

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

Facture N° 20180033 du 17/10/2018

**SARL CAROLINE PARENT
 & ASSOCIES**

10 B rue des Naigeons
 21200 BEAUNE - FRANCE
 RCS DIJON 493 856 595
 Accise FR 077 859 E 0656

RUBY RED FINE WINE
N°41B, Underground Cellar Tian Shan
N° 2 Borough,
Zun Yi Road
. SHANGHAI
Chine

Référence : 1ST PICK UP

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20180011 du 20/06/2018					
	WINES BELOW ARE LABELLED GROS FRERE ET SOEUR					
36,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC - 2016 - Blanc - 13°	EXP12 BT	0,750	18,12 €	652,32 €	EX
36,00	BOURGOGNE ROUGE - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	14,40 €	518,40 €	EX
36,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	15,65 €	563,40 €	EX
12,00	VOSNE ROMANEE - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	42,50 €	510,00 €	EX
	WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE AF GROS					
360,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE - 2014 - Rouge - 12,5°	EXP12 BT	0,750	16,25 €	5 850,00 €	EX
120,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS - 2014 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	40,00 €	4 800,00 €	EX
120,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	40,00 €	4 800,00 €	EX
180,00	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 2014 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	40,00 €	7 200,00 €	EX
60,00	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	50,00 €	3 000,00 €	EX
	TRADE TERM EX WORKS					

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

Facture N° 20180033 du 17/10/2018

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

RUBY RED FINE WINE
N°41B, Underground Cellar Tian Shan
N° 2 Borough,
Zun Yi Road
SHANGHAI
Chine

Référence : 1ST PICK UP

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

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		27 894,1	0,00 €

Total H.T. 27 894,12 €

Net H.T. 27 894,12 €

DAE n° : 18FRG8592400381015679

80 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 27 894,12 €
SUIVANT ACCORD
au 31/12/2018 VIREMENT

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



Facture N° 20180033 du 17/10/2018
Code Client : RUBYRED
Net à payer : 27 894,12 €

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 : Vosne Romanée Aux Réas Rouge/Red 2016
Product / Producta Pommard 1^{ER} Cru Les Pézerolles Rouge/Red 2016

Elaboré par : Domaine GROS A.F.
Elaborated by / Elaborado por La Garelle
5, Grande Rue
21630 Pommard - FRANCE

Destiné à : RUBY RED FINE WINE
Destined to / Destinado al N° 41B, Underground Cellar Tian Shan
N° 2 Borough,
Zun Yi Road
SHANGHAÏ - CHINE

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 : 18/07/2018
Aurélie PREVOT, œnologue

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

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 :	RUBY RED FINE WINE – SHANGHAI - CHINA		
VINS	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	VOSNE ROMANEE AUX REAS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	(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 05/09/2018

Signataire :





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°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°18061216M - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 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/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	* 3,51	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,8 g/l H2SO4 77,6 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	* < 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	* 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	* 77 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)	* 24,2 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)	* 0,45 g/l H2SO4 9,16 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 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 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 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°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°18061223D - 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 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	* 0,1 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)	* 0,63 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: 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:03.80.26.23.73 - 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°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 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
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	* < seuil quantification 0.6 g/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE cooper	* 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
DYOXYDE 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: 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:03.80.26.23.73 - 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°1810.0633.0643

Echantillons remis le: 08/10/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:08/10/2018 au:09/10/2018

Analyses exécutées du: 08/010/2018 au: 09/10/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 08/10/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°18101222T - VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE - 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	* 3,43	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*3,5 g/l H2SO4 72,1 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	* 0,17 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	* 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)
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	* 0,1 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)	* 0,62 g/l H2SO4 13,21 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 12,34 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: 09/10/2018

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:03.80.26.23.73 - 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°1806.0633.0643

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: 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°18060638Q - POMMARD 1ER 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
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	* 3,55	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l H2SO4 67,3 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	* 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 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)	* 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 H2SO4 12,11 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,75 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: 11/06/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.



