

**VOSNE ROMANEE
CLOS DE LA FONTAINE
2015**

Domaine AF GROS

Le Domaine AF GROS exploite 15Ha en Côte d'Or et en Beaujolais. Les vins sont aujourd'hui vinifiés par Mathias PARENT et distribués par Caroline PARENT. Les sols sont travaillés mécaniquement dans un souci de respect de la nature.

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12 à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80 à 85 % minimum.

Produce of France



3 760009 160057

www.af-gros.com

**POMMARD 1ER CRU
LES PEZEROLLES**

2015

Domaine AF GROS

Le Domaine AF GROS exploite 15Ha en Côte d'Or et en Beaujolais. Les vins sont aujourd'hui vinifiés par Mathias PARENT et distribués par Caroline PARENT. Les sols sont travaillés mécaniquement dans un souci de respect de la nature.

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12 à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80 à 85 % minimum.

Produce of France



3 760009 160750

www.af-gros.com

DOMAINE AF GROS

**VOSNE ROMANEE
Clos de la Fontaine 2015
6 x 750 ML**



3 760009 161054

DOMAINE AF GROS

**RICHEBOURG
GRAND CRU 2015
6 x 750 ML**



3 760009 161955

**BEAUNE 1ER CRU
LES BOUCHEROTTES**

2015

Domaine AF GROS

Le Domaine AF GROS exploite 15Ha en Côte d'Or et en Beaujolais. Les vins sont aujourd'hui vinifiés par Mathias PARENT et distribués par Caroline PARENT. Les sols sont travaillés mécaniquement dans un souci de respect de la nature.

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12 à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80 à 85 % minimum.

Produce of France



3 760009 160651

www.af-gros.com

**RICHEBOURG
GRAND CRU**

2015

Domaine AF GROS

Le Domaine AF GROS exploite 15Ha en Côte d'Or et en Beaujolais. Les vins sont aujourd'hui vinifiés par Mathias PARENT et distribués par Caroline PARENT. Les sols sont travaillés mécaniquement dans un souci de respect de la nature.

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12 à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80 à 85 % minimum.

Produce of France



3 760009 160958

www.af-gros.com

DOMAINE AF GROS

**POMMARD 1ER CRU
LES PEZEROLLES 2015
6 x 750 ML**



3 760009 161757

DOMAINE AF GROS

**BEAUNE 1ER CRU
LES BOUCHEROTTES 2015
6 x 750 ML**



3 760009 161658