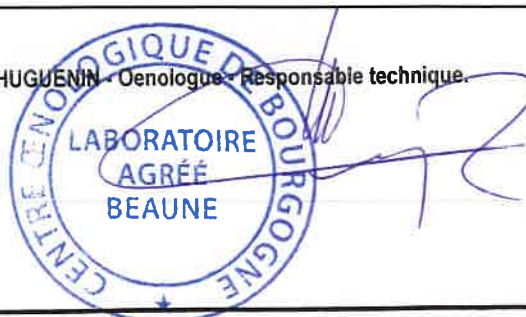
21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18121228L - POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS - 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	* 0,9925 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	* 3,61	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,4 g/l H2SO4 70,4 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 2,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,37 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	* 43 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,59 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,9 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)	* 0,73 g/l H2SO4 14,48 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,81 g/l acide acétique 13,46 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 18/12/2018

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1901.0633.0643

Echantillons remis le: 22/01/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 22/01/2019 au : 23/01/2019

Analyses exécutées du: 22/01/2019 au: 23/01/2019

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 22/01/2019/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

<b>Désignation du produit</b> <i>product Name</i>	<b>VIN ROUGE N°18100640V - RICHEBOURG GRAND CRU - 2013</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	---

<b>Paramètres</b> <i>Parameters</i>	<b>Résultats</b> <i>Results</i>	<b>Méthodes/Incertitudes</b> <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection 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	* 3,59	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,20 g/l H2SO4 68,7 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	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 58 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,70 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,61 g/l H2SO4 10,58 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,61 g/l acide acétique 10,58 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: 23/01/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1812.1352.1645

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

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

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

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 18/12/2018/34

CHÂTEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN BLANC N°18121612F - CHASSAGNE MONTRACHET PREMIER CRU - Morgeots - 2012 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9899 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	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,18	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*6,1g/l acide tartrique 82,9 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	*2,8 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	* 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	* 98 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,65 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 19,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 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)	* 0,52 g/l H2SO4 8,47 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,48 g/l acide acétique 7,92 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 19/12/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1812.1352.1687

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

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

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

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 18/12/2018/34

CHÂTEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN BLANC N°18121548B - CHASSAGNE MONTRACHET PREMIER CRU - Morgeots - 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	* 0,9903 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,16	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*6,1g/l acide tartrique 82,9 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	*2,75 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE cooper	*<seuil de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 97 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,65 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 19,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 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)	* 0,51 g/l H2SO4 8,46 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,4 g/l acide acétique 7,97 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 19/12/2018

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1812.1352.1456

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

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

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

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 18/12/2018/34

CHÂTEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN BLANC N°18121545H - CHASSAGNE MONTRACHET PREMIER CRU - Morgeots - 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	* 0,9885 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
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	* 3,17	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*6,2g/l acide tartrique 83,1 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
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	*2,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	*0,06 mg/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	* 101 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,61 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 19,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 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)	* 0,51 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 8,46 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,010 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,48 g/l acide acétique 7,92 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 19/12/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1901.8394.8395

Echantillons remis le: 23/01/2019

Analyses accréditées exécutées du: 23/01/2019 au: 24/01/2019

Analyses exécutées du: 20/09/2018 au: 20/09/2018

N° demande: 143577 AG Client: 60340

Réf. client: 23/01/2019/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

<b>Désignation du produit</b> <i>product Name</i>	<b>VIN ROUGE N°18098394L - CORTON CHARLEMAGNE - 2016</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	---

<b>Paramètres</b> <i>Parameters</i>	<b>Résultats</b> <i>Results</i>	<b>Méthodes/Incertitudes</b> <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	* 13,4% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,38	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,8 g/l H2SO4 78,2 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 49 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,72 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 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)	* 0,5 g/l H2SO4 10,21 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,59 g/l acide acétique 9,75 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 24/01/2019

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 1<sup>er</sup> Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03 80 26 23 73 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



ACCREDITATION  
N° 1-0225  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1901.0633.0643

Echantillons remis le: 12/11/2018 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:13/11/2018

Analyses exécutées du: 23/01/2019 au: 24/01/2019

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 23/01/2019/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

