

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expeditior</i> المُرْسِلُ 发货人 Отправитель</p> <p>CAROLINE PARENT ET ASSOCIES 10 B rue des Naigeons 21200 BEAUNE-FRANCE</p>	<p>N° № 3385</p>	<p>ORIGINAL</p>
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinatarior</i> المُرْسَلُ اليه 收货人 Получатель</p> <p>FINE AND RARE ENTERPRISE CO.,LTD 1F, NO 27, ALLEY 112 SEC 4, REN AI ROAD TAIPEI - TAIWAN</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية 欧洲共同体 ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО CERTIFICAT D'ORIGINE CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>	
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details Expedicion مرصطة بواسطة 运输情况</i> Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin Pais de origen</i> بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p> <p>UNION EUROPEENNE - FRANCE</p> <p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i> ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p style="text-align: right;">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>	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</p>
<p>3 Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS - DOMAINE AF GROS - 13° 2016</p>	<p>36 bouteilles = 27 litres</p>
<p>3 Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE - DOMAINE AF GROS - 12.5° 2016</p>	<p>36 bouteilles = 27 litres</p>
<p>2 Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l SAVIGNY LES BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES DOMAINE AF GROS - 13° 2016</p>	<p>24 bouteilles = 18 litres</p>
<p>2 Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1<sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES - DOMAINE AF GROS - 13° 2016</p>	<p>24 bouteilles = 18 litres</p>
<p>3 Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - DOMAINE AF GROS - 13° 2016</p>	<p>36 bouteilles = 27 litres</p>
<p>3 Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l CHAMBOLLE MUSIGNY - DOMAINE AF GROS - 13° 2016</p>	<p>36 bouteilles = 27 litres</p>
<p>2 Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l ECHEZEUX GRAND CRU - DOMAINE AF GROS - 13° 2016</p>	<p>24 bouteilles = 18 litres</p>
<p>2 Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE AF GROS - 13° 2016</p>	<p>24 bouteilles = 18 litres</p>
<p>2 Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE MAIZIERES - DOMAINE AF GROS - 13° 2012</p>	<p>24 bouteilles = 18 litres</p>
<p>3 Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l SAVIGNY LES BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES - DOMAINE AF GROS - 13° 2011</p>	<p>36 bouteilles = 27 litres</p>

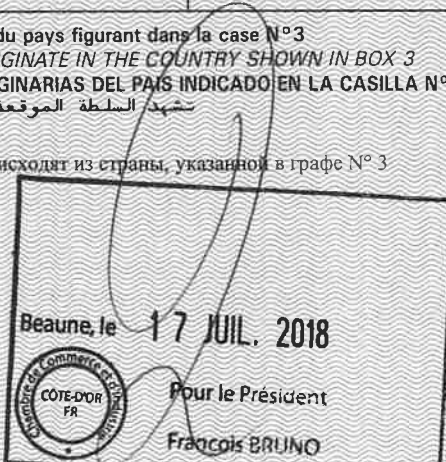
8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3  
THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3  
LA AUTORIDAD INFRASCRIPTA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3  
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

