

SARL CAROLINE PARENT ET ASSOCIES
10 B, RUE DES NAIGEONS
21200 BEAUNE

Facture N° 20230001 du 10/01/2023

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0656

MARINE EXPRESS
BOLSHAYA PODYACHESKAYA STR,25
LIT. A, 7-N
190068 SAINT PETERSBURG
Russie

Référence : ALLOC 2019

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20210007 du 11/05/2021					
	ALL THE WINES BELOW ARE LABELLED CAROLINE PARENT					
180,00	BOURGOGNE ROUGE 2019 - 2019 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	16,25 €	2 925,00 €	EX
6,00	CORTON CHARLEMAGNE 2019 - 2019 - - 13,5°	CAISSE B	0,750	165,00 €	990,00 €	EX
18,00	MEURSAULT 2019 - 2019 - Blanc - 13°	EXP6 BT	0,750	31,00 €	558,00 €	EX
24,00	VOLNAY 2019 - 2019 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	29,00 €	696,00 €	EX
48,00	GEVREY CHAMBERTIN Les Corvées 2019 - 2019 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	48,00 €	2 304,00 €	EX
48,00	MOREY SAINT DENIS 2019 - 2019 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	43,50 €	2 088,00 €	EX
24,00	MOREY SAINT DENIS 1ER CRU LES MONTS LUISANTS 2019 - 2019 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	79,00 €	1 896,00 €	EX
6,00	NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2019 - 2019 - - 14°	EXP6 BT	0,750	95,00 €	570,00 €	EX
60,00	POMMARD 1ER CRU LES EPENOTS 2011 - 2011 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	95,00 €	5 700,00 €	EX
480,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2019 - 2019 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	17,00 €	8 160,00 €	EX
228,00	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2019 - 2019 - - 12,5°	EXP6 BT	0,750	16,25 €	3 705,00 €	EX
72,00	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2020 - 2020 - - 14,5°	EXP6 BT	0,750	16,25 €	1 170,00 €	EX
24,00	SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2019 - 2019 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	37,50 €	900,00 €	EX
24,00	BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2019 - 2019 - Blanc - 14°	EXP6 BT	0,750	49,00 €	1 176,00 €	EX
6,00	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2019 MAGNUM - 2019 - Rouge - 14°	CARTON D	1,500	119,00 €	714,00 €	EX
12,00	POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2019 - 2019 - Rouge - 13,5°	EXP6 BT	0,750	62,50 €	750,00 €	EX
18,00	CHAMBOLLE MUSIGNY 2019 - 2019 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	53,00 €	954,00 €	EX
48,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2019 - 2019 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	55,00 €	2 640,00 €	EX
1,00	ADMINISTRATIVE CHARGES - - - 0°			150,00 €	150,00 €	EX

SARL CAROLINE PARENT ET ASSOCIES
10 B, RUE DES NAIGEONS
21200 BEAUNE

Facture N° 20230001 du 10/01/2023

MARINE EXPRESS
BOLSHAYA PODYACHESKAYA STR,25
LIT. A, 7-N
190068 SAINT PETERSBURG
Russie

Référence : ALLOC 2019

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		38 046,0	0,00 €

Total H.T. 38 046,00 €

Net H.T. 38 046,00 €

DAE n° : 23FRG8592400852202332

222 COLIS

Montant réglé 38 046,00 €

EXPORTATION HORS CEE
MARCHANDISE EXONEREE en VERTU de L'ARTICLE 262-I du C.G.I

Pas d'escompte en cas de paiement anticipé.

FDA n° 13103653998

CHINE : Registration N° CFRA23012201181651

USA: FDA 13103653998

Net à payer FACTURE ACQUITTEE €

Payé par : VIREMENT

Sarl au capital de 3000 € - RCS DIJON - 493856595
- Siret 49385659500027 - TVA FR42493856595
- Accise FR007859E0656 - APE 4634Z -

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i> المُرْسِل المُرْسِل SARL CAROLINE PARENT&ASSOCIES 10B RUE DES NAIGEONS 21200 BEAUNE FRANCE</p>	<p>N° 0073</p>	<p>ORIGINAL</p>																								
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinatarío</i> المُرْسَل اليه المُرْسَل اليه MARINE EXPRESS BOLSHAYA PODYACHESKAYA STR,25 LIT. A, 7-N 190068 SAINT PETERSBURG Russie</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية 欧洲共同体 ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО CERTIFICAT D'ORIGINE CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>																									
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details Expedición مرسلة بواسطة 运输情况</i> Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin País de origen</i> بلد المنشأ 原产國 Страна происхождения</p> <p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i> ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>UNION EUROPÉENNE - FRANCE</p> <p>Page N° 1</p>																									
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designación de las mercancías مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود 序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类； Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="1"> <tr> <td>30</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE ROUGE 2019 - 13°</td> <td>180 Bille(s) 0.750 = 135 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 CORTON CHARLEMAGNE 2019 - 14°</td> <td>6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 MEURSAULT 2019 - 13°</td> <td>18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOLNAY 2019 - 13°</td> <td>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN Les Corvées 2019 - 13°</td> <td>48 Bille(s) 0.750 = 36 litres</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2019 - 13°</td> <td>48 Bille(s) 0.750 = 36 litres</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 1ER CRU LES MONTS LUISANTS 2019 - 14°</td> <td>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2019 - 14°</td> <td>6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres</td> </tr> </table>	30	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE ROUGE 2019 - 13°	180 Bille(s) 0.750 = 135 litres	1	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 CORTON CHARLEMAGNE 2019 - 14°	6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres	3	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MEURSAULT 2019 - 13°	18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres	4	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOLNAY 2019 - 13°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	8	EXP6 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN Les Corvées 2019 - 13°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres	8	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2019 - 13°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres	4	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 1ER CRU LES MONTS LUISANTS 2019 - 14°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	1	EXP6 BT Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2019 - 14°	6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</p>	
30	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE ROUGE 2019 - 13°	180 Bille(s) 0.750 = 135 litres																								
1	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 CORTON CHARLEMAGNE 2019 - 14°	6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres																								
3	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MEURSAULT 2019 - 13°	18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres																								
4	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOLNAY 2019 - 13°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres																								
8	EXP6 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN Les Corvées 2019 - 13°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres																								
8	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2019 - 13°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres																								
4	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 1ER CRU LES MONTS LUISANTS 2019 - 14°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres																								
1	EXP6 BT Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2019 - 14°	6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres																								
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N° 3 <i>THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3</i> LA AUTORIDAD INFRASCRITA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N° 3 شهادة السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم 3 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <p>CCI MÉTROPOLE DE BOURGOGNE Beaune, le 11 JAN. 2023 Pour le Président François BRUNO</p> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente <i>Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority</i> Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente مكان وتاريخ وتسمية وتوقيع وختم السلطة المختصة. Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>																										

