



PROJET

IMPRIMERIE ROY

ZAC DU PRÉ FLEURY
21190 CHASSAGNE-MONTRACHET
ETIQUETTES ADHÉSIVES

Version PROJET : 1 - Date : 13/10/21
Référence Maquette : P5957 - DOMAINE AFGROS
Désignation : CONTRE 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

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'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 - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DU BEAUJOLAIS
CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - Lot n° : MAV20

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

Ce que je veut

DOMAINE A.F. GROS
Moulin-à-Vent 2020
Appellation d'Origine Protégée
en Mortperay
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'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 - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DU BEAUJOLAIS
CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - Lot n° : MAV20

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

NON

mais oui pour le Culbute

ATTENTION : selon «the Australia New Zealand Food Standards Code» l'avertissement «Pregnancy warning» doit être en noir et rouge P 485 (ou sa correspondance quadri) selon un modèle défini.
(<https://www.legislation.gov.au/Details/F2020L00952>)

Seulement en cas de modification(s), merci de laisser vos commentaires :

BON POUR ACCORD

Signature :

DATE :

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

Couleurs : P 725

INESSENS
Visiblement différé

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