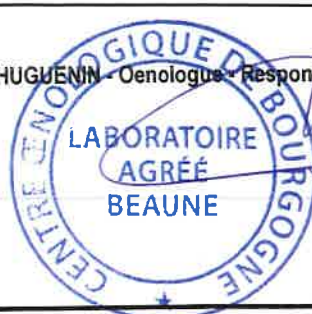
21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18111398R - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2015 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9901 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	* 3,55	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,0 g/l H2SO4 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	* < seuil quantification 0.6 g/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,08 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 12 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	* 50 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 1,00 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 22,9 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)	* 0,54 g/l H2SO4 9,08 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,51 g/l acide acétique 8,57 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: 23/01/2019

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 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°19801.1254.1235

Echantillons remis le: 23/01/2019 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 23/01/2019 au: 24/01/2019

Analyses exécutées du: 23/01/2019 au: 24/01/2019

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 23/01/2019/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

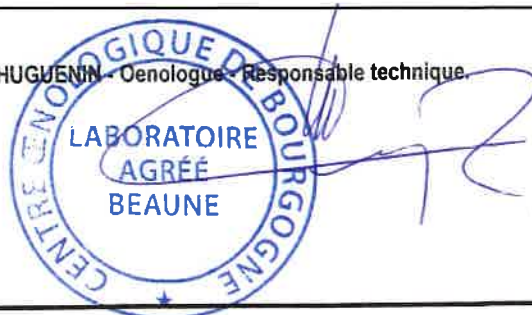
21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19011245H - BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES - 2012 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 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	* 3,55	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 53,5 g/l H2SO4 68,7 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	* 1,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 12 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
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,58 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,61 g/l H2SO4 12,51 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 11,82 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: 24/01/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



ACCREDITATION  
N° 14228  
PORTÉE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1901.0633.0745

Echantillons remis le: 23/01/2019 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 23/01/2019 au: 24/01/2019

Analyses exécutées du: 23/01/2019 au: 24/01/2019

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 23/01/2019/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

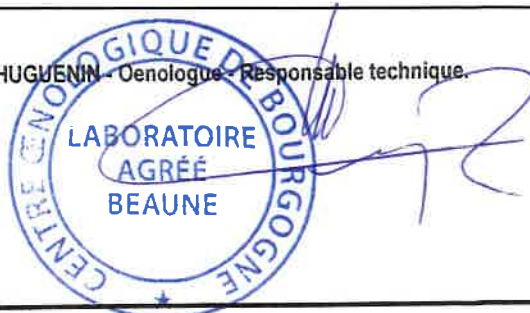
21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18061221C - BEAUNE 1ER CRU LES SIZIES - 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	* 0,9906 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	* 3,55	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 53,5 g/l H2SO4 68,7 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	* 1,9 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	* 12 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	* 0,61 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,61 g/l H2SO4 12,51 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,63 g/l acide acétique 12,01 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: 24/01/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



ACCREDITATION  
N° 1-9228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1901.0633.0643

Echantillons remis le: 23/01/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 23/01/2019 au: 24/01/2019

Analyses exécutées du: 23/01/2019 au: 24/01/2019

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 23/01/2019/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19010642 - 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/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
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 H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 72,9 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,9 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/l acide acétique 11,62 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,010 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDE ACETIQUE 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: 24/01/2019

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1812.2728.1217

Echantillons remis le: 18/12/2018 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:18/12/2018 au: 19/12/2018  
Analyses exécutées du: 18/12/2018 au: 19/12/2018  
N° demande: 138695EX Client: 60340  
Réf. client: 23/12/2018/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18121225B - GEVREY CHAMBERTIN - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9918 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,0% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,48	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,5 g/l H2SO4 74,7 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	* 1,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	0,13 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 11 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 59 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* < seuil quantification 0,3 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,8 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)	* 0,61 g/l H2SO4 12,46 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,69 g/l acide acétique 11,52 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 19/12/2018