REPRODUCTION INTERDITE

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i> المُرْسِلُ 发货人 Отправитель</p> <p>SARL CAROLINE PARENT&ASSOCIES 10B RUE DES NAIGEONS 21200 BEAUNE FRANCE</p>	<p>N° 0073 ORIGINAL</p>																								
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i> المُرْسَلُ إِلَيْهِ 收货人 Получатель</p> <p>MARINE EXPRESS BOLSHAYA PODYACHESKAYA STR,25 LIT. A, 7-N 190068 SAINT PETERSBURG Russie</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية 欧洲共同体 ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО CERTIFICAT D'ORIGINE CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p> <p>3. Pays d'origine <i>Country of origin Pais de origen</i> بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p>																								
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) Transport details Expedición مرسلة بواسطة 运输情况 Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i> ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>UNION EUROPEENNE - FRANCE</p> <p>Page N° 2</p>																								
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías مواصفات البضاعة ; رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود 序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类； Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="1"> <tr> <td>10</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES EPENOTS 2011 - 13°</td> <td>60 Bille(s) 0.750 = 45 litres</td> </tr> <tr> <td>80</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2019 - 13°</td> <td>480 Bille(s) 0.750 = 360 litres</td> </tr> <tr> <td>38</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2019 - 12.5°</td> <td>228 Bille(s) 0.750 = 171 litres</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2020 - 14,5°</td> <td>72 Bille(s) 0.750 = 54 litres</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2019 - 13°</td> <td>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2019 - 14°</td> <td>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2019 MAGNUM - 13°</td> <td>6 MAGNUM = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2019 - 13,5°</td> <td>12 Bille(s) 0.750 = 9 litres</td> </tr> </table>	10	EXP6 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES EPENOTS 2011 - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres	80	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2019 - 13°	480 Bille(s) 0.750 = 360 litres	38	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2019 - 12.5°	228 Bille(s) 0.750 = 171 litres	12	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2020 - 14,5°	72 Bille(s) 0.750 = 54 litres	4	EXP6 BT Bille(s) 0.750 SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2019 - 13°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	4	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2019 - 14°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	2	CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2019 MAGNUM - 13°	6 MAGNUM = 9 litres	2	EXP6 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2019 - 13,5°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</p>
10	EXP6 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES EPENOTS 2011 - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres																							
80	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2019 - 13°	480 Bille(s) 0.750 = 360 litres																							
38	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2019 - 12.5°	228 Bille(s) 0.750 = 171 litres																							
12	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2020 - 14,5°	72 Bille(s) 0.750 = 54 litres																							
4	EXP6 BT Bille(s) 0.750 SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2019 - 13°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres																							
4	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2019 - 14°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres																							
2	CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2019 MAGNUM - 13°	6 MAGNUM = 9 litres																							
2	EXP6 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2019 - 13,5°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres																							
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3 THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3 LA AUTORIDAD INFRASCRITA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3 تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم 3 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N°3</p> <p>CCI MÉTROPOLE DE BOURGOGNE Beaune, le 11 JAN. 2023 Pour le Président François BRUND</p> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente مكان وتاريخ وتسليم وختم السلطة المختصة. Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>																									

