

DATE 18.03.2021

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Bourgogne Pinot Noir 2017 AF GROS

CLASSIFICATION:

AOC Dry Red Wine

ALCOHOL BY VOLUME: 12.5%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: Chalky

GRAPE VARIETIES: 100% Pinot noir

VINIFICATION:

For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°C) is done for about 3-5 days to extract flavor and color. During that 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 barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (10% 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 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN):

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO2)  
DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

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



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 13ème 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  
PORTÉE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2102.0633.0643

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

A.F GROS

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

<b>Désignation du produit</b> <b>product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°21020642 - MOREY SAINT DENIS - 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	* 0,9899 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	* 13,3% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,49	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l H2SO4 72,9 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	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 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 dioxide	* 42 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)	* 23,2 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)	* 0,70 g/ acide acétique 11,62 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 11,23 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: 17/02/2021

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 420 425 969 00029  
T.V.A. FR 14 420 425 969





# 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 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°2102.1352.1589

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

**A.F GROS**

**1 place de l'Europe**

**21630 POMMARD**

<b>Désignation du produit</b> <i>product Name</i>	<b>VIN ROUGE N°21021456H - GEVREY CHAMBERTIN 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>Uncertainly in measurement</i>
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
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	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,58	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*5,0g/l acide tartrique 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	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE cooper	*<seuil de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 23 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	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxyde	* 0,66 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 22,4 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 11,81 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,69 g/l acide acétique 11,43 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: 17/02/2021

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 420 425 969 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 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°2102.3064.3066

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 148534 EX Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

A.F.GROS

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

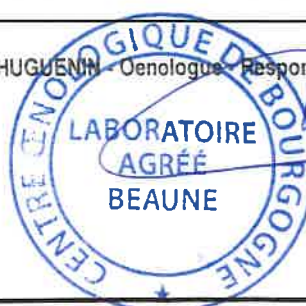
Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21023066L - BOURGOGNE PINOT NOIR - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 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	* 5,4 g/l H2SO4 71,8 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	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	*0,07 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	*18 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	* 42 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,80 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	*22,4 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)	* 0,60 g/l H2SO4 10,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,57 g/l acide acétique 9,55 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: 17/02/2021

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 420 425 969 00029  
 T.V.A. FR 14 420 425 969





# 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° 14228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2102.2520.2530 / 0

Echantillons remis le:16/02/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21022529P - ECHEZEAUX GRAND CRU - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 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 ml/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 71,0 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0.05 g/l	ICP-OES SD=0,06 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 23 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	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 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)	* 0,78 g/l acide acétique 13,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l H2SO4) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,70 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

**SAS DOMAINE AF GROS**  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2102.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21022530J - RICHEBOURG GRAND CRU - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9910 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 ml/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 71,8 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	* 2,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 29 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	* 78 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 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)	* 0,80 g/l acide acétique 13,36 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,78 g/l acide acétique 13,07 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 17/02/2021

SAS DOMAINE AF GROS  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346

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 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°E2102.3106.3109

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 162467 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN BLANC N°21023109Q - BEAUNE PREMIER CRU LES MONTREVENOTS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9879 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	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 72,7 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	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,10 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	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 17,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 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)	* 0,40 g/l acide acétique 6,63 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,36 g/l acide acétique 6,00 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique

  
**DOMAINE AF GROS**  
 Grande Rue - 21630 Pommard  
 SIRET 383 967 346 00016  
 V.A. FR 84 383 967 346





# 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 directoire au capital de: 431 309€ N°Siret: 312 149 149 00022



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2102.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 21/02/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021  
Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021  
N° demande: 163628 EXT Client: 60340  
Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21022525E -VOSNE ROMANEE AUX REAS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 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 ml/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 °C alcohol content % by volume	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
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	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES SD=0,06 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	* 61 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 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)	* 0,72 g/l acide acétique 11,95 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,70 g/l acide acétique 11,58 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

**SAS DOMAINE AF GROS**  
5, Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346





# 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 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°E2102.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21022521C - SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU CLOS DES GUETTES - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainly in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 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 ml/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 67,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	*0,06 mg/l	ICP-OES SD=0,06 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	* 52 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 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)	* 0,81 g/l acide acétique 13,49 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l H2SO4) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,79 g/l acide acétique 13,20 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