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1812.1352.1589

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

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

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

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 18/12/2018/34

CHÂTEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18121545T - GEVREY CHAMBERTIN 2015 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,49	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*5,1g/l acide tartrique 67,8 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	* 1,5 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	* 56 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,71 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 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	* 0,68 g/l acide acétique 10,95 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 19/12/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 15ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A à conseil de surveillance et 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°1812.0392.1569

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

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

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

N° demande: 11564EX Client: 61171

Réf. client: 18/12/2018/35

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18121569B- VOSNE ROMANEE - 2013 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9925g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,65	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*3,79 g/l H2SO4 76 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 26 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 81 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,59 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,45 g/l H2SO4 10,5 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,61 g/l acide acétique 0,28 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 18/12/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@ce-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°1812.03633.0643

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

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

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

N° demande: 11564EX Client: 61171

Réf. client: 18/12/2018/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18121223D- VOSNE ROMANEE - 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	* 0,9919 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 12,75 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,47	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,6 g/l H2SO4 73,1	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* < seuil quantification 0.6 g/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,16 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 67 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,51 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 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)	* 0,63 g/l H2SO4 13,34 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,72 g/l acide acétique 12,47 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 18/12/2018

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.26.23.79 - 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°1901.0633.0643

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 23/01/2019 au: 24/01/2019  
Analyses exécutées du: 23/01/2019 au: 24/01/2019  
N° demande: 138695EX Client: 60340  
Réf. client: 23/01/2019/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19010634Q - VOSNE ROMANEE - 2016 Dossier suivi par TERRELIS	
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9895 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,5% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,54	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,0 g/l H2SO4 66,7 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	*0,7 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	* 25 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 58 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,69 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 22,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 g/l H2SO4 11,78 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,68 g/l acide acétique 11,40 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 24/01/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

S.A.à conseil de surveillance et 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°1901.2447.2450

Echantillons remis le: 23/01/2019 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 23/01/2019 au : 24/01/2019  
Analyses exécutées du: 23/01/2019 au: 24/01/2019  
N° demande: 138695EX Client: 60340  
Réf. client: 23/01/2019/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18100391H - POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2012 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,62	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,5 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 70,6 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
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	* 2,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,08 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	* 74 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,64 g/l	IRTF ±(0,10 g/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	* 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)	* 0,71 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 14,40 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,010 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,80 g/l acide acétique 13,37 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: 24/01/2019

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1902.0568.1548

Echantillons remis le: 04/02/2019 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:04/02/2019 au:05/02/2019

Analyses exécutées du: 04/02/2019 au: 05/02/2019

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 04/02/2019/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19021569F - VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2011 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 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: 05/02/2019

\*\*\*\*\* 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:03.80.26.23.79 - 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° 1-4228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1902.0568.1259

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

Analyses accréditées exécutées du:04/02/2019 au:5/02/2019

Analyses exécutées du: 04/02/2019 au: 05/02/2019

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 04/02/2019/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19021349U - VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2012 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9904 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	*0,10 mg/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 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 H2SO4 14,18 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE 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: 05/02/2019

\*\*\*\*\* 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 - 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°1902.0568.1589

Echantillons remis le: 04/02/2019 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 04/02/2019 au: 05/02/2019

Analyses exécutées du: 04/02/2019 au: 05/02/2019

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 04/02/2019/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19021258T - 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/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil de 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 H2SO4 74,1 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	* 1,6 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 H2SO4 14,18 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
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: 05/02/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1902.0633.0643

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

Analyses accréditées exécutées du: 04/02/2019 au: 05/02/2019

Analyses exécutées du: 26/09/2018 au: 27/09/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 04/02/2019/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19021218V - ECHEZEAUX GRAND CRU - 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	* 0,9914 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonance de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,42	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,9 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 77,5 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,55 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,72 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 14,05 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,010 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,75 g/l acide acétique 12,92 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 05/02/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1812.2728.1217

Extrait du rapport N°1811.2728.1217

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

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

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

N° demande: 115464 EX Client: 60340

Réf. client: 18/12/2018/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

Désignation du produit	VIN ROUGE N°18121225B - CLOS VOUGEOT - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainly in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9908 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 cooper	* < 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: 18/12/2018

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