REPRODUCTION INTERDITE

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expéditeur</i> المُرسل المرسِل 发货人 Отправитель</p> <p>SARL CAROLINE PARENT&ASSOCIES 10B RUE DES NAIGEONS 21200 BEAUNE FRANCE</p>	<p>N° 0073</p>	<p>ORIGINAL</p>					
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i> المُرسل اليه المرسل 收货人 Получатель</p> <p>MARINE EXPRESS BOLSHAYA PODYACHESKAYA STR,25 LIT. A, 7-N 190068 SAINT PETERSBURG Russie</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية 欧洲共同体 ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО CERTIFICAT D'ORIGINE CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>						
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) Transport details Expedición مرسلة بواسطة 运输情况 Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin Pais de origen</i> بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p> <p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i> ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>UNION EUROPÉENNE - FRANCE</p> <p>Page N° 3</p>						
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود 序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类； Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="0"> <tr> <td data-bbox="222 997 771 1060"> <p>3 EXP6 BT Bille(s) 0.750 CHAMBOLLE MUSIGNY 2019 - 14°</p> </td> <td data-bbox="1142 997 1409 1039"> <p>18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="222 1060 771 1123"> <p>8 EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2019 - 14°</p> </td> <td data-bbox="1142 1060 1409 1102"> <p>48 Bille(s) 0.750 = 36 litres</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="222 1144 771 1186"> <p>ADMINISTRATIVE CHARGES - 0°</p> </td> <td data-bbox="1276 1123 1409 1165"> <p>1 = 0 litres</p> </td> </tr> </table> <p>Soit un total de 222 caisses pour un total de 1327 bouteilles</p>	<p>3 EXP6 BT Bille(s) 0.750 CHAMBOLLE MUSIGNY 2019 - 14°</p>	<p>18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres</p>	<p>8 EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2019 - 14°</p>	<p>48 Bille(s) 0.750 = 36 litres</p>	<p>ADMINISTRATIVE CHARGES - 0°</p>	<p>1 = 0 litres</p>	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</p> <p>Soit un total de 999 litres</p>
<p>3 EXP6 BT Bille(s) 0.750 CHAMBOLLE MUSIGNY 2019 - 14°</p>	<p>18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres</p>						
<p>8 EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2019 - 14°</p>	<p>48 Bille(s) 0.750 = 36 litres</p>						
<p>ADMINISTRATIVE CHARGES - 0°</p>	<p>1 = 0 litres</p>						
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3 THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3 LA AUTORIDAD INFRASCRITA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3 شهادة السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم 3 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <p>CCI MÉTROPOLE DE BOURGOGNE Beaune, le 11 JAN. 2023 Pour le Président François BRUNO</p> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente مكان، وتاريخ وتسمية وتوقيع وختم السلطة المختصة. Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>							

REPRODUCTION INTERDITE

LISTE DE COLISAGE**Caroline PARENT**

Facture n° 20230001 du 10/01/2023

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 866 795
Accise FR 007 859 E 0686

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
30 X 6	0.75	13°	Rouge	BOURGOGNE PINOT NOIR 2019	220421436396	135	270
8 X 6	0.75	13°	Rouge	GEVREY CHAMBERTIN Les CORVEES 2019	220421433364	36	72
1 X 6	0.75	14°	Rouge	NUITS SAINT GEORGES 1 ^{ER} CRU LES SAINTS GEORGES 2019	220421433372	4.5	9
80 X 6	0.75	13°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2019	220421436400	360	720
38 X 6	0.75	12,5°	Rouge	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2019	220422244185	171	342
12 X 6	0.75	14,5°	Rouge	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2020	220422244185	54	108
3 X 6	0.75	13,5°	Rouge	CHAMBOLLE MUSIGNY 2019	220421433359	13.5	27
1 X 6	0.75	13.5°	Blanc	CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2019	220421131223	4.5	9
3 X 6	0.75	13°	Blanc	MEURSAULT 2019	220211132246	13.5	27
4 X 6	0.75	13°	Rouge	VOLNAY 2019	220421432357	18	36
8 X 6	0.75	14°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2019	220421433373	36	72
4 X 6	0.75	14°	Blanc	BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES MONTREVENOTS 2019	220421432231	18	36
8 X 6	0.75	13°	Rouge	MOREY SAINT DENIS 2019	220421433369	36	72
4 X 6	0.75	13°	Rouge	SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES 2019	220421432356	18	36
4 X 6	0.75	14°	Rouge	MOREY SAINT DENIS 1 ^{ER} CRU LES MONTS LUISANTS 2019	220421433370	18	36
10 X 6	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES EPENOTS 2011	220421432345	45	90
2 X 3	1,5	14°	Rouge	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2019	220421433373	9	18
2 X 6	0.75	13,5°	Rouge	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS 2019	220421432345	9	18
222 colis							
Total						999	1998



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 19ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel 03 80 26 23 76 - Fax 03 80 26 23 79

S.A. à conseil de surveillance et directeur au capital de 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176415 EXT Client: 60340

Ref.client: 05/05/2021/34

SARL Caroline PARENT & Associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

Page 1

Désignation du produit product Name	VIN BLANC	N°21050549B	BEAUNE PREMIER CRU LES MONTREVENOTS - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9875 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)	
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 14,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)	
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 6,5 g/l acide tartrique 86,3 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)	
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l	
FER iron	* < seuil quantification 0,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l	
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 mg/l	ICP-OES ± (0,06 mg/l) - LD =0,02 mg/l	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 8 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l	
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 67 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(mg/l) - LD= 2mg/l	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liters)	* 20,9 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l	
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,38 g/l acide acétique 6,38 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique	
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,34 g/l acide acétique 5,73 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)	

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Page: 1/Total pages: 1

Le rapport d'analyses ne concerne que les échantillons soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole "A". La reproduction ou l'utilisation de ce rapport sans autorisation écrite du laboratoire est formellement interdite. Formulaire FQ-4 Rev. 06 du 03/12/2013 rtpa



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-ce-b.com

S.A à conseil de surveillance et directeur au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 14229
PORTÉE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2104.0633.0789

Echantillons remis le: 13/04/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 13/04/2021 au: 14/04/2021

