

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

Morey-Saint-Denis
PREMIER CRU
LES MONTS LUISANTS
Appellation d'Origine Protégée

A.F.GROS
Morey Saint Denis 1er Cru
les Monts Luisants 2019

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 21054N
PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : MSM19

14 % VOL.

75 cl

SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES
10 B rue des Naigeoises
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 859 595
Accise FR 007 859 E 0656

SAS FRANCOIS PARENT- MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tel +33 (0)3 80 22 61 85 [email : contact@af-gros.com](mailto:contact@af-gros.com)

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 098 117 E 0150 SIRET 42042596900029 REX FRREX20183080

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

Nuits-Saint-Georges

**PREMIER CRU
 LES SAINTS-GEORGES**

Appellation d'Origine Protégée

A.F.GROS
**Nuits Saint Georges 1er Cru les Saints
 Georges 2019**
 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 21054N

PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

CONTAINS SULFITES - Lot n° : NSG19

14% VOL.

75 cl

SIRET CAROLINE PARENT
 & ASSOCIES
 100 rue des Naigeons
 21000 BEAUNE - FRANCE
 RCS DIJON 49385909596
 Accise FR 098 117 E 0150

SAS FRANCOIS PARENT- MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tel +33 (0)3 80 22 61 85 email : contact@af-gros.com

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 098 117 E 0150 SIRET 42042596900029 REX FRREX20183080

LA TRUFFE *n.f.* (lat. tuber). *Bor.*
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

Gevrey-Chambertin
LÈS CORVÉES
Appellation d'Origine Protégée

A.F.GROS

Gevrey Chambertin les Corvées 2019

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 21054N
PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : GCC19

13% VOL.

75 cl

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES
FRANCE**
10 B rue des Nalignons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 5665
Accise FR 007 859 0958

SAS FRANCOIS PARENT- MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tel +33 (0)3 80 22 61 85 [email : contact@af-gros.com](mailto:contact@af-gros.com)

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 098 117 E 0150 SIRET 42042596900029 REX FRREX20183080

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

Pommard

PREMIER CRU

LA CHANIÈRE

Appellation d'Origine Protégée

A.F.GROS

Pommard 1er Cru la Chanière 2019

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 %.

Exclusive limited bottling of 222 magnums.

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N
PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : PMC19

13% VOL.

1,5L

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 535
Accise FR 007 859 E 0656

SAS FRANCOIS PARENT- MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tel +33 (0)3 80 22 61 85 [email : contact@af-gros.com](mailto:contact@af-gros.com)

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 098 117 E 0150 SIRET 42042596900029 REX FRREX20183080

BOTTLING CERTIFICATE

Maison PARENT GROS

Millésime / Vintage 2019

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	2019	15/03/2021	13°	HN19
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	2019	15/03/2021	13,5°	C19
GEVREY CHAMBERTIN LES CORVEES	2019	12/04/2021	13°	GC19
MOREY SAINT DENIS	2019	12/04/2021	13°	MSD19
MOREY SAINT DENIS 1 ^{ER} CRU LES MONTS LUISANTS	2019	13/04/2021	14°	MSM19
NUITS SAINT GEORGES 1 ^{ER} CRU LES SAINTS GEORGES	2019	14/04/2021	14°	NSG19
POMMARD 1 ^{ER} CRU LA CHANIERE	2019	14/04/2021	13°	PMC19

**CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Siret FR 007 859 E 0656



BOTTLING CERTIFICATE

Domaine AF GROS

Millésime / Vintage 2019

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOIR	2019	15/03/2021	13	BPN19
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS Rouge	2019	15/03/2021	13	HN19
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	2019	20/07/2020	12.5	MAV19
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES MONTREVENOTS	2019	15/03/2021	14	BEMO19
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES	2019	12/04/2021	13.5	BEBO19
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	2019	14/04/2021	13	SACG19
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	2019	12/04/2021	13	PPEZ19
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS	2019	12/04/2021	13.5	PARV19
POMMARDS 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS	2019	13/04/2021	13.5	PCHA19
CHAMBOLLE MUSIGNY	201	13/04/2021	14	CM19
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2019	13/04/2021	14	VR19
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2019	13/04/2021	14	VCF19
VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS	2019	12/04/2021	14	VC19
ECHZEZEAUX GRAND CRU	2019	12/04/2021	13.5	EC19
RICHEBOURG GRAND CRU	2019	11/04/2021	13.5	RI19

