

Maison PARENT-GROS

Pommard, Côte d'Or, France



A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Bourgogne
HAUTES-CÔTES DE NUITS
Appellation d'Origine Protégée

SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969

A.F.GROS

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2012

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 214928
PRODUCE OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : HN

12,5 % VOL.

75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Côte d'Or, France

29.01.2020

TO WHOM IT MAY CONCERN

SUBJECT : GMO FREE - DECLARATION

Responding to your request, we declare that all the wines and alcoholic products by undersigned SAS François PARENT, for its branded products "AF GROS" with official address at 1 place de l'Europe 21630 POMMARD, France, do not contain Genetically Modified Organism.

We declare that all the wines and alcoholic products do not contain any genetically modified organism, nor hormone, pesticides or nanomaterial.

Regards,

Caroline PARENT-GROS



SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969



N° de gestion 1998B80141

Extrait Kbis**EXTRAIT D'IMMATRICULATION PRINCIPALE AU REGISTRE DU COMMERCE ET DES SOCIÉTÉS**
à jour au 21 novembre 2018**IDENTIFICATION DE LA PERSONNE MORALE**

<i>Immatriculation au RCS, numéro</i>	420 425 969 R.C.S. Dijon
<i>Date d'immatriculation</i>	13/10/1998
<i>Dénomination ou raison sociale</i>	FRANCOIS PARENT
<i>Forme juridique</i>	Société par actions simplifiée
<i>Capital social</i>	32 000,00 Euros
<i>Adresse du siège</i>	1 place de l'Europe 21630 Pommard
<i>Durée de la personne morale</i>	Jusqu'au 12/10/2097
<i>Date de clôture de l'exercice social</i>	31 juillet

GESTION, DIRECTION, ADMINISTRATION, CONTRÔLE, ASSOCIÉS OU MEMBRES**Président**

<i>Nom, prénoms</i>	PARENT Mathias Jean-Jacques Louis Maxime
<i>Date et lieu de naissance</i>	Le 30/05/1990 à Dijon (21)
<i>Nationalité</i>	Française
<i>Domicile personnel</i>	5 Grande rue la Garelle 21630 Pommard

Directeur général

<i>Nom, prénoms</i>	PARENT Caroline Daphné
<i>Date et lieu de naissance</i>	Le 19/04/1977 à Dijon (21)
<i>Nationalité</i>	Française
<i>Domicile personnel</i>	14 rue Pierre Joigneaux 21200 Beaune

Commissaire aux comptes titulaire

<i>Dénomination</i>	CABINET COUREAU
<i>Forme juridique</i>	Société par actions simplifiée
<i>Adresse</i>	6 boulevard Georges Clémenceau 21000 Dijon
<i>Immatriculation au RCS, numéro</i>	389 513 201 RCS Dijon

RENSEIGNEMENTS RELATIFS A L'ACTIVITÉ ET A L'ÉTABLISSEMENT PRINCIPAL

<i>Adresse de l'établissement</i>	1 place de l'Europe 21630 Pommard
<i>Nom commercial</i>	MAISON PARENT-GROS
<i>Enseigne</i>	JEFFERSON'S CLUB
<i>Activité(s) exercée(s)</i>	Exploitation d'un fonds de commerce de vins, spiritueux, eaux de vie, alcools, et toutes boissons (achat de raisins, vinification, transformation...) Achat, vente et exploitation de licence IV sous toutes ses formes. Événementiel, oenotourisme. L'exploitation de tous domaines viticoles et agricoles, de toutes parcelles de terres plantées ou non plantées et de tous immeubles bâtis ou non bâtis dépendant des domaines ou pouvant être utiles à ceux-ci. La société pourra créer, acquérir, vendre, prendre ou donner à bail, gérer et exploiter directement ou indirectement tous vignobles et toutes terres, tous bâtiments, tous matériels et objets mobiliers. La construction, la rénovation, la prise à bail et l'exploitation de gîtes, chambres d'hôtes et tables d'hôtes, l'organisation de réunions, de séminaires et d'excursions, la location de salles et d'espaces pour tous types de réception, l'achat et la vente de produits régionaux (végétaux ou non) huile d'olives et de souvenirs. Galerie d'art, équipements de la maison et de la personne
<i>Date de commencement d'activité</i>	01/09/1998