Analyses exécutées du: 13/04/2021 au: 14/04/2021

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 13/04/2021/34

SARL Caroline PARENT & Associés

10b rue des Naigeons

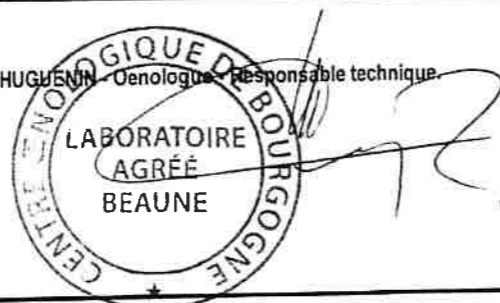
21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°21042563R - POMMARD 1ER CRU LES EPENOTS - 2011 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 12,8% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,56	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,72 g/l H2SO4 73	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 22 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 88 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,55 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,2* g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,79 g/l H2SO4 11,86 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACÉTIQUE acetic acid	* 0,78 g/l acide acétique 12,32 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLYCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglycoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 14/04/2021

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2109.1417.1417

Extrait du rapport N°2109.1417.1417 / 0

Echantillons remis le: 08/09/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:08/09/2021 au:09/09/2021

Analyses exécutées du 08/09/2021 au: 09/09/2021

N° demande: 178584 EXT Client: 60340

Réf. client: 08/09/2021/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 2

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°210914170	MOULIN A VENT - EN MORTPERAY - 2020 Dossier suivi par TERRELIS
---	------------------	--------------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 6,1 g/l acide tartrique 81,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 26 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 73 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(10 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,89 g/l acide acétique 14,89 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,88 g/l acide acétique 14,67 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique

Rapport établi le: 09/09/2021

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 07.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N° Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2109.1417.1417

Extrait du rapport N°2109.1417.1417 / 0

Echantillons remis le: 08/09/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:08/09/2021 au:09/09/2021

Analyses exécutées du 08/09/2021 au: 09/09/2021

N° demande: 178584 EXT Client: 60340

Réf. client: 08/09/2021/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

3 / 2

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°210914170	MOULIN A VENT - EN MORTPERAY - 2020 <i>Dossier suivi par TERRELIS</i>
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 07.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176415 EXT Client: 60340

Réf. client: 05/05/2021/34

SARL Caroline PARENT & Associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

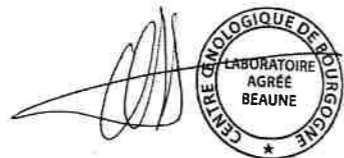
Page : 1

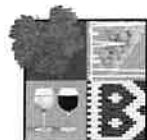
Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050542E	VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,4 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 18 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 58 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,67 g/l acide acétique 11,19 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,65 g/l acide acétique 10,78 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTÉE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2103.2643.2644

Extrait du rapport N°2103.2643.2644 / 0

Echantillons remis le: 22/03/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:22/03/2021 au:22/03/2021

Analyses exécutées du: 22/03/2021 au: 22/03/2021

N° demande: 175412 EXT Client: 60340

Ref. client: 22/03/2021/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21032643H	BOURGOGNE PINOT NOIR - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9912 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 72,0 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,10 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,0 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,87 g/l acide acétique 14,51 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,86 g/l acide acétique 14,27 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 22/03/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 06 du 08/12/2015.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2105.0550.0555

Extrait du rapport N°2105.0550.0555 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176416 EXT Client: 61174

Réf. client: 05/05/2021/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN BLANC	N°21050555P	CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9885 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,0 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 6,5 g/l acide tartrique 86,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* < limite de quantification 0.6 mg/l	ICP-OES LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,05 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 11 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 64 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(9 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 21,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,53 g/l acide acétique 8,81 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,50 g/l acide acétique 8,28 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 06 du 08/12/2015.



LABORATOIRE IOC Nuits St Georges
7 Rue Aristide Briand 21700 Nuits St Georges FRANCE
Siret: 50124172300078 - Tel 03 80.61.02.09 - labo-nuits@ioc.eu.com



ACCREDITATION
N°1-6268
Portée disponible sur / scope available on
www.cofrac.fr

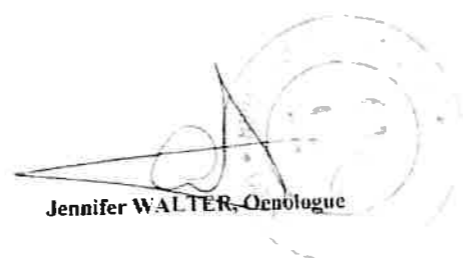
N° Echantillon : 2106101
Matrice couleur : Vin blanc
Réceptionné le : 06/05/2021
Mesuré : du 06/05/2021 au 06/05/2021
Emis le : 06/05/2021
Page(s) : 1/1

SARL Caroline PARENT & Associés
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 26768

AOC Meursault - Mise 29/03/2021 blanc 2019

	Résultats	Unité	Méthode
Acide Acétique <i>Acetic Acid</i>	0.56	g/L	méthode enzymatique enzymatic method
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol. (20°C)</i>	13.20	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Alcool Total <i>Total Alcohol</i>	13.2	% Vol	calcul calcul
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	4.02	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	81.97	meq/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Volatile calculée <i>Volatil Acidity</i>	0.51	g(H ₂ SO ₄)/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Acidité Volatile calculée <i>Volatil Acidity</i>	10.40	meq/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Glucose+ Fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	0.7	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	74	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography