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**

10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0656



Bordereau d'expédition

N° d'expédition : 148

Date d'expédition : 25/06/2021

N° document CM 20210002		du 28/01/2021		
RUBY RED FINE WINE N°41B, Underground Cellar Tian Shan N° 2 Borough, Zun Yi Road . SHANGHAI				
Nb colis	Description du colis	Qté	Désignation	Régie
4	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC 2018	DAA
8	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	BOURGOGNE ROUGE 2018	DAA
8	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2018	DAA
6	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	VOSNE ROMANEE 2018	DAA
2	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2018	DAA
2	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	VOSNE ROMANEE 1ER CRU LES CHAUMES 2018	DAA
4	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	ECHZEZEUX GRAND CRU 2018	DAA
4	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2018	DAA
1	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	GRAND ECHEZEUX GRAND CRU 2018	DAA
5	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2018	DAA
14	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	BOURGOGNE ROUGE 2019	DAA
6	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	CHEMIN DES MOINES DE VERGY 2019	DAA
6	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2019	DAA
5	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	VOSNE ROMANEE 2019	DAA
3	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2019	DAA
3	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	ECHZEZEUX GRAND CRU 2019	DAA
4	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2019	DAA
1	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	GRAND ECHEZEUX GRAND CRU 2019	DAA
7	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2019	DAA
Nombre de colis : 93		Equivalent 75 : 558,00		
Poids : 837 Kg		Volume : 418,5 litres		

Synthèse de l'expédition			
Nombre de colis : 93		Volume : 418,5 litres	
Poids : 837 Kg			

SARL CAROLINE PARENT & ASSOCIES
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0656



Bordereau d'expédition

N° d'expédition : 139

Date d'expédition : 19/03/2021

N° document CM 20200019		du 28/09/2020		
RUBY RED FINE WINE N°41B, Underground Cellar Tian Shan N° 2 Borough, Zun Yi Road . SHANGHAI				
Nb colis	Description du colis	Qté	Désignation	Régie
60	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	BOURGOGNE ROUGE 2019	DAA
20	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2019	DAA
29	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2019	DAA
12	CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM	3,00	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2019 MAGNUM	DAA
3	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2019	DAA
10	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	MOULIN A VENT 2019	DAA
8	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2019	DAA
4	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750	6,00	ECHEZÉAUX GRAND CRU 2019	DAA
3	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750	6,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2019	DAA
10	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	GEVREY CHAMBERTIN Les Corvées 2019	DAA
3	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	MOREY SAINT DENIS 1ER CRU LES MONTS LUISANTS 2019	DAA
2	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2019	DAA
4	CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM	3,00	POMMARD 1ER CRU LA CHANIERE 2019 MAGNUM	DAA
Nombre de colis : 168		Equivalent 75 : 1 704,00		
Poids : 2 412 Kg		Volume : 1 278 litres		

Synthèse de l'expédition			
Nombre de colis : 168		Volume : 1278 litres	
Poids : 2412 Kg			

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 895
Aseise FR 007 899 € 0856



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

2019

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES PARENT**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0656

DOMAINE A.F. GROS

Moulin à Vent en Mortperay 2019

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

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : MAV19 75 cl
12,5 % VOL.



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

CLOS DE LA FONTAINE

Appellation d'Origine Protégée

MONOPOLE

DOMAINE A.F. GROS
Vosne Romanée Clos de la Fontaine
2019

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 %.

Exclusive limited bottling of 518 magnums.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : VCF19

14% VOL.

1,5L

CAROLINE PARENT
& ASSOCIES
10 rue des Nalgeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0866



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 aux Réas 2019

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

14% VOL

CONTAINS SULFITES - Lot n° : VR19

75 cl

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0656



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 PEZEROLLES**
Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Pommard 1er Cru les Pézerolles 2019

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° : PPEZ19

13% VOL.

75 cl

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Nalignons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0658



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

LES CHALANDINS

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Vosne Romanée Les Chalandins 2019

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° : VC19

14% VOL.