Beaune, le 17 JUIL. 2018



Pour le Président  
François BRUNO

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>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i> المُرْسِلُ 发货人 Отправитель</p> <p>CAROLINE PARENT ET ASSOCIES 10 B rue des Naigeons 21200 BEAUNE-FRANCE</p>	<p>N° № 3385</p>	<p>ORIGINAL</p>																																												
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i> المُرْسَلُ إِلَيْهِ 收货人 Получатель</p> <p>FINE AND RARE ENTERPRISE CO.,LTD 1F, NO 27, ALLEY 112 SEC 4, REN AI ROAD TAIPEI - TAIWAN</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية 欧洲共同体 ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО CERTIFICAT D'ORIGINE CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>																																													
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details Expedicion مرسله بواسطة 运输情况</i> Вид транспорта и маршрут следования ( насколько это известно )</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin Pais de origen</i> بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p> <p>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>3</td> <td>Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE PINOT NOIR - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 13°</td> <td>2016</td> <td>36 bouteilles = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 13°</td> <td>2016</td> <td>36 bouteilles = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 13°</td> <td>2016</td> <td>36 bouteilles = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANÉE - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 13°</td> <td>2016</td> <td>12 bouteilles = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANÉE 1<sup>ER</sup> CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 13.5°</td> <td>2016</td> <td>12 bouteilles = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l ECHEZEUX GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°</td> <td>2016</td> <td>12 bouteilles = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l ECHEZEUX GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°</td> <td>2016</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l CLOS VOUGEOT GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°</td> <td>2016</td> <td>12 bouteilles = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l CLOS VOUGEOT GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°</td> <td>2016</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°</td> <td>2016</td> <td>24 bouteilles = 18 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°</td> <td>2016</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> </table> <p>Soit un total de 40 caisses de 12 bouteilles et 3 caisses de 6 bouteilles de 0.75 L pour un total de 498 bouteilles</p>	3	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE PINOT NOIR - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 13°	2016	36 bouteilles = 27 litres	3	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 13°	2016	36 bouteilles = 27 litres	3	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 13°	2016	36 bouteilles = 27 litres	1	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANÉE - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 13°	2016	12 bouteilles = 9 litres	1	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANÉE 1 <sup>ER</sup> CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 13.5°	2016	12 bouteilles = 9 litres	1	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l ECHEZEUX GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°	2016	12 bouteilles = 9 litres	1	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l ECHEZEUX GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°	2016	6 bouteilles = 4.5 litres	1	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l CLOS VOUGEOT GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°	2016	12 bouteilles = 9 litres	1	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l CLOS VOUGEOT GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°	2016	6 bouteilles = 4.5 litres	2	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°	2016	24 bouteilles = 18 litres	1	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°	2016	6 bouteilles = 4.5 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</p> <p>Soit un total 373.5 litres</p>	
3	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE PINOT NOIR - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 13°	2016	36 bouteilles = 27 litres																																											
3	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 13°	2016	36 bouteilles = 27 litres																																											
3	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 13°	2016	36 bouteilles = 27 litres																																											
1	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANÉE - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 13°	2016	12 bouteilles = 9 litres																																											
1	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANÉE 1 <sup>ER</sup> CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 13.5°	2016	12 bouteilles = 9 litres																																											
1	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l ECHEZEUX GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°	2016	12 bouteilles = 9 litres																																											
1	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l ECHEZEUX GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°	2016	6 bouteilles = 4.5 litres																																											
1	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l CLOS VOUGEOT GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°	2016	12 bouteilles = 9 litres																																											
1	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l CLOS VOUGEOT GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°	2016	6 bouteilles = 4.5 litres																																											
2	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°	2016	24 bouteilles = 18 litres																																											
1	Caisses de 6 bouteilles de 0.75 l RICHEBOURG GRAND CRU - DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR - 14°	2016	6 bouteilles = 4.5 litres																																											
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3 <i>THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3</i> LA AUTORIDAD INFRASCRITA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3 شهادة السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم 3 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <div style="text-align: right;"> <p>Beaune, le 17 JUL. 2018</p> <p></p> <p>Pour le Président Francois 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 ,تاريخ وتسمية وتوقيع وحكم السلطة المختصة Место и дата выдачи ; наименование, подпись и печать уполномоченного органа</p>																																														

