

**A.F. GROS**  
**Morey Saint Denis 1er Cru**  
**Les Monts Luisants**  
 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° : MSM19

14% VOL.



**PREGNANCY WARNING**  
 Alcohol can cause lifelong harm to your baby

75 cl

**A.F. GROS**  
**Pommard 1er Cru**  
**Les Arvelets**  
 Appellation d'Origine Protégée  
 2004

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° : PARV

13% VOL.



**PREGNANCY WARNING**  
 Alcohol can cause lifelong harm to your baby

75 cl

**A.F. GROS**  
**Pommard 1er Cru**  
**Les Epenots**  
 Appellation d'Origine Protégée  
 2011

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° : PEPE

13% VOL.



**PREGNANCY WARNING**  
 Alcohol can cause lifelong harm to your baby

75 cl

**DOMAINE**  
**Moulin**  
 Appellation d'Origine Protégée  
 En Mortpe  
 100 % C

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° : MSM19

12,5% VOL.



**PREGNANCY WARNING**  
 Alcohol can cause lifelong harm to your baby

**DOMAINE**  
**Echezeaux**  
 Appellation d'Origine Protégée  
 2011

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° : PARV

13% VOL.



**PREGNANCY WARNING**  
 Alcohol can cause lifelong harm to your baby

**DOMAINE A.**  
**Richebourg Grand Cru**  
 Appellation d'Origine Protégée  
 2014

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° : PEPE

13% VOL.



**PREGNANCY WARNING**  
 Alcohol can cause lifelong harm to your baby