

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES SULFATES - CONTAINS SULPHITES - Lot n° : BEMO18

Prot

CPJEUX
18 rue du Consier
71530 CRISSEY

13% VOL



75 cl

Référence : ALLOCATION PACKAGEE

Commande N° 5011226 du 23/09/2022

Page N° 1

Conditionnement	Quantité	Désignation	P.u. T.T.C.	Montant T.T.C.	Tva
Blle(s) 0.750	3	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2019	24,00	72,00	V3
Blle(s) 0.750	3	BEAUNE 1ER CRU "MONTREVENOTS" 2018	68,00	204,00	V3
Blle(s) 0.750	3	VOSNE ROMANEE "AUX REAS" 2020	75,00	225,00	V3
Blle(s) 0.750	3	POMMARD 1ER CRU "LES PEZEROLLES" 2020	92,00	276,00	V3
Blle(s) 0.750	1	ECHENZEAUX GRAND CRU 2020	350,00	350,00	V3
Blle(s) 0.750	1	RICHEBOURG GRAND CRU 2020	800,00	800,00	V3

Domaine A.F-GROS

Domaine A.F-GROS

CP JEUX

18 RUE DU CONSIER
71530 CRISSEY

CP JEUX

18 RUE DU CONSIER
71530 CRISSEY

1 X ECHENZEAUX GRAND CRU 2020
1 X RICHEBOURG GRAND CRU 2020
2 X 750 ML

3 X BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2018
3 X BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS 2019 .T.
6 X 750 ML
1 605,83

Domaine A.F-GROS

DOMAINE A.F. GROS
Bourgogne
Hautes Côtes de Nuits
Appellation d'Origine Protégée
2019
100 % Pinot Noir

Net H.T. 1 605,83
T.V.A. 321,17
Total T.T.C. 1 927,00

CP JEUX

18 RUE DU CONSIER
71530 CRISSEY

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES SULFATES - CONTAINS SULPHITES - Lot n° : HN19



13% VOL

75 cl

3 X POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2020
3 X VOSNE ROMANEE AUX REAS 2020
6 X 750 ML

Net à payer 1 927,00 €

Commande N° 5011226 du 23/09/2022

Montant 1 927,00
Code client RENEPIE