Jennifer WALTER, Oenologue

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. L'échantillon et les informations de son identification ont été transmis par le demandeur / appellation
mésisme. N° de loi: Le présent rapport ne concerne que cet échantillon.
Seule la version française fait foi. The French version is legally applicable. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire.
L'accreditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un avis. Les analyses précitées
de deux astéroïdes ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-simila photographique intégral avec l'autorisation du directeur du
laboratoire



LABORATOIRE IOC Nuits St Georges
7, Rue Aristide Briand 21700 Nuits St Georges FRANCE
Siret 50124172300078 - Tel 03.80.61.02.09 - labo-nuits@ioc.eu.com



ACCREDITATION
N°1-6268
Portée disponible sur / scope available on
www.cofrac.fr

N° Echantillon : 2106107
Matrice couleur : Vin rouge
Réceptionné le : 06/05/2021
Mesuré : du 06/05/2021 au 06/05/2021
Emis le : 06/05/2021
Page(s) : 1/1

SARL Caroline PARENT & Associés
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 26774

AOC Volnay - Mise 19/04/2021 rouge 2019

	Résultats	Unité	Méthode
Acide Acétique <i>Acetic Acid</i>	0.68	g/L	méthode enzymatique enzymatic method
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol (20°C)</i>	13.25	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Alcool Total <i>Total Alcohol</i>	13.3	% Vol	calcul calcul
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.84	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	78.30	meq/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Volatile calculée <i>Volatil Acidity</i>	0.62	g(H ₂ SO ₄)/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Acidité Volatile calculée <i>Volatil Acidity</i>	12.64	meq/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	76	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography

Jennifer WALTER, Oenologue



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 -

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

ESSAIS

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2105.0550.0555

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176416 EXT Client: 61174

SARL Caroline PARENT & Associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

Réf. Client: 05/05/2021/49

1/1

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE	N°21050550V	GEVREY CHAMBERTIN - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9908 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,09 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 72 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(mg/l) - LD= 2mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liters)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 g/l acide acétique 11,87 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,69 g/l acide acétique 11,50 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Page: 1/Total pages: 1

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rattachées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rev. 06 du 08/12/2015 rpe



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel 03.80.26.23.78 - Fax 03.80.26.23.79 -

S.A. a conseil de surveillance et direction au capital de 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

ESSAIS

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2105.0550.0555

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176416 EXT Client: 61174

réf.cient: 05/05/2021/49

SARL Caroline PARENT & Associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1/1

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE	N°210550552J	MOREY SAINT DENIS - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	--------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9908 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,09 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 38 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(mg/l) - LD= 2mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liters)	* 27,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,73 g/l acide acétique 12,11 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,75 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Page: 1/Total pages: 1

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines créations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole " ". La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rev. 06 du 09/12/2015 npe



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2105.0550.0555

Extrait du rapport N°2105.0550.0555 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176416 EXT Client: 61174

Réf. client: 05/05/2021/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050553N	MOREY SAINT DENIS PREMIER CRU MONTS LUISANTS - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 6,0 g/l acide tartrique 80,2 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 12 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 49 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,7 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,71 g/l acide acétique 11,79 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,69 g/l acide acétique 11,42 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 06 du 08/12/2015.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Crasseurs 21200 BEAUNE - Tél: 03 80 26 23 76 - Fax: 03 80 26 23 79 -

S.A. a conseil de surveillance et direction au capital de 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

ESSAIS

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2105.0550.0555

Extrait du rapport N°2105.0550.0555 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176416 EXT Client: 61174

Réf. client: 05/05/2021/49

SARL Caroline PARENT & Associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1/1

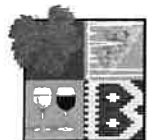
Désignation du produit product Name	VIN ROUGE	N°2105505510	NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU LES SAINTS GEORGES - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	--------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9898 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 °C alcohol content % by volume	* 14,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 71,4 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil de quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ± (0,06 mg/l) - LD =0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 12 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 38 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(_ mg/l) - LD= 2mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liters)	* 26,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,77 g/l acide acétique 12,92 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,60 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2103.2643.2644

Extrait du rapport N°2103.2643.2644 / 0

Echantillons remis le: 22/03/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:22/03/2021 au:22/03/2021

Analyses exécutées du: 22/03/2021 au: 22/03/2021

N° demande: 175412 EXT Client: 60340

Réf. client: 22/03/2021/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21032644F	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9912 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 72,4 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,10 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 56 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,87 g/l acide acétique 14,55 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,86 g/l acide acétique 14,32 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 22/03/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 06 du 08/12/2015.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2105.1327.1329

Extrait du rapport N°2105.1327.1329 / 0

Echantillons remis le: 12/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:12/05/2021 au:12/05/2021

Analyses exécutées du: 12/05/2021 au: 12/05/2021

N° demande: 176576 EXT Client: 60340

Ref. client: 12/05/2021/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21051328S	MOULIN-A-VENT - EN MORTPERAY - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,3 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 0,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,13 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 14 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 48 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,0 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 12,95 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,63 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 12/05/2021

***** Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 06 du 08/12/2015.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTÉE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2105.0539.0549

Extrait du rapport N°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176415 EXT Client: 60340

Ref. client: 05/05/2021/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050544X	SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - LE CLOS DES GUETTES - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 67,3 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 63 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(9 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,68 g/l acide acétique 11,36 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,66 g/l acide acétique 10,97 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 06 du 08/12/2015.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0223
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2105.0539.0549

