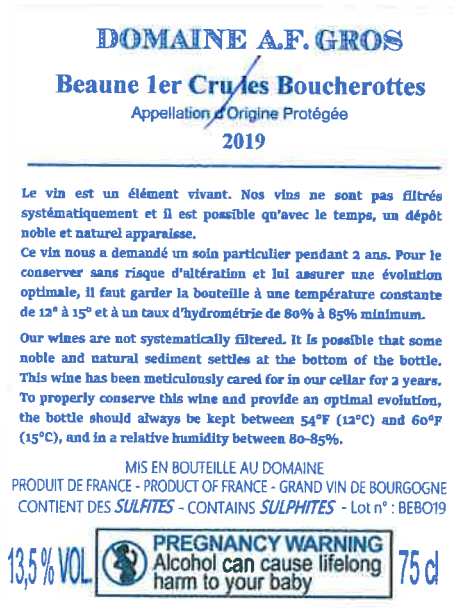


# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



*idem*

# 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.



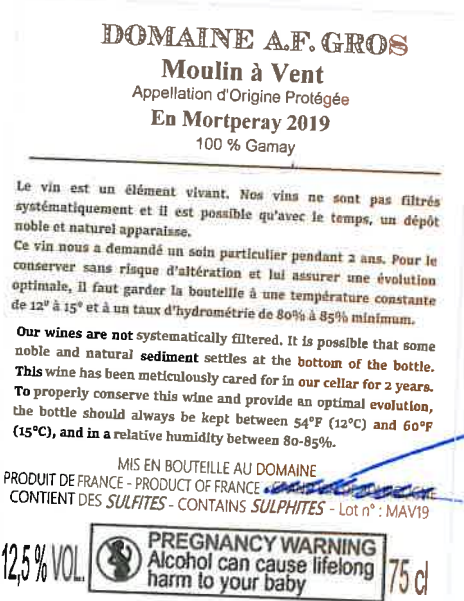
75cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



appelation  
d'origine  
protégée.  
(cote 1,5  
et 2 de  
hauter).



Mis en bouteille  
au domaine A.F. GROS  
à Pommard 21630.

grand vin de  
beau style

# 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'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 **SULFITES** - CONTAINS **SULPHITES** - Lot n° : BPN19

13% VOL.



75 cl

*en devises*

1 Place de l'Europe, 21630 Pommard Tél +33 (0)3 80 22 61 85 email [contact@af-gros.com](mailto:contact@af-gros.com)

SIRET 420 425 969 000 29 SIREN 420 425 969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR098117E0150

# 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'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° : 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**

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

*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