REPRODUCTION INTERDITE

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

**Facture N° 20180023 du 13/07/2018**

**SARL CAROLINE PARENT  
 & ASSOCIES**

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



**FINE & RARE ENTERPRISE CO, Ltd**  
**1F, N°27, ALLEY 112, SEC 4, REN AI**  
**ROAD**  
**. TAIPEI**  
**Taiwan**

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20170022 du 22/11/2017					
	WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE AF GROS					
36,00	VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	40,00 €	1 440,00 €	EX
36,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2016 - 2016 - Rouge - 12,5°	EXP12 BT	0,750	16,25 €	585,00 €	EX
24,00	SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	35,00 €	840,00 €	EX
36,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	40,00 €	1 440,00 €	EX
36,00	CHAMBOLLE MUSIGNY 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	45,00 €	1 620,00 €	EX
24,00	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	50,00 €	1 200,00 €	EX
24,00	ECHZEAX GRAND CRU 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	182,00 €	4 368,00 €	EX
24,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	337,50 €	8 100,00 €	EX
24,00	VOSNE ROMANEE MAIZIERES 2012 DOMAINE AF GROS - 2012 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	40,00 €	960,00 €	EX
36,00	SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2011 DOMAINE AF GROS - 2011 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	30,00 €	1 080,00 €	EX
	WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE GROS FRERE ET SOEUR					
36,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC 2016 - 2016 - Blanc - 13°	EXP12 BT	0,750	18,12 €	652,32 €	EX
36,00	BOURGOGNE ROUGE 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	14,40 €	518,40 €	EX
36,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	15,65 €	563,40 €	EX
12,00	VOSNE ROMANEE 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	42,50 €	510,00 €	EX
12,00	VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2016 - 2016 - Rouge - 13,5°	EXP12 BT	0,750	57,50 €	690,00 €	EX
12,00	ECHZEAX GRAND CRU 2016 - 2016 - Rouge - 14°	EXP12 BT	0,750	93,75 €	1 125,00 €	EX
6,00	ECHZEAX GRAND CRU 2016 - 2016 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	93,75 €	562,50 €	EX
12,00	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2016 - 2016 - Rouge - 14°	EXP12 BT	0,750	93,75 €	1 125,00 €	EX
6,00	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2016 - 2016 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	93,75 €	562,50 €	EX
24,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2016 - 2016 - Rouge - 14°	EXP12 BT	0,750	272,50 €	6 540,00 €	EX
6,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2016 - 2016 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	272,50 €	1 635,00 €	EX

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

Facture N° 20180023 du 13/07/2018

**SARL CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES**  
10 B rue des Naigeons  
21200 BEAUNE - FRANCE  
RCS DIJON 493 856 595  
Accise FR 007 859 E 0656



**FINE & RARE ENTERPRISE CO, ltd**  
**1F, N°27, ALLEY 112, SEC 4, REN AI**  
**ROAD**  
**. TAIPEI**  
**Taiwan**

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		36 117,1	0,00 €

Total H.T. 36 117,12 €

Net H.T. 36 117,12 €

DAE n° : 18FRG8592400353852184

**43 COLIS**

**ACHAT PAYS TIERS**  
**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

Montant réglé 21 633,00 €

**Net à payer 14 484,12 €**  
**SUIVANT ACCORD**  
**au 30/09/2018 VIREMENT**

**Payé par : VIREMENT**

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

Facture N° 20180023 du 13/07/2018  
Code Client : FINERAR  
Net à payer : 14 484,12 €



# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

S.A. avec conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 0022



ACCREDITATION  
N° 1-6228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1806.0633.0643

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

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

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

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 08/06/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18060634Q - VOSNE ROMANEE - LES CHALANDINS - 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/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	* 13,5% 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 H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 66,7 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	* < seuil quantification 0.6 g/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,05 g/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 H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 11,78 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	* 0,68 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: 11/06/2018

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

LABORATOIRE  
AGREE  
BEAUNE



# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16<sup>ème</sup> Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - 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° 1-0226  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1806.0633.0643

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

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

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

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 08/06/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

<b>Désignation du produit</b> <i>product Name</i>	<b>VIN ROUGE N°18060635T1398R - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 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	* 0,9901 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
DÉGRE 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	* 0,98 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	* 0,2 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)	* 0,54 g/l H2SO4 9,08 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACÉTIQUE 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: 11/06/2018

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

LABORATOIRE  
AGREÉ  
BEAUNE



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1806.0633.0643 / 0

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:11/06/2018  
Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 11/06/2018  
N° demande: 138695 EX Client: 60340  
Réf. client: 08/06/2018/34

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

Page : 4

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°18060636Q - SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - CLOS DES GUETTES - 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	* 0,9900 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	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
pH	* 3,60	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,2 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER Iron	* 0,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE Copper	* 0,05 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - 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	* 59 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,65 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,5 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)	* 0,79 g/l acide acétique 13,11 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,77 g/l acide acétique 12,80 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: 11/06/2018

\*\*\*\*\* 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 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°1806.0633.0643 / 0

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:11/06/2018  
Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 11/06/2018  
N° demande: 138695 EX Client: 60340  
Réf. client: 08/06/2018/34

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

Page : 6

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°18060638Q - POMMARD PREMIER CRU LES PEZEROLLES - 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	* 0,9896 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
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,55	Potentiométrie automatisée ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 67,3 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	* 0,6 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 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	* 59 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,69 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 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)	* 0,73 g/l acide acétique 12,11 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,75 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: 11/06/2018