Extrait du rapport N°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176415 EXT Client: 60340

Ref. client: 05/05/2021/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050541R	VOSNE ROMANEE - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9899 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 54 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,63 g/l acide acétique 10,46 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,60 g/l acide acétique 10,02 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

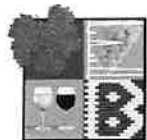
Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 06 du 08/12/2015.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2105.0539.0549

Extrait du rapport N°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176415 EXT Client: 60340

Réf. client: 05/05/2021/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050540L	POMMARD PREMIER CRU LES ARVELETS - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9903 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 67,6 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 13 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 54 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,66 g/l acide acétique 11,08 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,64 g/l acide acétique 10,67 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 06 du 08/12/2015.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 76 - Fax 03 80 26 23 79 -

S.A. a conseil de surveillance et directeur au capital de 431 300€ N° Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176415 EXT Client: 60340

Ref. client : 05/05/2021/34

SARL Caroline PARENT & Associés

10B, rue des Nalgeons

21200 BEAUNE

1/1

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE	N°21050539U	CHAMBOLLE MUSIGNY - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9901 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 °C alcohol content % by volume	* 14,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,7 g/l acide tartrique 75,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil de quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 50 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(mg/l) - LD= 2mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liters)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,7 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,69 g/l acide acétique 11,54 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,67 g/l acide acétique 11,15 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

***** Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.



Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

Page: 1/Total pages: 1

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole "L". La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-A Rév. 06 Ju 03: 12/2015 (rpe)

Je soussigné, œnologue au laboratoire d'œnologie TERRELIS, 21 rue des Capucines 21200 BEAUNE France, laboratoire agréé par le ministère de l'Économie et des finances pour délivrer des certificats d'analyses de pureté et de libre vente concernant les vins (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/97), certifie que ce(s) vin(s) :

I, the undersigned, oenologist at laboratory of oenology TERRELIS, laboratory approved by Ministry of Economy for delivering analysis certificates of purity and free sale concerning the wines (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/1997) certify that this wine:

Yo, el que suscribe, enologo en el laboratorio de enologia TERRELIS, laboratorio certificado por el ministerio de economia y financia para establecer informes de analisis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :

Produit :	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2019
Product / Producto	Bourgogne Hautes Cotes de Nuits	Rouge/Red	2019
	Vosne Romanée	Rouge/Red	2019
	Moulin à Vent	Rouge/Red	2019
	Morey St Denis	Rouge/Red	2019
	Gevrey Chambertin	Rouge/Red	2019
	Corton Charlemagne	Blanc/White	2019
	Beaune 1 ^{ER} Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2019
	Nuits St Georges 1 ^{ER} Cru Les St Georges	Rouge/Red	2019
	Beaune 1 ^{ER} Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2019
	Savigny Les Beaune 1 ^{ER} Cru Le Clos des Guettes	Rouge/Red	2019
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2019
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2019
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Pézerolles	Rouge/Red	2019
	Echezeaux	Rouge/Red	2019
	Pommard 1 ^{ER} Cru La Chanière	Rouge/Red	2019
	Morey Saint Denis 1 ^{ER} Cru Les Monts Luisants	Rouge/Red	2019

Elaboré par : SARL Caroline PARENT et associés
Elaborated by / Elaborado por 10B, rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE

Destiné à : EXPORT
Destined to / Destinado al

Est un produit d'origine française, qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires de France, raison pour laquelle il est en vente libre et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger. Je certifie que ce vin, d'après l'analyse réalisée sur l'échantillon fourni, est conforme aux exigences des lois sur les denrées alimentaires et aux lois et décrets en vigueur sur les Appellations d'Origine.

Is a produce of French extraction, it satisfies all hygienic requirements fixed by sanitary authorities of France, it's a reason why it's in free sale and without any restriction in this country as in foreign countries. Certifies that wine, from the analysis I have done on the sample supplied, is in conformity with requirements of laws on foodstuffs and laws and decree in force on the "Appellation d'Origine".

Es un producto de origen Frances, que reúne todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este país así como en el exterior. Según los analisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.

Beaune, le : 10/05/2021

Aurélie PREVOT, œnologue

TERRELIS SCOP ARL

21 rue des Capucines

21200 BEAUNE

FRANCE

SIRET 794 311 175 00028

Je soussigné, œnologue au laboratoire d'œnologie TERRELIS, 21 rue des Capucines 21200 BEAUNE France, laboratoire agréé par le ministère de l'Économie et des finances pour délivrer des certificats d'analyses de pureté et de libre vente concernant les vins (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/97), certifie que ce(s) vin(s) :

I, the undersigned, oenologist at laboratory of oenology TERRELIS, laboratory approved by Ministry of Economy for delivering analysis certificates of purity and free sale concerning the wines (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/1997) certify that this wine:

Yo, el que subscribe, enologo en el laboratorio de enologia TERRELIS, laboratorio certificado por el ministerio de economia y financia para establecer informes de analisis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :

Produit :
Product / Producto Pommard 1^{ER} Cru les Epenots Rouge/Red 2011

Elaboré par :
Elaborated by / Elaborado por SARL Caroline PARENT & Associés
10B, rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE

Destiné à :
Destined to / Destinado al EXPORT

Est un produit d'origine française, qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires de France, raison pour laquelle il est en vente libre et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger. Je certifie que ce vin, d'après l'analyse réalisée sur l'échantillon fourni, est conforme aux exigences des lois sur les denrées alimentaires et aux lois et décrets en vigueur sur les Appellations d'Origine.