75 cl

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 856 E 0659



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

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° : EC19

13,5 % VOL

75 cl

**SARIL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons - FRANCE
21200 BEAUNE - 493 856 595
RCS DIJON 493 856 0656
Accise FR 007 859 E



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.F. GROS

Richebourg Grand Cru 2019

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

13,5% VOL.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : R119

75 cl

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 896 595
Accise FR 007 8969 E 0958



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 2019
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 BOUTELLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : HN19

13% VOL.

75 cl

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DUON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0656



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 2019

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 - VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : BPN19

13% VOL.

75 cl

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Nageons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 027 856 83656

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

2019


SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES
10 E rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0656



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

2019

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**

10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
DIJON 493 856 595
FR 307 859 E 0656

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 analisis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :

Produit :	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2019
Product / Producto	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2019
	Moulin à Vent En Mortperay	Rouge/Red	2019
	Beaune 1 ^{ER} Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2019
	Beaune 1 ^{ER} Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2019
	Savigny les Beaune 1 ^{ER} Cru Clos des Guettes	Rouge/Red	2019
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Pezerolles	Rouge/Red	2019
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2019
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Charlins	Rouge/Red	2019
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2019
	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2019
	Vosne Romanée Clos de la Fontaine	Rouge/Red	2019
	Vosne Romanée Les Chalandins	Rouge/Red	2019
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2019
	Echezeaux Grand Cru	Rouge/Red	2019

Elaboré par : Domaine AF GROS
Elaborated by / Elaborado por 5, Grande Rue
21630 POMMARD - FRANCE

Destiné à : EXPORT
Destined to / Destinado al

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 reune todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este pais asi como en el exterior. Segun 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 : 10/05/2021

Aurélie PREVOT, œnologue

TERRELIS SCOP ARL

21 rue des Capucines

21200 BEAUNE

FRANCE

SIRET 794 311 175 00028

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 analisis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :

Produit :	Pommard 1 ^{ER} Cru La Chanière	Rouge/Red	2019
Product / Producto	Corton Charlemagne Grand Cru	Blanc/White	2019
	Morey Saint Denis	Rouge/Red	2019
	Gevrey Chambertin Les Corvées	Rouge/Red	2019
	Nuits Saint Georges 1 ^{ER} Cru les Saints Georges	Rouge/Red	2019
	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2019
	Morey Saint Denis 1 ^{ER} Cru Les Monts Luisants	Rouge/Red	2019
	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2019

Elaboré par : AF GROS
Elaborated by / Elaborado por 1 Place de l'Europe
21630 POMMARD - FRANCE

Destiné à : EXPORT
Destined to / Destinado al

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 reune todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este pais asi como en el exterior. Segun 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 : 10/05/2021
Aurélie PREVOT, œnologue

TERRELIS SCOPARL
21 rue des Capucines
21200 BEAUNE
FRANCE
SIRET 794 311 175 00028



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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°2105.1327.1329 / 0

Echantillons remis le: 12/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:12/05/2021 au:12/05/2021
Analyses exécutées du: 12/05/2021 au: 12/05/2021
N° demande: 176576 EXT Client: 60340
Réf. client: 12/05/2021/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21051328S	MOULIN-A-VENT - EN MORTPERAY - 2019 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 SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,3 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 LD=0,03 g/l
FER iron	* 0,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,13 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=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) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 48 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 mg/l) - LD=2 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	* 1,0 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 12,95 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,63 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 12/05/2021

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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°2105.1327.1329 / 0

Echantillons remis le: 12/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:12/05/2021 au:12/05/2021
Analyses exécutées du: 12/05/2021 au: 12/05/2021
N° demande: 176576 EXT Client: 60340
Réf. client: 12/05/2021/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°210513290	RICHEBOURG GRAND CRU - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	------------------	--------------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9906 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,4 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 LD=0,03 g/l
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,86 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 6 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 36 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(5 mg/l) - LD=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	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 g/l acide acétique 11,78 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,68 g/l acide acétique 11,40 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 12/05/2021

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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°2103.2643.2644 / 0

Echantillons remis le: 22/03/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:22/03/2021 au:22/03/2021
Analyses exécutées du: 22/03/2021 au: 22/03/2021
N° demande: 175412 EXT Client: 60340
Réf. client: 22/03/2021/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21032643H	BOURGOGNE PINOT NOIR - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9912 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=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 72,0 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 LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,10 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,0 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,87 g/l acide acétique 14,51 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,86 g/l acide acétique 14,27 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 22/03/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.