SAS DOMAINE AF GROS  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2102.3106.3109

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 162467 EXT Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21023108R - MOULIN-A-VENT-EN-MORTPERAY- 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 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	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 68,4 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	* 1,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,11 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	* 64 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 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)	* 0,78 g/l acide acétique 13,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,70 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

**MAISON DOMAINE AF GROS**  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2101.3064.3066 / 0

Echantillons remis le: 14/01/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 14/01/2021 au: 15/01/2021

Analyses exécutées du: 14/01/2021 au: 15/01/2021

N° demande: 148534 Client: 60340

Réf. client: 14/01/2021/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

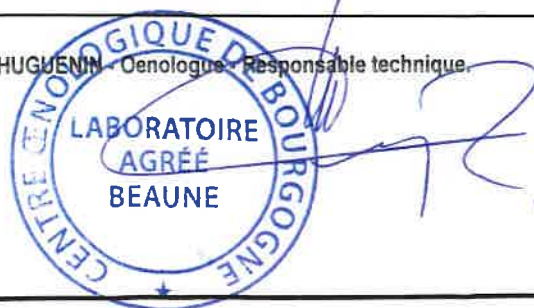
Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21013066L - BOURGOGNE - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 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	* 5,4 g/l H2SO4 71,8 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	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 18 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	* 42 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,80 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 22,4 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)	* 0,60 g/l H2SO4 10,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,57 g/l acide acétique 9,55 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: 15/01/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

**SAS DOMAINE AF GROS**  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

5 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°2102.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 16/02/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:16/02/2021 au:17/02/2021

Analyses exécutées du: 16/02/2021 au: 17/02/2021

N° demande: 162467 Client: 60340

Réf. client: 16/02/2021/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°210231060 - BOURGOGNE PINOT NOIR - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 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	* 12,9 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 71,4 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	* 3,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 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	* 53 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/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)	* 0,64 g/l acide acétique 10,70 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,62 g/l acide acétique 10,27 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique

Rapport établi le: 17/02/2021

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

  
**SAS DOMAINE AF GROS**  
 5 Grande Rue - 21630 Pommard  
 SIRET 383 967 346 00016  
 TVA FR 84 383 967 346





# Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)

## DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE



### MOULIN-À-VENT *en Mortperay*

2018

**SAS DOMAINE AF GROS**  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346

#### DOMAINE A.F. GROS

##### Moulin à Vent en Mortperay 2018

Appellation d'Origine Protégée  
100% Gamay

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](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13% VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : MAV18

75 cl



*Domaine A.-F. Gros S.A.*

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)



**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

*Savigny-les-Beaune*  
*Clos des Guettes*  
**PREMIER CRU**  
*Appellation d'Origine Protégée*

**SAS DOMAINE AF GROS**  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346

**DOMAINE A.F. GROS**

**Savigny les Beaune 1er Cru Clos des  
Guettes 2018**

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](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13% VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : SACG18

75 cl



# Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)



## DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

# Bourgogne

PINOT NOIR

*Appellation d'Origine Protégée*

**SAS DOMAINE AF GROS**  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346

### DOMAINE A.F. GROS

#### Bourgogne Pinot Noir 2018

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](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE  
CONTAINS SULFITES - Lot n° : BPN18

13 % VOL.

75 cl



*Domaine A.-F. Gros S.A.*

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)



**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

*Bourgogne*  
**PINOT NOIR**  
*Appellation d'Origine Protégée*

**SAS DOMAINE AF GROS**

5 Grande Rue - 21630 Pommard

SIRET 383 967 346 00016

T.V.A. FR 84 383 967 346

**DOMAINE A.F. GROS**

**Bourgogne Pinot Noir 2017**

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](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE

12.5 % VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : BPNL7

75 cl

LA TRUFFE n.f. (lat. tuber). Bot.  
 Champignon souterrain  
 ex : Truffe Noire de Bourgogne  
 illustration (ci-contre)  
 Pop: - Nez de Truffe -  
 expression employée pour un vin  
 aux arômes particuliers de truffe.  
 typicité du parfum de certains  
 vins rouges de Bourgogne.



