



PROJET

IMPRIMERIE ROY

ZAC DU PRÉ FLEURY
21190 CHASSAGNE-MONTRACHET
ETIQUETTES ADHÉSIVES

Version PROJET : 1 - Date : 31/05/21
Référence Maquette : P5858 - DOMAINE AFGROS
Désignation : ETI DOMAINE 2020
Client : 21GROS - DOMAINE AFGROS
Commercial(e) : SABARD Dominique
Assistante Commerciale : ROY Monique
Téléphone - Email : 03 85 87 63 42 _ commanderfb@inessens.fr

- Découpe
- Dorure / Galbe
- Gaufrage
- Foulage
- Vernis
- Couleur



Voilà ce que je veux avec cette couleur (Marron)

DOMAINE A.F. GROS
Moulin à Vent
 Appellation d'Origine Protégée
En Mortperay 2020
 100 % Gamay

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° : MAV20

14,5% VOL.  **PREGNANCY WARNING**
 Alcohol can cause lifelong harm to your baby 75 cl

~~**DOMAINE A.F. GROS**
Moulin-à-Vent
 Appellation d'Origine Protégée
 Gamay~~

~~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%.~~

~~www.af-gros.com~~

~~MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
 PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE
 GRAND VIN DE BOURGOGNE
 CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - Lot n° : MAV20~~

~~10% VOL.  **PREGNANCY WARNING**
 Alcohol can cause lifelong harm to your baby 75 cl~~

à mettre en marron (mê couleur que le texte)

Seulement en cas de modification(s), merci de laisser vos commentaires :
voir les modifications (couleur, alcool, etc)

BON POUR ACCORD
 Signature : _____
 DATE : _____

Papier : MARTELE EXTRA BLANC - Format (HxL) - CE : 80 x 60 mm
 Couleurs : **MARRON** 



POUR ÉVITER DES ERREURS LOURDES DE CONSÉQUENCES, VÉRIFIER AVEC ATTENTION TOUTES LES MENTIONS AVANT IMPRESSION DÉFINITIVE. VOTRE SIGNATURE VOUS ENGAGE - MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION. LES COULEURS DE CE DOCUMENT NE SONT QUE LA REPRÉSENTATION EN SORTIE SIMULÉE DES TONS D'IMPRESSIION. DES ÉCARTS ENTRE LES TEINTES DE RÉFÉRENCE ET CETTE ÉPREUVE SONT POSSIBLES. SE RÉFÉRER AUX TONS PANTONE OU AUX ÉCHANTILLONS.