

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

Facture N° 20160033 du 06/09/2016

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**

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

**WINE AND JEWELLERY
INTERNATIONAL TRADING SHANGHAI
UNIT A, 15F, TIMES SQUARE
500 ZHANGYANG ROAD
PUDONG NEW AREA
200122 SHANGHAI**

Référence : CONTRACT WINEXSH0000174

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20160018 du 18/07/2016					
	ALL THE WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE AF GROS					
240,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE - 2014 - Rouge - 12,5°	EXP6 BT	0,750	15,30 €	3 672,00 €	EX
90,00	BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES - 2013 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	32,00 €	2 880,00 €	EX
108,00	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES - 2009 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	47,00 €	5 076,00 €	EX
78,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS - 2012 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	39,00 €	3 042,00 €	EX
60,00	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 2013 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	39,00 €	2 340,00 €	EX
12,00	ECHZEAX GRAND CRU - 2014 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	139,00 €	1 668,00 €	EX
12,00	RICHEBOURG GRAND CRU - 2012 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	295,00 €	3 540,00 €	EX
	ALL HAS BEEN PAID- THANKS					

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		22 218,0	0,00 €

Total H.T. 22 218,00 €

Net H.T. 22 218,00 €

DAE n° : 16FRG8592400168169428

100 COLIS

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

Pas d'escompte en cas de paiement anticipé.

FDA n° 13103653998

CHINE : Registration N° 25012002225

Query N°12728523

Net à payer 22 218,00 €
PAYMENT BEFORE SHIPMENT
au 06/09/2016 VIREMENT

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

Facture N° 20160033 du 06/09/2016
Code Client : WINEX
Net à payer : 22 218,00 €



Domaine

LISTE DE COLISAGE

DOMAINE A.F. GROS
Adresse : LES GARELLES
21630 POMMARD
Tél : 03 81 22 61 63

POMMARD, COTE-D'OR
www.af-gros.com

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
15 X 6	0.75	13°	Rouge	BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES 2013	220421432325	67.5	135
18 X 6	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES 2009	220421432345	81	162
40 X 6	0.75	12.5°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUTTS 2014	220421436400	180	360
13 X 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2012	220421433373	58.5	136.5
10 x 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2013	220421433373	45	90
2 x6	0.75	13°	Rouge	ECHZEVAUX GRAND CRU 2014	220421431314	9	18
2 x6	0.75	13°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2012	220421431314	9	18
100 cartons							
Total						450	900

CERTIFICATE OF ANALYSIS, PURETY, SANITARY STATE, FREE SELLING AND CONSUMPTION

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

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

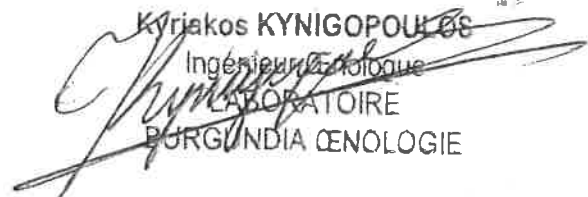
EXPEDITEUR/FROM:	SAS GROS A.F. - LA GARELLE - 5 GRANDE RUE - 21630 POMMARD - France		
DESTINATAIRE/TO :	CHINA		
VINS :	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2013
	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2009
	VOSNE ROMANEE AUX REAS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2012
	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2013
	ECHIZEAUX GRAND CRU	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	RICHEBOURG GRAND CRU	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2012

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 02/09/2016

Signataire :


Kyriakos KYNIGOPOULOS
Ingénieur Oenologue
LABORATOIRE
BURGUNDIA OENOLOGIE



RAPPORT D'ANALYSES EXPORT
CERTIFICATE OF ANALYSIS

SAS GROS A.F.
La Garelle
5 Grande rue
21630 POMMARD

Echantillon N° : **15-10732**

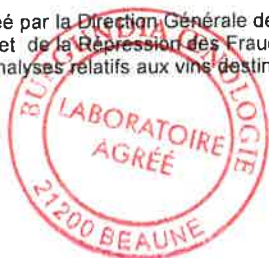
page n°1/2

Date réception:	11/06/2015
Date analyse:	11/06/2015
Appellation:	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE
Couleur:	Rouge
Millésime:	2013

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,10
*Sucres réducteurs Flux continu néocuproïne	g/L	1,8
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,72
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	5,54
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	meq/L	79
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	meq/L	8,5
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	26
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	79
*Fer Absorption atomique	mg/L	0,8
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	0,05
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9903

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le mardi 19 juillet 2016 à 15h48