Is a produce of French extraction, it satisfies all hygienic requirements fixed by sanitary authorities of France, it's a reason why it's in free sale and without any restriction in this country as in foreign countries. Certifies that wine, from the analysis I have dare on the sample supplied, is in conformity with requirements of laws on foodstuffs and laws and decree in force on the "Appellation d'Origine".

Es un producto de origen Frances, que reune todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este pais asi como en el exterior. Segun los analisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.

Beaune, le : 14/04/2021
Aurélie PREVOT, œnologue

TERRELIS SCOP ARL
21 rue des Capucines
21200 BEAUNE
FRANCE
SIRET 794 311 175 00028

Je soussigné, œnologue au laboratoire d'œnologie TERRELIS, 21 rue des Capucines 21200 BEAUNE France, laboratoire agréé par le ministère de l'Économie et des finances pour délivrer des certificats d'analyses de pureté et de libre vente concernant les vins (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/97), certifie que ce(s) vin(s) :

I, the undersigned, oenologist at laboratory of oenology TERRELIS, laboratory approved by Ministry of Economy for delivering analysis certificates of purity and free sale concerning the wines (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/1997) certify that this wine:

Yo, el que subscribe, enologo en el laboratorio de enologia TERRELIS, laboratorio certificado por el ministerio de economia y financia para establecer informes de analisis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :

Produit :	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2020
Product / Producto	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2020
	Moulin à Vent En Mortperay	Rouge/Red	2020
	Beaune 1 ^{ER} Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2020
	Beaune 1 ^{ER} Cru	Rouge/Red	2020
	Savigny les Beaune 1 ^{ER} Cru Clos des Guettes	Rouge/Red	2020
	Pommard 1 ^{ER} Cru	Rouge/Red	2020
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2020
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2020
	Vosne Romanée	Rouge/Red	2020
	Echezeaux Grand Cru	Rouge/Red	2020
	Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru Les Fuées	Rouge/Red	2020
	Clos de Vougeot Grand Cru	Rouge/Red	2020
	Gevrey Chambertin	Rouge/Red	2020
	Nuits Saint Georges 1 ^{ER} Cru Les Saints Georges	Rouge/Red	2020
	Vosne Romanée 1 ^{er} Cru Les Suchots	Rouge/Red	2020
	Corton Charlemagne Grand Cru	Blanc/White	2020
	Vosne Romanée Les Chalandins	Rouge/Red	2020
	Vosne Romanée Maizières	Rouge/Red	2020
	Pommard 1 ^{er} Cru La Chanière	Rouge/Red	2020

Elaboré par : SARL Caroline PARENT & Associés
Elaborated by / Elaborado por 10B, rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE

Destiné à : EXPORT
Destined to / Destinado al

Est un produit d'origine française, qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires de France, raison pour laquelle il est en vente libre et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger. Je certifie que ce vin, d'après l'analyse réalisée sur l'échantillon fourni, est conforme aux exigences des lois sur les denrées alimentaires et aux lois et décrets en vigueur sur les Appellations d'Origine.

Is a produce of French extraction, it satisfies all hygienic requirements fixed by sanitary authorities of France, it's a reason why it's in free sale and without any restriction in this country as in foreign countries. Certifies that wine, from the analysis I have done on the sample supplied, is in conformity with requirements of laws on foodstuffs and laws and decree in force on the "Appellation d'Origine".

Es un producto de origen Frances, que reúne todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este país así como en el exterior. Según los analisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.

Beaune, le : 17/06/2022
Aurélie PREVOT, œnologue

TERRELIS SCOP ARL
21 rue des Capucines
21200 BEAUNE
FRANCE
SIRET 794 311 175 00028



Certificat de pureté sanitaire, de libre vente et de consommation
Certificate of health, purity, free trade and consumption

Designation du produit / Name of the product

AOC Volnay- Mise semaine 15 (2021) Rouge 2019
Echantillon 2106107

"Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption"

Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement

Expéditeur/ Shipper: SARL Caroline PARENT & Associes
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE
FRANCE

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 lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination
- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin
- ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine /these batches of products are fit for human consumption

Date 24/01/2022
Nom et signature de l'expéditeur :
Caroline PARENT
SAS CAROLINE PARENT & ASSOCIES
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
R.C. & Dijon 433 856 595
Accise FR 071 239 E 0656

Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate

Vu l'habilitation, pour les vins, de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.
« Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ». Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a good product, honest, and commercial quality end fulfills all requirement of the august 1, 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.
"The results of these tests are strictly in accordance with French law"

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

Nuits Saint Georges, le 06/05/2021
Jennifer WALTER, Denalogue



IOC Nuits Saint Georges
7 rue Aristide Briand
21700 NUITS SAINT GEORGES
Tel : +33 (0)3 80 61 02 09
Mail : info@ioc-nsg.com



Certificat de pureté sanitaire, de libre vente et de consommation
Certificate of health, purity, free trade and consumption

Designation du produit / Name of the product

AOC Meursault – Mise semaine 13 (2021) Blanc 2019
 Echantillon 2016101

“Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption”

Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement

Expéditeur/ Shipper: SARL Caroline PARENT & Associés
 10 B rue des Naigeons
 21200 BEAUNE
 FRANCE

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 lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination / these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination
 - ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine / these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin
 - ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine / these batches of products are fit for human consumption

Date 24/01/2022
 Nom et signature de l'expéditeur
 Caroline Parent

SAS CAROLINE PARENT & ASSOCIÉS
 10 B rue des Naigeons
 21200 BEAUNE - FRANCE
 R.C.S. Dijon 493 856 595
 Accuse V.R. 007 859 E 0656

Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate

vu l'habilitation pour les vins de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97 JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.
 « Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française » Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97 JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below and is a good product, honest and commercial quality and fulfills all requirement of the august 1st 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.
 The results of these tests are strictly in accordance with French law.