\*\*\*\*\* 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:03.80.26.23.78 - 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°1806.0633.0643 / 0

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:11/06/2018  
Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 11/06/2018  
N° demande: 138695 EX Client: 60340  
Réf. client: 08/06/2018/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°18060634Q - VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 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 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
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,54	Potentiométrie automatisée ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,0 g/l acide tartrique 66,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,3 g/l) - SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,7 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 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 séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,69 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 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 acide acétique 11,78 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,68 g/l acide acétique 11,40 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: 11/06/2018

\*\*\*\*\* 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 directeur au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION  
N° 1-6228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1806.0633.0643 / 0

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:11/06/2018  
Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 11/06/2018  
N° demande: 138695 EX Client: 60340  
Réf. client: 08/06/2018/34

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

Page : 1

<b>Désignation du produit</b> <b>Product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°180606330 - CHAMBOLLE MUSIGNY - 2016</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	* 0,9896 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
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,58	Potentiométrie automatisée ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,2 g/l acide tartrique 69,0 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	* 0,6 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	* 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 dioxyde	* 36 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxyde	* 0,79 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,5 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)	* 0,74 g/l acide acétique 12,33 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,72 g/l acide acétique 11,98 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: 11/06/2018

\*\*\*\*\* 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 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°1806.0633.0643 / 0

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:11/06/2018  
Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 11/06/2018  
N° demande: 138695 EX Client: 60340  
Réf. client: 08/06/2018/34

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

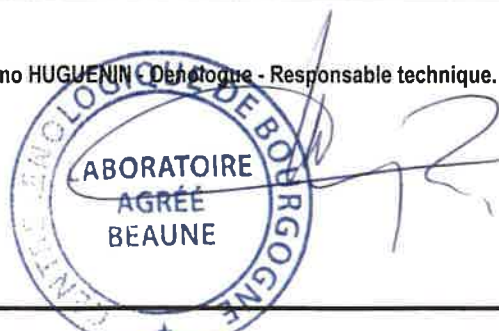
Page : 7

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°18060639E - ECHEZEAUX GRAND CRU - 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	* 0,9898 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 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
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
pH	* 3,38	Potentiométrie automatisée ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l acide tartrique 77,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,6 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 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	* 51 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,72 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 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	* 0,2 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)	* 0,84 g/l acide acétique 13,93 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 13,67 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: 11/06/2018

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILETE 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 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°1806.0633.0643 / 0

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:11/06/2018  
Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 11/06/2018  
V° demande: 138695 EX Client: 60340  
Réf. client: 08/06/2018/34

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

Page : 8

<b>Désignation du produit</b> <b>Product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°18060640V - RICHEBOURG GRAND CRU - 2016</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	* 0,9900 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	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
pH	* 3,55	Potentiométrie automatisée ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,4 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	* 0,6 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 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	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,70 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 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	* 0,2 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)	* 0,77 g/l acide acétique 12,86 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,75 g/l acide acétique 12,53 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: 11/06/2018

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





# CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16<sup>ème</sup> Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - 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° 1-0226  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°1406.0388.0391 / 0

Echantillons remis le: 04/04/2018 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:04/04/2018 au:05/04/2018

Analyses exécutées du: 04/04/2018 au: 05/04/2018

N° demande: 91770 EX Client: 60340

Réf. client: 05/04/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

### VIN ROUGE N°14060390C - VOSNE ROMANEE MAIZIERES 2012 Dossier suivi par TERRELIS

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C	* 0,9903 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE	Absence	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	* 13,2% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH	* 3,6	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE	* 3,5 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 72,2 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
ACIDE L-MALIQUE	*non détecté 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	* 0,09 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 60 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE	* 0,59 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	* 0,65 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 13,27 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	* 0,74 g/l acide acétique 12,32 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: 05/04/2018

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

LABORATOIRE  
AGREÉ  
BEAUNE



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16 eme 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°1701.4091.4092 / 0

Echantillons remis le: 26/01/2017 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:26/01/2017 au:27/01/2017  
Analyses exécutées du: 26/01/2017 au: 27/01/2017  
N° demande: 123650 EX Client: 60340  
Réf. client: 26/01/2017/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Page : 2