BOTTLING CERTIFICATE

DOMAINE A.F. GROS

Domaine AF GROS
16 rue Pierre-Joigneaux
21200 BEAUNE
(Chargement par la rue des NAIGEONS)
Tél. 1H avant au 03 80 22 61 85



Désignation	Vintage	Bottling date
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	2014	26/01/2016
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2014	29/04/2016
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2016	20/02/2018
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2014	31/03/2016
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	2016	26/04/2018



Domaine Gros Frère et Soeur

BOTTLING CERTIFICATE

We certify that the following wines :

- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2016 has been bottled on 05/02/2018 lot n° L HCB MILL
- Bourgogne Rouge 2016 has been bottled on 09/02/2018 lot n° L B MILL
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2016 has been bottled on 15/02/2018 lot n° L HCR MILL
- Vosne Romanée 2016 has been bottled on 08/02/2018 lot n° L VR MILL
- Vosne Romanée 1er Cru 2016 has been bottled on 07/02/2018 lot n° L VR1 MILL
- Vosne Romanée 1er Cru Les Chaumes 2016 has been bottled on 07/02/2018 lot n° L VRC MILL
- Echezeaux 2016 has been bottled on 26/02/2018 lot n° L E MILL
- Clos de Vougeot 2016 has been bottled on 06/02/2018 lot n° L CV MILL
- Grands Echezeaux 2016 has been bottled on 02/02/2018 lot n° L GE MILL
- Richebourg 2016 has been bottled on 01/02/2018 lot n° L R MILL

By **Domaine Gros Frère & Soeur**

Signature :

Martine GROS

Domaine Gros Frère et Soeur

6, RUE DES GRANDS CRUS, 21700 VOSNE-ROMANÉE - FRANCE
Société Civile d'exploitation au Capital de 3 555 000 € - SIRET 778 269 373 00016 - R. C. Dijon D 778 269 373
Tel : +33 (0)3 80 51 12 43 Fax : +33 (0)3 80 61 34 05 www.domaine-gros-frere-et-soeur.fr

LISTE DE COLISAGE

DOMAINE GROS FRERE ET SŒUR



Nombre et type emballage	Colisage 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	220421137523	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
10 cartons de 12 bts						90	180
					TOTAL		

SARL CAROLINE PARENT & ASSOCIES

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

Domaine AF GROS
16 rue Pierre Joigneaux
21200 BEAUNE

(Chargement par la rue des NAIGERONS)
Tél. 1^H avant au 03 80 22 61 85

LISTE DE COLISAGE

DOMAINE A.F. GROS

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
30 X 12	0.75	12.5°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2014	220421436400	270	540
10 X 12	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2014	220421433373	90	180
10 X 12	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2016	220421433373	90	180
15 X 12	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2014	220421433373	135	270
5 X 12	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES 2016	220421432345	45	90
70 cartons						630	1260
Total							

