

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

Draft

**ZM FINE WINE
SHANGHAI ZHAOMEI TRADING CO, LTD
ROOM 205, N°1, 515 SOUTH XINSHI ROAD
HONGKOU DISTRICT
Chine**

UNION EUROPEENNE - FRANCE

Page N° 1

2	EXP6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2017 - 13°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres
10	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2016 - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres
10	EXP6 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2017 - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres

Soit un total de 22 caisses pour un total de 132 bouteilles

Soit un total de 99 litres

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 :	Echezeaux grand Cru	Rouge/Red	2017
Product / Producto	Vosne Romanée aux Réas	Rouge/Red	2016
	Pommard 1 ^{er} Cru les Pezerolles	Rouge/Red	2017

Elaboré par :	Domaine AF GROS
Elaborated by / Elaborado por	Maison PARENT-GROS
	1 Place de l'Europe
	21630 Pommard

Destiné à :	ZM FINE WINE
Destined to / Destinado al	HONGKOU DISTRICT - CHINA

Est un produit d'origine française, qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires de France, raison pour laquelle il est en vente libre et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger. Je certifie que ce vin, d'après l'analyse réalisée sur l'échantillon fourni, est conforme aux exigences des lois sur les denrées alimentaires et aux lois et décrets en vigueur sur les Appellations d'Origine.

Is a produce of French extraction, it satisfies all hygienic requirements fixed by sanitary authorities of France, it's a reason why it's in free sale and without any restriction in this country as in foreign countries. Certifies that wine, from the analysis I have done on the sample supplied, is in conformity with requirements of laws on foodstuffs and laws and decree in force on the "Appellation d'Origine".

Es un producto de origen Frances, que reúne todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este país así como en el exterior. Según 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 : 28/05/2019
Aurélie PREVOT, œnologue

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



Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:30/04/2019 au:02/05/2019
 Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
 N° demande: 151549 EX Client: 60340
 Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 6

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044104X - POMMARD PREMIER CRU LES PEZEROLLES - 2017 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 ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,62	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 68,2 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	* 0,9 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	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 54 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,42 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 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)	* 0,83 g/l acide acétique 13,76 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,81 g/l acide acétique 13,48 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 76 - Fax 03 80 26 23 79 - Courriel: laboratoire@ce-œb.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°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
N° demande: 151549 EX Client: 60340
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 12

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN ROUGE N°19044110P - ECHEZEUX GRAND CRU - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C <i>density at 20°C</i>	* 0,9903 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE <i>salicylic acid</i>	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif <i>sorbic acid</i>	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C <i>alcohol content % by volume</i>	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH <i>pH</i>	* 3,62	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE <i>total acidity g/L tartaric acid</i>	* 5,5 g/l acide tartrique 73,5 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE <i>malic acid</i>	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible SD=0,03 g/l
FER <i>iron</i>	* 0,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE <i>copper</i>	* < seuil quantification 0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE <i>free sulfur dioxide</i>	* 20 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL <i>total sulfur dioxide</i>	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE <i>carbon dioxide</i>	* 0,54 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL <i>total dry extract (by grams per liter)</i>	* 25,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE <i>glucose and fructose</i>	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE <i>volatile acidity (as acetic acid)</i>	* 0,90 g/l acide acétique 14,93 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE <i>acetic acid</i>	* 0,88 g/l acide acétique 14,72 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL <i>malvidol diglucoside</i>	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1812.0633.0643

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

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

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

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 18/12/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°18120634Q - VOSNE ROMANEE AUX REAS - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
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
DÉGRE 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-MALIQUÉ malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* < seuil quantification 0.6 g/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE 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: 18/12/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