FRANÇOIS PARENT

www.parent-pommard.com



**A.-F. GROS**

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

*Bourgogne*

**PINOT NOIR**

*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  
 TVA FR 14 420 425 969

**A.F.GROS**

**Bourgogne Pinot Noir 2017**

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](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N  
 PRODUCE OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE  
 CONTAINS SULFITES - Lot n° : BPN17

12,5 % VOL.

75 cl

SAS FRANCOIS PARENT- MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tel (33) 03 80 22 61 85 email : [af-gros@wanadoo.fr](mailto:af-gros@wanadoo.fr)

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 98 117 E 0150 SIRET 42042596900029



*Domaine A.-F. Gros S.A.*

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

*Vosne-Romanée*

**AUX RÉAS**

*Appellation d'Origine Protégée*

**SAS DOMAINE AF GROS**  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346

**DOMAINE A.F. GROS**

**Vosne Romanée aux Réas 2018**

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 AU DOMAINE  
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTAINS SULFITES - Lot n° : VR18

13,5 % VOL.

75 cl



*Domaine A.-F. Gros S.A.*

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)



**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

*Beaune*  
**PREMIER CRU**  
**LES MONTREVENOTS**  
*Appellation d'Origine Protégée*

**SAS DOMAINE AF GROS**  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346

**DOMAINE A.F. GROS**

**Beaune 1er Cru les Montrevenots 2018**

Appellation d'Origine Protégée  
100% Chardonnay

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](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTAINS SULFITES - Lot n° : BEM018

13% VOL.

75 cl



*Domaine A.-F. Gros S.A.*

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)



**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

*Richebourg*

**GRAND CRU**

*Appellation d'Origine Protégée*

**SAS DOMAINE AF GROS**  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346

**DOMAINE A.F. GROS**

**Richebourg Grand Cru 2018**

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](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTAINS SULFITES - Lot n° : R118

13,5 % VOL.

75 cl



*Domaine A.-F. Gros S.A.*

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

[www.af-gros.com](http://www.af-gros.com)



**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

*Echezeaux*

**GRAND CRU**

*Appellation d'Origine Protégée*

**SAS DOMAINE AF GROS**  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346

**DOMAINE A.F. GROS**

**Echezeaux Grand Cru 2018**

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](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13,5 % VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : EC18

75 cl

LA TRUFFE n.f. (lat. tuber). Bot.  
Champignon souterrain  
ou Truffe Noire de Bourgogne  
*illustration (ci-contre)*  
Pop: - Nez de Truffe -  
*expression employée pour un vin  
avec arômes particuliers de truffe,  
typique du parfum de certains  
vins rouges de Bourgogne.*



FRANÇOIS PARENT  
www.parent-pommard.com



**A.-F. GROS**

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

*Gevrey-Chambertin*  
*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**

**Gevrey Chambertin 2016**

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](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N  
PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTAINS SULFITES - Lot n° : GC

13% VOL.

75 cl

SAS FRANÇOIS PARENT- MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tél (33) 03 80 22 61 85 email : [af-gros@wanadoo.fr](mailto:af-gros@wanadoo.fr)

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 98 117 E 0150 SIRET 42042596900029

LA TRUFFE n.f. (lat. tuber). Bot.  
Champignon souterrain  
ex : Truffe Noire de Bourgogne  
*Illustration (ci-contre)*  
Pap: - Nez de Truffe -  
*expression employée pour un vin  
aux arômes particuliers de truffe,  
typicité du parfum de certains  
vins rouges de Bourgogne.*



FRANÇOIS PARENT

[www.parent-pommard.com](http://www.parent-pommard.com)



**A.-F. GROS**

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

*Morey-Saint-Denis*  
*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**

**Morey Saint Denis 2016**

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](http://www.af-gros.com)

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N

PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13% VOL

CONTAINS SULFITES - Lot n° : MSD

75 cl

SAS FRANCOIS PARENT - MAISON PARENT - GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tel (33) 03 80 22 61 85 email : [af-gros@wanadoo.fr](mailto:af-gros@wanadoo.fr)