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation

Nuits Saint Georges le 06/05/2021
 Jennifer WALTER, Oenologue



IOC Nuits Saint Georges
 7 rue Aristide Briand
 21700 NUITS SAINT GEORGES
 Tel : +33 (0)3 80 61 02 09
 Mail : ioc@nuits-saint-georges.com

BOTTLING CERTIFICATE

Caroline PARENT

Millésime / Vintage 2011

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	2011	11/01/2013	13,5°	C
MOREY SAINT DENIS	2011	30/01/2013	13°	MSD
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES EPENOTS	2011	24/05/2013	13°	PEPE
VOLNAY 1 ^{ER} CRU LES FREMIETS	2011	21/05/2013	13°	VOFR
CLOS VOUGEOT GRAND CRU	2011	24/05/2013	13°	CV
CHASSAGNE 1 ^{ER} CRU MORGEOTS	2011	11/01/2013	13°	CM1

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**

10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0656

BOTTLING CERTIFICATE

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 Rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0656

Caroline PARENT

Millésime / Vintage 2019

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	2019	15/03/2021	13°	HN19
BOURGOGNE PINOT NOIR	2019	15/03/2021	13°	BPN19
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	2019	15/03/2021	13,5°	C19
GEVREY CHAMBERTIN LES CORVEES	2019	12/04/2021	13°	GCC19
MOREY SAINT DENIS	2019	12/04/2021	13°	MSD19
MOREY SAINT DENIS 1 ^{ER} CRU LES MONTS LUISANTS	2019	13/04/2021	14°	MSM19
NUITS SAINT GEORGES 1 ^{ER} CRU LES SAINTS GEORGES	2019	14/04/2021	14°	NSG19
POMMARD 1 ^{ER} CRU LA CHANIERE	2019	14/04/2021	13°	PMC19
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES MONTREVENOTS	2019	15/03/2021	14°	BEMO19
BEAUNE 1 ^{ER} CRU Rouge	2019	12/04/2021	13,5°	BEBO19
CHAMBOLLE MUSIGNY	2019	14/03/2021	14°	CM19
ECHEZEAUX GRAND CRU	2019	12/04/2021	13,5°	EC19
MEURSAULT	2019	29/03/2021	13°	MEU19
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	2019	20/07/2020	12,5°	MAV19
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS	2019	12/04/2021	13,5°	PARV19
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS	2019	13/04/2021	13,5°	PCHA19
POMMARD 1 ^{ER} CRU	2019	12/04/2021	13°	PPEZ19
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	2019	14/04/2021	13°	SACG19
VOLNAY	2019	19/04/2021	13°	V19
VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS	2019	12/04/2021	14°	VC19
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2019	13/04/2021	14°	VR19

SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0656

BOTTLING CERTIFICATE

SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0656

Caroline PARENT

Millésime / Vintage 2020

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOIR	2020	14/01/2022	14°	BPN20
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS Rouge	2020	07/04/2022	14°	HN20
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	2020	08/09/2021	14,5°	MAV20
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS Blanc	2020	14/01/2022	13°	HNB20
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES MONTREVENOTS	2020	14/01/2022	13°	BEMO20
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES	2020	02/05/2022	14,5°	BEBO20
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	2020	02/05/2022	13,5°	SACG20
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	2020	03/05/2022	14°	PPEZ20
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS	2020	02/05/2022	14°	PARV20
CHAMBOLLE MUSIGNY	2020	02/05/2022	14°	CM20
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2020	06/05/2022	14°	VR20
MEURSAULT	2020	13/12/2021	13°	MEU20
VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS	2020	06/05/2022	14°	VC20
VOSNE ROMANEE MAIZIERES	2020	06/05/2022	14°	VM20
ECHZEZEAUX GRAND CRU	2020	02/05/2022	13,5°	EC20
VOLNAY	2020	20/12/2021	13°	V20
MEURSAULT 1 ^{ER} CRU LES PORUZOTS	2020	14/12/2021	13,5°	MP20
MEURSAULT 1 ^{ER} CRU LES CHARMES	2020	14/12/2021	13,5°	MC20
BOURGOGNE CHARDONNAY	2020	08/03/2022	12,5°	BC20
POMMARD 1 ^{ER} CRU LA CHANIERE	2020	02/05/2022	14°	PMC20
NUITS SAINT GEORGES 1 ^{ER} CRU LES SAINTS GEORGES	2020	03/05/2022	14°	NSG20
VOSNE ROMANEE 1 ^{ER} CRU LES SUCHOTS	2020	02/05/2022	14°	VS20
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	2020	14/01/2022	13°	C20
GEVREY CHAMBERTIN	2020	02/05/2022	14°	GC20
CHAMBOLLE MUSIGNY 1 ^{ER} CRU LES FUEES	2020	14/01/2022	13,5°	CMF20
CLOS VOUGEOT GRAND CRU	2020	14/01/2022	13°	CV20