Maison PARENT-GROS

Pommard, Côte d'Or, France

Schéma d'élaboration

Dangers potentiels à chaque étape

Dossier HACCP

ETAPES	DANGERS	MESURE PREVENTIVE	ENREGISTREMENT
RECOLTE	Eléments externes	Respect des pratiques agricoles raisonnées	Charte qualité
FERMENTATION	Qualification personnel	Nettoyage de l'équipement avant utilisation	Fiche suivi viticole
PRESSURAGE	Présence insectes possible	Nettoyage de l'équipement avant utilisation	Fiche suivi viticole
SOUTIRAGE	S02 minimum	Charte qualité / personnel qualifié BTS Viti	Cahier d'utilisation
FILTRATION	Terre	Travaux réalisés par une structure agréée	Cahier d'utilisation
MISE EN BOUTEILLE	Verre	Contrôle visuel et nettoyage des bouteilles avant la mise	Cahier d'utilisation



SAS FRANÇOIS PARENT

« MAISON PARENT-GROS »

Place de l'Europe - 21630 Pommard

Tél. 03 80 22 61 85

SIRET 420 425 969 00029

T.V.A. FR 14 420 425 969

1 Place de l'Europe, 21630 Pommard Tél + 33(0)3 80 22 61 85 email contact@af-gros.com

SIRET 420 425 969 000 29 SIREN 420 425 969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR098117E0150

DATE : 06/02/2020

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2012 AF GROS

CLASSIFICATION : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Appellation d'Origine Protégée

ALCOHOL BY VOLUME : 12,5 % VOL

GEOGRAPHIC AREA : Bourgogne – France

SOIL : Limestone and marl from from the jurassic period.

GRAPE VARIETIES : 100 % Pinot Noir

COMPOSITION : Natural Wine + Sulphites (SO2)

VINIFICATION : For winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°) is done about 3-5 days to extract flavor and color. During this time, we do some *remontage* (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrel come primarily from forests of Châtillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (50% new oak).

STANDARDS :

AOC. Traditionnal vinification conform to the legislation of its appellation.

- 1- Meet hygienic requirements (regulation (EC) 1852/2004 of the European Parliament and 29 of April 2004on the hygiene of foodstuffs.)
- 2- Concl Regulation (EC) 1493 / 1999 on the common organization of the market wine.

Best regards,

Signature and stamp



SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969

Maison PARENT-GROS

Pommard, Côte d'Or, France

We, Maison PARENT GROS hereby, declare that Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2012 do not contain the concentrated must or rectified concentrated must.



Caroline PARENT GROS

SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969

Maison PARENT-GROS

Pommard, Côte d'Or, France

Our company SAS François PARENT, incorporated and existing in accordance with the law of France, having its head office at 1 place of Europa 21630 POMMARD, France, officially declares that we have a bottling line number EMB 21492B with the adress of production at 16 rue Pierre Joigneaux 21200 Beaune, France.



Caroline PARENT

Directrice Générale

SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03 80 26 23 73 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.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°2002.0633.0643

Echantillons remis le: 11/02/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du: 11/02/2020 au: 12/02/2020

Analyses exécutées du: 11/02/2020 au: 12/02/2020

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 12/02/2020/34

A.F GROS

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°20020635T1398R - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2012 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Absence	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	* 12,9% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,59	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,5 g/l H2SO4 71,4meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	*non détecté g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 3,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,19 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 13 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 en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,60 g/l	IRTF ±(0,10 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	* non détecté 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)	* 0,59 g/l H2SO4 12,02 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,67 g/l acide acétique 11,15 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: 12/02/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
 1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
 Tél: 03 80 22 61 85
 SIRET 420 426 969 00029
 T.V.A. FR 14 420 426 969