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i> المرسل <i>المرسِل</i> 发货人 <i>Отправитель</i> CAROLINE PARENT ET ASSOCIES 10 B rue des Naigeons 21200 BEAUNE-FRANCE</p>	N° № 5395	COPIE																																												
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i> المرسل اليه <i>المرسَل اليه</i> 收货人 <i>Получатель</i> RUBY RED FINE WINE N° 41B, UNDERGROUND CELLAR TIAN SHAN N°2 BOROUGH, ZUN YI ROAD SHANGHAI - CHINE</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</i> مرسله بواسطة <i>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 <i>原产国 Страна происхождения</i> UNION EUROPEENNE - France</p>																																													
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details Expedicion</i> مرسله بواسطة <i>运输情况</i> Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i> ملاحظات <i>备注</i> 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 ، 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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">N°</th> <th style="width: 70%;">Description</th> <th style="width: 10%;">Année</th> <th style="width: 15%;">Quantité</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS blanc - 13° Domaine GROS Frère et Sœur</td> <td>2016</td> <td>36 bouteilles = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE PINOT NOIR - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°</td> <td>2016</td> <td>36 bouteilles = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 13° Domaine GROS Frère et Sœur</td> <td>2016</td> <td>36 bouteilles = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - VOSNE ROMANEE - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°</td> <td>2016</td> <td>12 bouteilles = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>30</td> <td>Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 12.5° Domaine AF GROS</td> <td>2014</td> <td>360 bouteilles = 270 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°</td> <td>2014</td> <td>120 bouteilles = 90 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>120 bouteilles 90 litres</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 13° Domaine AF GROS</td> <td>2014</td> <td>180 bouteilles = 135 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1^{ER} CRU LES PEZEROLLES - Domaine AF GROS 13°</td> <td>2016</td> <td>60 bouteilles = 45 litres</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">TOTAL : 80 CARTONS DE 12 BOUTEILLES DE 0.75 L</td> <td style="text-align: center;">Soit 960 bts = 720 L</td> </tr> </tbody> </table>	N°	Description	Année	Quantité	3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS blanc - 13° Domaine GROS Frère et Sœur	2016	36 bouteilles = 27 litres	3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE PINOT NOIR - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°	2016	36 bouteilles = 27 litres	3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 13° Domaine GROS Frère et Sœur	2016	36 bouteilles = 27 litres	1	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - VOSNE ROMANEE - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°	2016	12 bouteilles = 9 litres	30	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 12.5° Domaine AF GROS	2014	360 bouteilles = 270 litres	10	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2014	120 bouteilles = 90 litres	10	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2016	120 bouteilles 90 litres	15	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 13° Domaine AF GROS	2014	180 bouteilles = 135 litres	5	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES - Domaine AF GROS 13°	2016	60 bouteilles = 45 litres	TOTAL : 80 CARTONS DE 12 BOUTEILLES DE 0.75 L			Soit 960 bts = 720 L	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية <i>数量</i> Количество</p>	
N°	Description	Année	Quantité																																											
3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS blanc - 13° Domaine GROS Frère et Sœur	2016	36 bouteilles = 27 litres																																											
3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE PINOT NOIR - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°	2016	36 bouteilles = 27 litres																																											
3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 13° Domaine GROS Frère et Sœur	2016	36 bouteilles = 27 litres																																											
1	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - VOSNE ROMANEE - Domaine GROS Frère et Sœur - 13°	2016	12 bouteilles = 9 litres																																											
30	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS rouge - 12.5° Domaine AF GROS	2014	360 bouteilles = 270 litres																																											
10	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2014	120 bouteilles = 90 litres																																											
10	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE AUX REAS - Domaine AF GROS - 13°	2016	120 bouteilles 90 litres																																											
15	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 13° Domaine AF GROS	2014	180 bouteilles = 135 litres																																											
5	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES - Domaine AF GROS 13°	2016	60 bouteilles = 45 litres																																											
TOTAL : 80 CARTONS DE 12 BOUTEILLES DE 0.75 L			Soit 960 bts = 720 L																																											
<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 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 • تشهد السلطة المختصة • وتاريخ وتسليم وتوقيع وختم السلطة المختصة • Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>			<p>Beaune, le 19 OCT. 2018</p> <p>Pour le Président François BRUNO</p>																																											

Designation du produit / Name of the product

AOC AOP Vosne-Romanée Rouge 2016
Rapport d'analyse n°16927

“Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption”

Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement

Expéditeur/ Shipper: Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

Je, soussigné, responsable de ces marchandises destinées à l'exportation, certifie les informations ci-dessus et que /I, undersigned, responsible for these products for export, certify the above informations and :

- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination
- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin
- ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine /these batches of products are fit for human consumption

Date : 21/03/2018
Nom et signature de l'expéditeur

GROS 

Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate

Vu l'habilitation, pour les vins, de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.
« Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ». Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a good product, honest, and commercial quality and fulfills all requirements of the August 1, 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

"The results of these tests are strictly in accordance with French law."

