



Domaine A.-F. Gros S.A

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Pommard
PREMIER CRU
LES CHANLINS
Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Pommard 1er Cru les Chanlins

Appellation d'Origine Protégée

2019

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar 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%.

Exclusive limited bottling of 146 magnums.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : PCHA19

13,5% VOL.



1,5 L



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

DOMAINE A.F. GROS

Vosne Romanée

Appellation d'Origine Protégée

Aux Réas 2019

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar 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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : VR19

14% VOL.



75 cl



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Bourgogne
HAUTES-CÔTES DE NUITS
Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Appellation d'Origine Protégée

2019

100 % Pinot Noir

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar 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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE

CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : HN19

13% VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75 cl



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Bourgogne
PINOT NOIR
Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Bourgogne Pinot Noir

Appellation d'Origine Protégée

2019

100% Pinot Noir

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar 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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE

CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : BPN19

13% VOL.



75 cl