Kynigos
Kynigos KYNIGOPOULOS
Ingénieur œnologue
LABORATOIRE
BURGUNDIA œnologie



RAPPORT D'ANALYSES EXPORT
CERTIFICATE OF ANALYSIS

SAS GROS A.F.
La Garelle
5 Grande rue
21630 POMMARD

Echantillon N° : **15-10732**

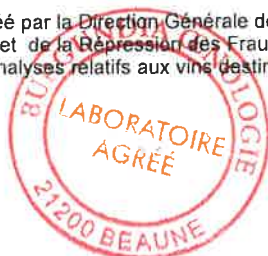
page n°2/2

Date réception:	11/06/2015
Date analyse:	11/06/2015
Appellation:	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE
Couleur:	Rouge
Millésime:	2013

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Extrait sec total Densimétrie	g/L	23,9
Cendres	g/L	2,3
*Acide citrique Enzymatique manuelle *	g/L	<1
*Acide sorbique Chromatographie papier		Non détecté
Acide salicylique Chromatographie papier		Non détecté

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le mardi 19 Juillet 2016 à 15h 48

Kynakos KYNIGOPOULOS
Ingénieur Œnologue
LABORATOIRE
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



RAPPORT D'ANALYSES EXPORT
CERTIFICATE OF ANALYSIS

SAS GROS A.F.
La Garelle
5 Grande rue
21630 POMMARD

Echantillon N° : **12-09162**

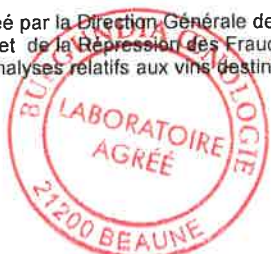
page n°1/2

Date réception:	27/06/2014
Date analyse:	27/06/2014
Appellation:	VOSNE ROMANEE
	AUX REAS
Couleur:	Rouge
Millésime:	2012

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,10
*Sucres réducteurs Flux continu néocuproïne	g/L	1,2
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,61
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	3,60
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	meq/L	74
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	meq/L	10,1
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	Néant
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	17
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	60
*Fer Absorption atomique	mg/L	1,5
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	0,06
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9904

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Jeudi 21 Juillet 2016 à 15h 18

KYNIGOS KYNIGOPOULOS
Ingénieur œnologue
LABORATOIRE
BURGUNDIA œnologie



RAPPORT D'ANALYSES EXPORT
CERTIFICATE OF ANALYSIS

SAS GROS A.F.
La Garelle
5 Grande rue
21630 POMMARD

Echantillon N° : **12-09162**

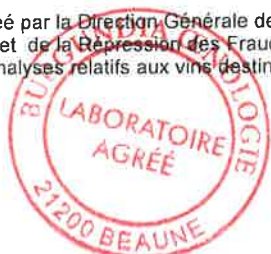
page n°2/2

Date réception:	27/06/2014
Date analyse:	27/06/2014
Appellation:	VOSNE ROMANEE AUX REAS
Couleur:	Rouge
Millésime:	2012

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Extrait sec total Densimétrie	g/L	23,7
Cendres	g/L	2,1
Acide citrique Enzymatique manuelle	g/L	<1
*Acide sorbique Chromatographie papier		Non détecté
Acide salicylique		Non détecté

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Jeudi 21 Juin 2016 à 15h 18

Kynakos KYNIGOPOULOS
Ingénieur Œnologue
LABORATOIRE
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



RAPPORT D'ANALYSES EXPORT

SAS AF GROS
La Garelle
5, Grande Rue
21630 POMMARD

Echantillon N° : **11-04214**

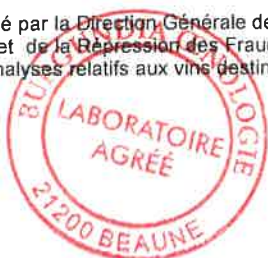
page n°1/2

Date réception:	21/11/2011
Date analyse:	21/11/2011
Appellation:	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES
Couleur:	Rouge
Millésime:	2009

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,45
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,2
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,62
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	5,49
*pH Potentiométrie automatisée		3,57
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	27
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	86
*Fer Absorption atomique	mg/L	2,1
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	0,08
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9907
*Extrait sec total Densimétrie	g/L	25,5
Cendres	g/L	2,6

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Lundi 25 Juillet 2016 à 17h 21

Kynakos KYNIGOPoulos
Ingénieur Œnologue
LABORATOIRE
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



RAPPORT D'ANALYSES EXPORT

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

Echantillon N° : **11-04214**

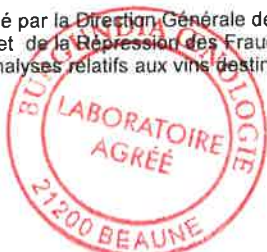
page n°2/2

Date réception:	21/11/2011
Date analyse:	21/11/2011
Appellation:	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES
Couleur:	Rouge
Millésime:	2009