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

Nuits Saint Georges , le 12/02/2018
Jennifer WALTER, Oenologue



7 rue Aristide BRIAND
21700 NUITS SAINT GEORGES
SIRET : 50124172300078
Tel : 03 80 61 02 09
email : labo-nuits@ioc.eu.com

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSE N°16927

Nuits Saint Georges, le 12/02/2018

N° Labo : 1801811

Remis le : 09/02/2018

Mesuré le : 12/02/2018

Désignation produit : AOC AOP Vosne-Romanée Rouge 2016

Analyses	Résultats	Unité	Méthodes
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.45	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.99	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	81.44	mEq/L	calcul calcul
pH <i>pH</i>	3.66		méthode IRTF FTIR method
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.87	g (H ₂ SO ₄)/L	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	17.76	mEq/L	calcul calcul
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	<3	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method
Fer <i>Iron</i>	1.1	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Turbidité <i>Turbidity</i>	9.9	NTU	néphélométrie nephelometry
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9901	g/cm ³	méthode IRTF FTIR method
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	24.0	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)
CO₂ <i>CO₂</i>	680	mg/L	méthode IRTF FTIR method

Jennifer WALTER, Oenologue



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.



Certificat de pureté sanitaire, de libre vente et de consommation
Certificate of health, purity, free trade and consumption

Designation du produit / Name of the product

AOC AOP Bourgogne Rouge 2016
Rapport d'analyse n°16926

“Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption”

Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement

Expéditeur/ Shipper: Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

Je, soussigné, responsable de ces marchandises destinées à l'exportation, certifie les informations ci-dessus et que //, undersigned, responsible for these products for export, certify the above informations and :

- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination
- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin
- ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine /these batches of products are fit for human consumption

Date : 21/03/2018

Nom et signature de l'expéditeur

GROS

Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate

Vu l'habilitation, pour les vins, de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décret du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.

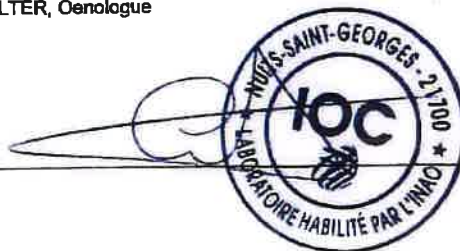
« Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ». Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a good product, honest, and commercial quality and fulfills all requirement of the august 1, 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

"The results of these tests are strictly in accordance with French law."

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

Nuits Saint Georges , le 12/02/2018
Jennifer WALTER, Oenologue



IOC Nuits Saint Georges
7 rue Aristide Briand
21700 NUITS SAINT GEORGES
Tel : +33 (0)3 80 61 02 09
Mail : labo-nuits@ioc.eu.com



7 rue Aristide BRIAND
21700 NUITS SAINT GEORGES
SIRET : 50124172300078
Tel : 03 80 61 02 09
email : labo-nuits@ioc.eu.com



Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSE N°16926

Nuits Saint Georges, le 12/02/2018

N° Labo : 1801810 Remis le : 09/02/2018 Mesuré le : 12/02/2018
Désignation produit : AOC AOP Bourgogne Rouge 2016

Analyses	Résultats	Unité	Méthodes
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.15	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	4.11	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	83.89	mEq/L	calcul calcul
pH <i>pH</i>	3.59		méthode IRTF FTIR method
Acidité Volatile <i>Volatile Acidity</i>	0.82	g (H ₂ SO ₄)/L	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry
Acidité Volatile <i>Volatile Acidity</i>	16.74	mEq/L	calcul calcul
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Dioxyde de soufre fibre <i>Free Sulphur dioxide</i>	<3	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method
Fer <i>Iron</i>	1.0	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Turbidité <i>Turbidity</i>	1.6	NTU	néphélométrie nephelometry
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9904	g/cm ³	méthode IRTF FTIR method
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	23.7	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)
CO2 <i>CO2</i>	680	mg/L	méthode IRTF FTIR method

Jennifer WALTER, Oenologue



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par la demande de l'utilisateur au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.



Certificat de pureté sanitaire, de libre vente et de consommation
Certificate of health, purity, free trade and consumption

Designation du produit / Name of the product

AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2016
Rapport d'analyse n°16933

"Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption"

Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement

Expéditeur/ Shipper: Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

Je, soussigné, responsable de ces marchandises destinées à l'exportation, certifie les informations ci-dessus et que /I, undersigned, responsible for these products for export, certify the above informations and :

- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination

- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin

- ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine /these batches of products are fit for human consumption

Date : 21/03/2018

Nom et signature de l'expéditeur :

GROS

Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate

Vu l'habilitation, pour les vins, de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.

