


ATTESTATION POUR L'EXPORTATION / CERTIFICATE FOR EXPORTATION

**Pour le référencement de denrées alimentaires et autres produits / For Agreement of Foodstuffs and other products
(Certex V0300 B)**

*La présente attestation doit être conservée par le responsable de la mise sur le marché pendant une durée de trois ans (avec copie pour les douanes)
The present certificate must be kept by the person responsible for placing on the market for three years (with copy for customs)*

Déclaration de l'exportateur / statement by the exporter

1. Exportateur (nom, adresse complète, pays) / Exporter (name, full address, country) : SAS François PARENT 1 Place de l'Europe 21630 POMMARD, FRANCE	2. Pays d'expédition des produits / Country of shipment of goods FRANCE
3. Destinataire (nom, adresse complète, pays) / Consignee (name, full address, country) : PT ASKA INDOCO - Jl. Pluit Mas Raya Blok BB N°3 - Kel . Pejagalan, Kec. Penjaringan-Jakarta Utara 14450, INDONESIA	4. Pays de destination /Country of destination : INDONESIE
5. Description des produits / Description of products : VINS DE BOURGOGNE voir descriptif en annexe jointe	
6 . Je, soussigné, responsable de ces marchandises destinées à l'exportation, certifie les informations ci-dessus et que : I, undersigned, responsible for these products for export, certify the above informations and: - ces produits sont conformes aux exigences du pays de destination / these products are in compliance with the requirements of the country of destination - ces produits sont conformes aux exigences du pays d'expédition / these products are in compliance with the requirements of the country of shipment - ces produits sont aptes à la consommation humaine /these products are fit for human consumption - ces produits sont étiquetés conformément aux réglementations du pays de destination/these products are labelled in compliance with the legislation of the country of destination / - autres (others).. nom et qualité / name and function CAROLINE PARENT Directrice Générale Date 07/10/2021 lieu /place POMMARD Signature 	

Attestation de l'autorité compétente /Certificate by the competent authority

7. Je soussigné, atteste au jour de la signature / I, undersigned, certify at the issuing date : - que la fabrication et la vente des produits ci-dessus sont légalement autorisées en France (dans l'U. E.) / that the manufacture and sale of the above mentioned products are authorised in France according to the french (European Union) legislation - que les productions de cette entreprise peuvent être vendues en France / That the products of this compagny can be marketed in France			
Nom, adresse/Name, address DREETS BOURGOGNE-FRANCHE-COMTE POLE C 5 PLACE JEAN CORNET 25041 BESANCON CEDEX	Date	Signature	Cachet / Stamp
certificat N° / /			
year / district / number			
.....annexes sont jointes./.....annexes are attached			

Les noms seront inscrits en caractère d'imprimerie/names must be in block letter

Les signatures et les cachets auront une couleur différente de celle du texte - signatures and stamps must be in a different color from that of the text

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France

Description des produits /Description of Products

Moulin à Vent en Mortperay Domaine AF GROS SH Code 2204,

Bourgogne Pinot Noir Domaine AF GROS SH Code 2204,

Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Blanc Domaine AF GROS SH Code 2204,

Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Rouge AF GROS SH Code 2204,

Beaune 1^{er} cru les Montrevenots blanc Domaine AF GROS SH Code 2204,

Beaune 1^{er} cru les Boucherottes Domaine AF GROS SH Code 2204,

Chambolle Musigny Domaine AF GROS SH Code 2204,

Gevrey Chambertin AF GROS SH Code 2204,

Nuits Saint Georges 1^{er} cru les Saints Georges AF GROS SH Code 2204,

Corton Charlemagne AF GROS SH Code 2204,

Vosne Romanée aux Réas Domaine AF GROS SH Code 2204,

Vosne Romanée les Chalandins Domaine AF GROS SH Code 2204,

Savigny les Beaune 1^{er} cru le Clos des Guettes Domaine AF GROS SH Code 2204,

Pommard 1^{er} cru les Pezerolles Domaine AF GROS SH Code 2204,

Pommard 1^{er} cru les Arvelets Domaine AF GROS SH Code 2204,

Pommard 1^{er} cru les Chanlins Domaine AF GROS SH Code 2204,

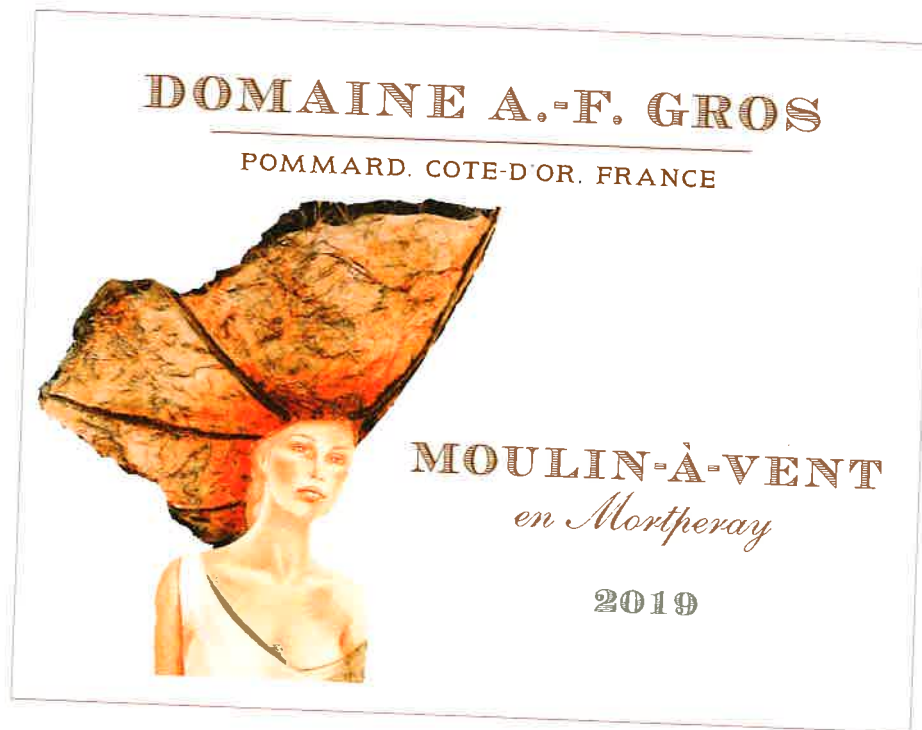
Echezeaux Grand cru Domaine AF GROS SH Code 2204,

Richebourg Grand Cru Domaine AF GROS SH Code 2204,

Clos Vougeot Domaine AF GROS SH Code 2204

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.F. GROS

Moulin à Vent

Appellation d'Origine Protégée

En Mortperay 2019

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° : MAV19

12,5% VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



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

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



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

2020

100 % Chardonnay

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'hygrométrie 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 *SULFATES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : HNB20

13% VOL



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Bourgogne
HAUTES-CÔTES DE NUITS
Appellation d'Origine Protégée

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 PAR EMB 21054N
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : HN19

13% VOL.



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

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

DOMAINE A.F. GROS

Beaune 1er Cru les Montrevenots

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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - Lot n° : BEMO19

14% VOL



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

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

DOMAINE A.F. GROS

Beaune 1er Cru les Boucherottes

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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : BEBO19

13,5% VOL



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Chambolle-Musigny
Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Chambolle Musigny

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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : CM19

14% VOL.



75cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Gevrey-Chambertin
Appellation d'Origine Protégée

A.F. GROS

Gevrey Chambertin

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%.

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : GC19

13% VOL



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



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

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%.

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - Lot n° : NSG19

14% VOL



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Corton-Charlemagne

GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

A.F. GROS

Corton Charlemagne Grand Cru

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%.

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : C19

13,5% VOL.



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



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'hygrométrie 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

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Vosne-Romanée

LES CHALANDINS

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Vosne Romanée

Appellation d'Origine Protégée

Les Chalandins 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° - VC19

14% VOL.



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Savigny-les-Beaune

**PREMIER CRU
CLOS DES GUETTES**

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Savigny les Beaune 1er Cru

Clos des Guettes

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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : SACG19

13% VOL



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



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 Pezerolles

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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : PPEZ19

13% VOL.



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

Pommard
**PREMIER CRU
LES ARVELETS**
Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Pommard 1er Cru les Arvelets

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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : PARV19

13,5% VOL.



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



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'hygrométrie 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° : PCHA19

13,5% VOL



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Echezeaux

GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Echezeaux Grand Cru

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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : EC19

13,5% VOL.



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Richebourg
GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Richebourg Grand Cru

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'hygrométrie 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° : R119

13,5% VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.F. GROS

Clos Vougeot Grand Cru

Appellation d'Origine Protégée

2022

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'hygrométrie 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° : CV22

13,5% VOL  **PREGNANCY WARNING**
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby 75 cl