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
* Acide citrique Enzymatique manuelle	g/L	<1,0
*Acide sorbique Chromatographie papier		Néant
*Acide salicylique Chromatographie papier		Néant

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le Lundi 25 Juillet 2016 à 17h 21

Kynakos KYNIGOPOULOS
Ingénieur Œnologue
LABORATOIRE
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 15^{ème} Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel 03 20 26 23 78 - Fax 03 20 26 23 79 - Courriel laboratoire@ceos-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°1605.2601.2604 / 0

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

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 2

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°16052602I - ECHEZEAX - 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	* 0,9908 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 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRÉ ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,42	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 77,8 meq/l	IRTF ±(0,3)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U V-visible ±(0,2 g/l) - SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,13 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - 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	* 0,53 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 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)	* 0,84 g/l acide acétique 13,95 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,82 g/l acide acétique 13,68 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 01/06/2016

Analyses validées par Véronique GIRARD- Œnologue



Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FO-4 Rev. 06 du 08/12/2015.

Page: 2 Suite page: 3



RAPPORT D'ANALYSES EXPORT
CERTIFICATE OF ANALYSIS

SAS GROS A.F.
La Garelle
5 Grande rue
21630 POMMARD

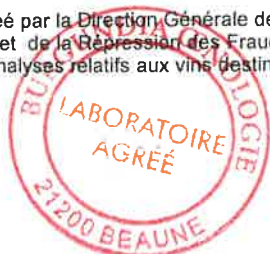
Echantillon N° : **15-10730**

Date réception:	11/06/2015
Date analyse:	11/06/2015
Appellation:	BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES
Couleur:	Rouge
Millésime:	2013

ANALYSE	UNITE	RESULTAT
*Titre alcoométrique volumique IRTF	% vol.	13,10
*Sucres réducteurs Flux continu néocuproïne	g/L	1,8
*Glucose Fructose Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*Acidité volatile Flux continu KI-KIO3	g/L acide acétique	0,68
*Acidité totale Titrimétrie potentiométrique automatisée	g/L acide tartrique	5,71
*pH Potentiométrie automatisée		3,45
*Acide L-malique Enzymatique par analyseur séquentiel	g/L	0,1
*SO2 Libre Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	25
*SO2 Total Colorimétrie par analyseur séquentiel	mg/L	79
*Fer Absorption atomique	mg/L	1,0
*Cuivre Absorption atomique	mg/L	0,06
*Masse Volumique IRTF	Kg/L	0,9911
*Extrait sec total Densimétrie	g/L	23,1

L'accréditation COFRAC atteste uniquement de la compétence du Laboratoire pour les analyses figurant avec un astérisque sur le présent rapport. Elle ne couvre pas l'interprétation et/ou la conclusion qui relève(nt) de la compétence propre du laboratoire. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Le présent rapport ne concerne que les objets soumis à l'analyse.

Laboratoire agréé par la Direction Générale de la Concurrence,
de la Consommation et de la Répression des Fraudes, pour la délivrance
de certificats d'analyses relatifs aux vins destinés à l'exportation.



A Beaune, le mardi 19 Juillet 2016 à 15h 53

Kynakos KYNIGOPOULOS
Ingénieur Œnologue
LABORATOIRE
BURGUNDIA ŒNOLOGIE



CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16^{ème} Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@ce-o-b.com

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



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1406.0388.0391 / 0

Echantillons remis le: 04/06/2014 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:04/06/2014 au:06/06/2014

Analyses exécutées du: 04/06/2014 au: 06/06/2014

N° demande: 91770 EX Client: 60340

Réf. client: 04/06/2014/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

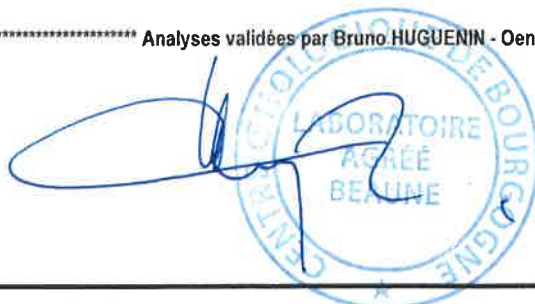
21630 POMMARD

Désignation du produit	VIN ROUGE N°14060391F - RICHEBOURG GRAND CRU - 2012 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	---

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9904 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE sémi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 13,1% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,61	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,6 g/l H ₂ SO ₄ 74,1 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄)
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 13 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 59 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE	* 0,62 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 23,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-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	* 0,63 g/l H ₂ SO ₄ 12,85 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H ₂ SO ₄) - SD=0,010 g/l H ₂ SO ₄
ACIDE ACETIQUE	* 0,72 g/l acide acétique 11,92 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 07/07/2016

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.





CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1602.1216.1217 / 0

Echantillons remis le: 09/02/2016 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:09/02/2016 au:10/02/2016
Analyses exécutées du: 09/02/2016 au: 10/02/2016
N° demande: 113174 OE Client: 60340
Réf. client: 09/02/2016/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit	VIN ROUGE N°16021216M - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
------------------------	--

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9914 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE	* 12,4 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,51	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,8 g/l H2SO4 77,6 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 77 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible- Automatique en Flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE	* 0,62 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL	* 24,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE	* 0,45 g/l H2SO4 9,16 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE	* 0,52 g/l acide acétique 8,65 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL	ABSENCE	Chromatographie papier

Rapport établi le: 10/02/2016

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





Des services en toute confiance

ENTREPRISE ADAPTÉE PROMUT

55 avenue Roland Carraz - 21300 CHENOVE
Tél. : 03 80 52 71 58 - Fax : 03 80 58 85 29
e-mail : promut-chenove@mbssam.fr
site : www.bourgogne-sante-services.com



Chenove, le 12/01/16

JCB/SC

ATTESTATION

Monsieur

Je soussigné BOUCHOT Jean-Claude, Directeur de l'Entreprise Adaptée PROMUT, certifie que le bois utilisé pour la fabrication de coffrets bois est bien du bois Français qui est traité et conforme à la norme NIMP15. Un numéro d'enregistrement (FR-BO-01232) nous à été délivré par la DRAF. Notre fournisseur de bois est, également, conforme à la norme NIMP15.

Restant à votre disposition, recevez, Monsieur, mes meilleures salutations.

Le Directeur de l'Entreprise Adaptée
Promut
Jean-Claude BOUCHOT.



Siège Social :
16 Bd Sévigné - BP 51749
21017 DIJON CEDEX
Tél : 03 80 59 03 30
Fax : 03 80 42 18 93
www.bourgogne-sante-services.com
Régistré au Code de Commerce - R.N.M.E. 775 287 761



Ateliers à Châtillon-sur-Seine, Chenôve, Dijon
Montbard, Nolay et Semur-en-Auxois

*Ateliers
Mutualistes*



TELECOPIE

EXPEDITEUR		DESTINATAIRE	
Société :	COOPERATIVE BOURGOGNE DU SUD 41 Route de Seurre 21200 BEAUNE	Société	AF GROS
NOM :	David JACQUET	NOM :	
Télécopie :	03.80.24.17.91	Télécopie :	
Téléphone :	03.80.25.97.25 ou 06.80.16.70.88	Téléphone :	
Nbre de pages (y compris celle-ci) :	1	DATE :	jeudi 11 février 2016

Je soussignée, Madame Geneviève LADARRE, certifie par la présente, que les palettes bois suivantes :

- Dimensions : 1000 x 1200 neuves traitées
- Quantité : 420
- Dimensions : 800 x 1200 neuves traitées
- Quantité : 330

destinées à la Société :

COOPERATIVE BOURGOGNE DU SUD
6 Av. du Président BERGEOT
71350 VERDUN SUR LE DOUBS

Livraison effectuée à
SAVIGNY PLATEFORME
Rue Jacques GERMAIN
ZI BEAUNE SAVIGNY
21200 BEAUNE

Ont fait l'objet d'un traitement thermique à 56° à cœur du bois pendant au moins 30 minutes à haute température. Ce traitement a été réalisé durant une durée moyenne de 4h.

N° d'agrément phytosanitaire : FR AU 0811

Fait à Plombières les Dijon

Le 08.01.2016

La direction:

Le service Commerciale
David Jacquet



Domaine A.F. Gros SA

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

BOTTLING CERTIFICATE

DOMAINE A.F. GROS

Désignation	Vintage	Bottling date
BOURGOGNE HAUTES COTES DE Nuits	2014	28/01/2016
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES	2013	03/02/2015
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	2009	14/05/2011
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2012	20/03/2014
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2013	03/02/2015
ECHÉZEAUX ^X GRAND CRU	2014	11/05/2016
RICHEBOURG GRAND CRU	2012	08/05/2014

DOMAINE A.F. GROS
Adresse: LA GARENNE
21 080 Pommard
Cote d'Or
Tél : 03 84 24 01 86 Fax : 03 84 24 08 16