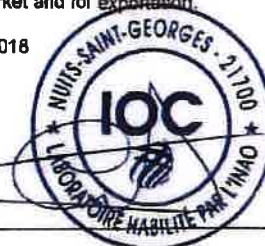
« Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ». Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a good product, honest, and commercial quality end fulfills all requirement of the august 1, 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

"The results of these tests are strictly in accordance with French law."

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

Nuits Saint Georges , le 12/02/2018
Jennifer WALTER, Oenologue



IOC Nuits Saint Georges
7 rue Aristide Briand
21700 NUITS SAINT GEORGES
Tel : +33 (0)3 80 61 02 09
Mail : labo-nuits@ioc.eu.com



7 rue Aristide BRIAND
21700 NUITS SAINT GEORGES
SIRET : 50124172300078
Tel : 03 80 61 02 09
email : labo-nuits@ioc.eu.com



Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSE N°16933

Nuits Saint Georges, le 12/02/2018

N° Labo : 1801817 Remis le : 09/02/2018 Mesuré le : 12/02/2018
Désignation produit : AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2016

Analyses	Résultats	Unité	Méthodes
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.05	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.63	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	74.09	mEq/L	calcul calcul
pH <i>pH</i>	3.52		méthode IRTF FTIR method
Acidité Volatile <i>Volatile Acidity</i>	0.61	g (H ₂ SO ₄)/L	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry
Acidité Volatile <i>Volatile Acidity</i>	12.45	mEq/L	calcul calcul
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	<1	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method
Fer <i>Iron</i>	0.4	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Acide salicyllique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Turbidité <i>Turbidity</i>	1.6	NTU	néphélométrie nephelometry
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9883	g/cm ³	méthode IRTF FTIR method
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	18.3	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)
CO2 <i>CO2</i>	860	mg/L	méthode IRTF FTIR method

Jennifer WALTER, Oenologue



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et analysé au sein du laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.



Certificat de pureté sanitaire, de libre vente et de consommation
Certificate of health, purity, free trade and consumption

Designation du produit / Name of the product

AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2016
Rapport d'analyse n°16943

"Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption"

Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement

Expéditeur/ Shipper: Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

Je, soussigné, responsable de ces marchandises destinées à l'exportation, certifie les informations ci-dessus et que /I, undersigned, responsible for these products for export, certify the above informations and :

- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination
- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin
- ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine /these batches of products are fit for human consumption

Date : 21/03/2018

Nom et signature de l'expéditeur :

GROS

Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate

Vu l'habilitation, pour les vins, de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.

« Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ». Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a good product, honest, and commercial quality end fulfills all requirement of the august 1, 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

"The results of these tests are strictly in accordance with French law."

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

Nuits Saint Georges , le 16/02/2018
Jennifer WALTER, Oenologue



IOC Nuits Saint Georges
7 rue Aristide Briand
21700 NUITS SAINT GEORGES
Tel : +33 (0)3 80 61 02 09
Mail : labo-nuits@ioc.eu.com



7 rue Aristide BRIAND
21700 NUITS SAINT GEORGES
SIRET : 50124172300078
Tel : 03 80 61 02 09
email : labo-nuits@ioc.eu.com



Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSE N°16943

Nuits Saint Georges, le 16/02/2018

N° Labo : 1801991 Remis le : 15/02/2018 Mesuré le : 16/02/2018
Désignation produit : AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2016

Analyses	Résultats	Unité	Méthodes
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.20	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	4.19	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	85.52	mEq/L	calcul calcul
pH <i>pH</i>	3.65		méthode IRTF FTIR method
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.96	g/L H ₂ SO ₄	entraînement à la vapeur et titrimétrie
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	19.59	mEq/L	calcul calcul
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	<3	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method
Fer <i>Iron</i>	1.1	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Turbidité <i>Turbidity</i>	9.8	NTU	néphélométrie nephelometry
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9907	g/cm ³	méthode IRTF FTIR method
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	24.8	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)
CO2 <i>CO2</i>	640	mg/L	méthode IRTF FTIR method

Jennifer WALTER, Oenologue



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Dans l'indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.