



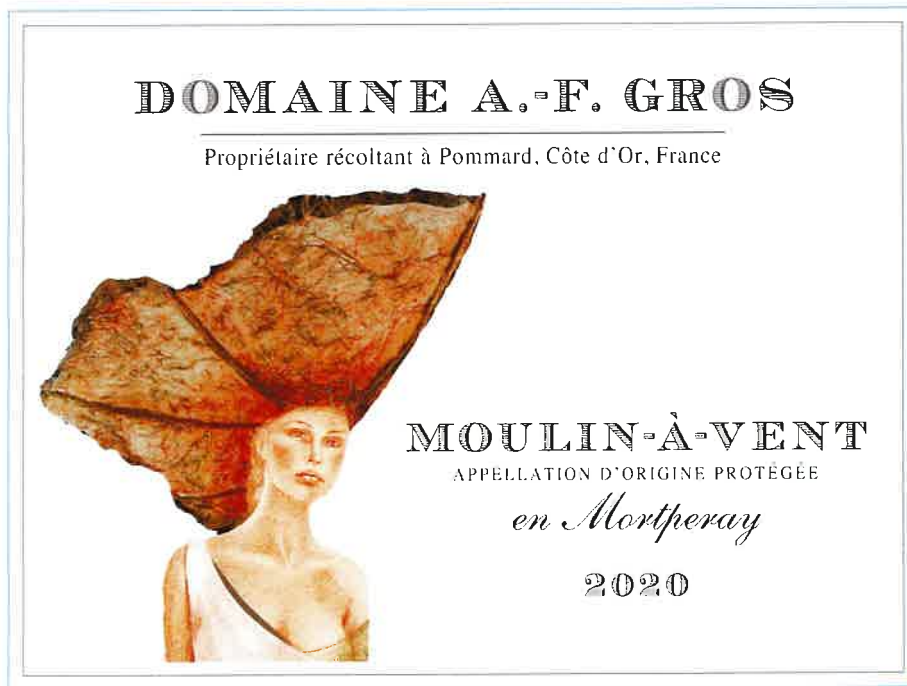
# PROJET

**IMPRIMERIE ROY**

ZAC DU PRÉ FLEURY  
21190 CHASSAGNE-MONTRACHET  
ETIQUETTES ADHÉSIVES

Version PROJET : 1 - Date : 13/10/21  
Référence Maquette : P5956 - DNE PARENT  
Désignation : ETIQ DNE A.F. GROS MOULIN A VENT  
Client : 21GROS - DNE AF GROS  
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



Version 4

12900 exemplaires

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

**BON POUR ACCORD**

Signature

DATE:

Papier : TINTO GESSO ULTRA WS - Format (HxL) - ET : 90 x 120 mm

Dorure : TRANSPARENTE GALBEE

Couleurs : QUADRI + P 873

**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'IMPRESSION. DES ÉCARTS ENTRE LES TEINTES DE RÉFÉRENCE ET CETTE ÉPREUVE SONT POSSIBLES. SE RÉFÉRER AUX TONS PANTONE OU AUX ÉCHANTILLONS.



# PROJET

**IMPRIMERIE ROY**

ZAC DU PRÉ FLEURY  
21190 CHASSAGNE-MONTRACHET  
ETIQUETTES ADHÉSIVES

Version PROJET : 2 - Date : 15/10/21  
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'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 - 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

75cl

12 900 exemplaires

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.