



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

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE



**MOULIN-À-VENT**  
*en Mortperay*

**2017**

**DOMAINE A.F. GROS**

**Moulin à Vent en Mortperay 2017**

Appellation d'Origine Protégée  
100% Gamay

Le Domaine AF GROS exploite 15Ha en Côte d'Or et en Beaujolais. Les vins sont aujourd'hui vinifiés par Mathias PARENT et distribués par Caroline PARENT. Les sols sont travaillés mécaniquement dans un souci de respect de la nature.

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.

www.af-gros.com



12.5% VOL.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES SULFITES - Lot n° : MAV17

75 cl



*Domaine A.-F. Gros SA*

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*

**2019**

**DOMAINE A.F. GROS**

**Moulin à Vent en Mortperay 2019**

Appellation d'Origine Protégée  
100% Gamay

Le Domaine AF GROS exploite 15Ha en Côte d'Or et en Beaujolais. Les vins sont aujourd'hui vinifiés par Mathias PARENT et distribués par Caroline PARENT. Les sols sont travaillés mécaniquement dans un souci de respect de la nature.

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.

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



12,5 % VOL.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES SULFITES - Lot n° : MAV19

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

*Echezeaux*

**GRAND CRU**

*Appellation d'Origine Protégée*

**DOMAINE A.F. GROS**

**Echezeaux Grand Cru 2019**

Appellation d'Origine Protégée

100% Pinot Noir

Le Domaine AF GROS exploite 15Ha en Côte d'Or et en Beaujolais. Les vins sont aujourd'hui vinifiés par Mathias PARENT et distribués par Caroline PARENT. Les sols sont travaillés mécaniquement dans un souci de respect de la nature.

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.

www.af-gros.com



13,5 % VOL

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES SULFITES - Lot n° : EC19

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*

**DOMAINE A.F. GROS**

**Richebourg Grand Cru 2019**

Appellation d'Origine Protégée

100% Pinot Noir

Le Domaine AF GROS exploite 15Ha en Côte d'Or et en Beaujolais. Les vins sont aujourd'hui vinifiés par Mathias PARENT et distribués par Caroline PARENT. Les sols sont travaillés mécaniquement dans un souci de respect de la nature.

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.

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



13,5 % VOL

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE  
PRODUIT DE FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES SULFITES - Lot n° : RL19

75 cl