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°17014092Y - SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - CLOS DES GUETTES - 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	* 0,9908 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,8 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,57	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04 )
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
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	* 0,75 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 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)	* 0,86 g/l acide acétique 14,30 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,84 g/l acide acétique 14,05 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: 04/06/2018

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



## 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 :	FINE and RARE - REPUBLIC OF TAIWAN - CHINA		
VINS :	VOSNE ROMANEE MAIZIERES	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2012
	SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU CLOS DES GUETTES	(ROUGE/RED)	MILLESILME 2011

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 05/07/2018

Signataire :



# LISTE DE COLISAGE

## DOMAINE A.F. GROS

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volumé Litre	Poids Brut kgs
3 X 12	0.75	12.5°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2016	220421436400	27	54
3 X 12	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2016	220421433373	27	54
2 X 12	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE MAIZIERES 2012	220421433373	18	36
2 X 12	0.75	13°	Rouge	SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LE CLOS DES GUETTES 2016	220421432356	18	36
3 X 12	0.75	13°	Rouge	SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LE CLOS DES GUETTES 2011	220421432356	27	54
3 X 12	0.75	13°	Rouge	CHAMBOLLE MUSIGNY 2016	220421433359	27	54
2 X 12	0.75	13°	Rouge	ECHENZEAUX GRAND CRU 2016	220421431314	18	36
3 X 12	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2016	220421433373	27	54
2 X 12	0.75	13°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2016	220421431314	18	36
2 x 12	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES 2016	220421432345	18	36
25 cartons de 12 bts						225	450

# LISTE DE COLISAGE

## GROS FRERE & SOEUR

Nombre et type emballage	Collisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
3 X 12	0.75	13°	Blanc	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2016	220421436400	27	54
3 X 12	0.75	13°	Rouge	BOURGOGNE PINOT NOIR 2016	220421436396	27	54
3 X 12	0.75	13°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2016	220421436400	27	54
1 X 12	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE 2016	220421433373	9	18
1 X 12	0.75	13.5°	Rouge	VOSNE ROMANEE 1 <sup>ER</sup> CRU 2016	220421433374	9	18
1 X 12	0.75	14°	Rouge	ECHEZEUX GRAND CRU 2016	220421431314	9	18
1 X 6	0.75	14°	Rouge	ECHEZEUX GRAND CRU 2016	220421431314	4.5	9
2 X 12	0.75	14°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2016	220421431314	18	36
1 X 6	0.75	14°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2016	220421431314	4.5	9
1 X 12	0.75	14°	Rouge	CLOS VOUGEOT 2016	220421431316	9	18
1 X 6	0.75	14°	Rouge	CLOS VOUGEOT 2016	220421431316	4.5	9
15 cartons de	12 bts					148.5	297
+ 3 cartons de	6 bts						

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 analisis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :*

Produit :	Vosne Romanée Les Chalandains	Rouge/Red	2016
Product / Producta	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2016
	Savigny les Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Le Clos des Guettes	Rouge/Red	2016
	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2016
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2016
	Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Les Pézerolles	Rouge/Red	2016
	Echezeaux Grand Cru	Rouge/Red	2016
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2016

Elaboré par : Domaine AF GROS  
*Elaborated by / Elaborado por* 5 Grande Rue  
21630 POMMARD - FRANCE

Destiné à : Fine & Rare Enterprise CO  
*Destined to / Destinado al* 1F, N°27, ALLEY 112, SEC 4, REN AI road  
TAIPEI - TAIWAIN

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 dare 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 : 04/07/2018  
Aurélie PREVOT, œnologue

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

# BOTTLING CERTIFICATE

## DOMAINE A.F. GROS

Désignation	Vintage	Bottling date
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	2016	15/12/2017
VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS	2016	19/02/2018
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES	2016	26/04/2018
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2016	20/02/2018
CHAMBOLLE MUSIGNY	2016	21/02/2018
SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES	2016	21/02/2018
VOSNE ROMANEE MAIZIERES	2012	20/03/2014
ECHENZEAUX GRAND CRU	2016	26/04/2018
RICHEBOURG GRAND CRU	2016	26/04/2018
SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES	2011	01/02/2013