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 98 117 E 0150 SIRET 42042596900029

# 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 de l'Europe 21630 Pommard, France, officially declares that we have a bottling line number EMB 21054N with the address 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

**Greffes du Tribunal de Commerce de Dijon**13 BD CLEMENCEAU  
BP 69  
21072 DIJON CEDEXCode de vérification : KLwvllxgRe  
<https://www.infogrefte.fr/contrôle>

N° de gestion 1998B80141

**Extrait Kbis****EXTRAIT D'IMMATRICULATION PRINCIPALE AU REGISTRE DU COMMERCE ET DES SOCIÉTÉS**  
à jour au 17 mars 2021**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>	<b>FRANCOIS PARENT</b>
<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>	la Garelle 5 Grande Rue 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 Ruc 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, œnotourisme. 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

**Greffes du Tribunal de Commerce de Dijon**

13 BD CLEMENCEAU

BP 69

21072 DIJON CEDEX

N° de gestion 1998B80141

*Origine du fonds ou de l'activité*

Création

*Mode d'exploitation*

Exploitation directe

**OBSERVATIONS ET RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**

- Mention du 01/01/2009

En application du décret n° 2008-146 en date du 15 février 2008, modifiant le siège et le ressort des tribunaux de commerce, l'ensemble des dossiers inscrits au registre du commerce et des sociétés du greffe du tribunal de commerce de Beaune ainsi que les dossiers d'inscriptions de sûretés et privilèges ont été transférés au greffe du tribunal de commerce de Dijon. Cette modification prend effet au 1er janvier 2009. Le greffe de Dijon décline toute responsabilité sur toute mention ou inscription erronée ou omise par le fait du greffe précédemment compétent.



**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

Le Greffier



FIN DE L'EXTRAIT



*Extrait Kbis*

**EXTRAIT D'IMMATRICULATION PRINCIPALE AU REGISTRE DU COMMERCE ET DES SOCIETES**  
à jour au 24 février 2021

**IDENTIFICATION DE LA PERSONNE MORALE**

*Immatriculation au RCS, numéro* 383 967 346 R.C.S. Dijon  
*Date d'immatriculation* 07/01/1992  
*Dénomination ou raison sociale* **DOMAINE A.F GROS**  
*Forme juridique* Société par actions simplifiée  
*Capital social* 137 500,00 Euros  
*Adresse du siège* la Garelle 5 Grande Rue 21630 Pommard  
*Durée de la personne morale* Jusqu'au 06/01/2090  
*Date de clôture de l'exercice social* 31 juillet

**GESTION, DIRECTION, ADMINISTRATION, CONTROLE, ASSOCIES OU MEMBRES**

**Président**

*Nom, prénoms* PARENT Anne-Françoise  
*Date et lieu de naissance* Le 30/01/1957 à DIJON  
*Nationalité* Française  
*Domicile personnel* la Garelle 5 Grande Rue 21630 Pommard

**Directeur général**

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

**Directeur général**

*Nom, prénoms* PARENT Mathias  
*Date et lieu de naissance* Le 30/05/1990 à Dijon (21)  
*Nationalité* Française  
*Domicile personnel* la Garelle 3 Grande Rue 21630 Pommard

**Commissaire aux comptes titulaire**

*Dénomination* CABINET COUREAU  
*Forme juridique* Société à responsabilité limitée  
*Adresse* 6 Boulevard Clémenceau 21000 Dijon

**Commissaire aux comptes suppléant**

*Nom, prénoms* TOURRE Didier  
*Nationalité* Française  
*Domicile personnel ou adresse professionnelle* 4 Impasse de Biaune 21160 Corcelles-les-Monts

**RENSEIGNEMENTS RELATIFS A L'ACTIVITE ET A L'ETABLISSEMENT PRINCIPAL**

*Adresse de l'établissement* la Garelle 5 Grande Rue 21630 Pommard  
*Activité(s) exercée(s)* 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

  
**SAS DOMAINE AF GROS**  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346