LABORATOIRE
AGRÉÉ
BEAUNE



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - 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°E2105.0550.0555

Extrait du rapport N°2105.0550.0555 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176416 EXT Client: 61174

Réf. client: 05/05/2021/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050554X	POMMARD PREMIER CRU LA CHANIERE - 2019 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 SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=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	* 5,2 g/l acide tartrique 69,0 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 LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,4 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 53 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 mg/l) - LD=2 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	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,67 g/l acide acétique 11,21 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,65 g/l acide acétique 10,80 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 06 du 08/12/2015.



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 - 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°E2105.0550.0555

Extrait du rapport N°2105.0550.0555 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176416 EXT Client: 61174

Réf. client: 05/05/2021/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050553N	MOREY SAINT DENIS PREMIER CRU MONTS LUISANTS - 2019 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/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 6,0 g/l acide tartrique 80,2 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 LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 12 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 49 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,7 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 g/l acide acétique 11,79 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,69 g/l acide acétique 11,42 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 06 du 08/12/2015.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021
Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021
N° demande: 176415 EXT Client: 60340
Réf. client: 05/05/2021/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050547A	ECHÉZEAUX GRAND CRU - 2019 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/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,5 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 LD=0,03 g/l
FER iron	* 0,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES LD=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) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 60 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=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) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,68 g/l acide acétique 11,33 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,66 g/l acide acétique 10,93 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021
Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021
N° demande: 176415 EXT Client: 60340
Réf. client: 05/05/2021/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050543B	VOSNE ROMANEE - LES CHALANDINS - 2019 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 ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,4 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 LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=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) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,8 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) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,67 g/l acide acétique 11,19 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,65 g/l acide acétique 10,78 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.

LABORATOIRE AGREE BEAUNE



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021
Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021
N° demande: 176415 EXT Client: 60340
Réf. client: 05/05/2021/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050546F	POMMARD PREMIER CRU LES PEZEROLLES - 2019 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/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=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	* 5,2 g/l acide tartrique 69,0 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 LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 53 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 mg/l) - LD=2 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	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,67 g/l acide acétique 11,22 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,65 g/l acide acétique 10,82 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021
Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021
N° demande: 176415 EXT Client: 60340
Réf. client: 05/05/2021/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050542E	VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE - 2019 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 ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,4 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 LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=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) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 58 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,1 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) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,67 g/l acide acétique 11,19 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,65 g/l acide acétique 10,78 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021
Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021
N° demande: 176415 EXT Client: 60340
Réf. client: 05/05/2021/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050541R	VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9899 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,8 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 LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=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) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 54 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=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) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,63 g/l acide acétique 10,46 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,60 g/l acide acétique 10,02 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.

LABORATOIRE
AGRÉÉ
BEAUNE



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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°2103.2643.2644 / 0

Echantillons remis le: 22/03/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:22/03/2021 au:22/03/2021
Analyses exécutées du: 22/03/2021 au: 22/03/2021
N° demande: 175412 EXT Client: 60340
Réf. client: 22/03/2021/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21032644F	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9912 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=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 72,4 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 LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,10 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 56 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,87 g/l acide acétique 14,55 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,86 g/l acide acétique 14,32 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 22/03/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.





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 -

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°E2105.0550.0555

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176416 EXT Client: 61174
05/05/2021/49

1/1

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE	N°21050550V	GEVREY CHAMBERTIN - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9908 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,7 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 LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,09 mg/l	ICP-OES ± (0,06 mg/l - LD =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) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 72 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(mg/l) - LD= 2mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liters)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 g/l acide acétique 11,87 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,69 g/l acide acétique 11,50 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.





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 -

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°E2105.0550.0555

Extrait du rapport N°2105.0550.0555 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176416 EXT Client: 61174
05/05/2021/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1/1

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE	N°210505510	NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU LES SAINTS GEORGES - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9898 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 14,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 71,4 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 LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ± (0,06 mg/l - LD =0,02 mg/l)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 12 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 38 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(_ mg/l) - LD= 2mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liters)	* 26,6 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) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,77 g/l acide acétique 12,92 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,60 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.

