

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France

## DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France



### MOULIN-À-VENT

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

*en Mortperay*

2022

### DOMAINE A.F. GROS

#### Moulin-à-Vent

Appellation d'Origine Protégée

En Mortperay 2022

100 % Gamay

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

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.  
Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle.  
This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DU BEAUJOLAIS  
CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - Lot n° : MAV22

14 % VOL.



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

75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



## DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

*Bourgogne*  
*Appellation d'Origine Protégée*

**PINOT NOIR**

**2022**

**DOMAINE A.F. GROS**

**Bourgogne**

Appellation d'Origine Protégée

**Pinot Noir 2022**

100% Pinot Noir

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

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

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

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES *SULFATES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : BPN22

13% VOL



75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



## DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

# Bourgogne

## HAUTES-CÔTES DE NUITS

### *Appellation d'Origine Protégée*

## 2022

### DOMAINE A.F. GROS

#### Bourgogne

#### Hautes Côtes de Nuits

Appellation d'Origine Protégée

2022

100 % Chardonnay

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

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

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

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES *SULFATES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : HNB22

12,5% VOL.



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

75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



## DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard. France

# Bourgogne

## HAUTES-CÔTES DE NUITS

### Appellation d'Origine Protégée

## 2022

### DOMAINE A.F. GROS

#### Bourgogne

#### Hautes Côtes de Nuits

Appellation d'Origine Protégée

2022

100 % Pinot Noir

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

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

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

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES **SULFITES** - CONTAINS **SULPHITES** - Lot n° : HN22

13% VOL.



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

75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



## DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

# Beaune

**PREMIER CRU  
LES MONTREVENOTS**

*Appellation d'Origine Protégée*

**2022**

### DOMAINE A.F. GROS

Beaune

Premier Cru les Montrevenots

Appellation d'Origine Protégée

2022

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

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

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

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : BEMO22

13% VOL



75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



## DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

# Beaune

**PREMIER CRU  
LES BOUCHEROTTES**

*Appellation d'Origine Protégée*

**2022**

### DOMAINE A.F. GROS

Beaune

Premier Cru les Boucherottes

Appellation d'Origine Protégée

2022

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

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

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

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : BEBO22

13,5% VOL



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

75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



## DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

### *Chambolle-Musigny* *Appellation d'Origine Protégée*

**2022**

## DOMAINE A.F. GROS

### Chambolle Musigny

Appellation d'Origine Protégée

**2022**

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

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

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

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES *SULFATES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : CM22

14% VOL



75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



**A.-F. GROS**

Élevé et vinifié à Pommard, France

*Gevrey-Chambertin*  
*Appellation d'Origine Protégée*

**2022**

**A.F. GROS**

**Gevrey Chambertin**

Appellation d'Origine Protégée

**2022**

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

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

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

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES **SULFITES** - CONTAINS **SULPHITES** - Lot n° : GC22

13,5% VOL.



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

75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



## DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

*Vosne-Romanée*

*Appellation d'Origine Protégée*

**AUX RÉAS**

**2022**

### DOMAINE A.F. GROS

**Vosne Romanée**

Appellation d'Origine Protégée

**Aux Réas 2022**

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

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

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

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES **SULFITES** - CONTAINS **SULPHITES** - Lot n° : VR22

13,5% VOL



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

75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



## DOMAINE A. F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

*Vosne-Romanée*  
*Appellation d'Origine Protégée*

**LES CHALANDINS**

**2022**

### DOMAINE A.F. GROS

**Vosne Romanée**

Appellation d'Origine Protégée

**Les Chalandins 2022**

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

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

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

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES **SULFITES** - CONTAINS **SULPHITES** - Lot.n° : VC22

14% VOL.



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

75cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



## DOMAINE A.F. GROS

Vosne Romanée

Appellation d'Origine Protégée

Maizières 2022

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

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

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : VM22

13,5% VOL



75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



## DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

*Savigny-les-Beaune*

**PREMIER CRU  
CLOS DES GUETTES**

*Appellation d'Origine Protégée*

**2022**

### DOMAINE A.F. GROS

Savigny les Beaune

Premier Cru Clos des Guettes

Appellation d'Origine Protégée

2022

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

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

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

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : SACG22

13% VOL



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

75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



## DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

# Pommard

**PREMIER CRU  
LES PEZEROLLES**

*Appellation d'Origine Protégée*

**2022**

### DOMAINE A.F. GROS

Pommard

Premier Cru les Pézerolles

Appellation d'Origine Protégée

2022

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 3 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 3 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° : PPE222

13,5 % VOL



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

75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



## DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard. France

# Pommard

**PREMIER CRU  
LES ARVELETS**

*Appellation d'Origine Protégée*

**2022**

### DOMAINE A.F. GROS

**Pommard**

**Premier Cru les Arvelets**

Appellation d'Origine Protégée

**2022**

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

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

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

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES **SULFITES** - CONTAINS **SULPHITES** - Lot n° : PARV22

13% VOL



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

75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



## DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

# Pommard

**PREMIER CRU  
LES CHANLINS**

*Appellation d'Origine Protégée*

**2022**

### DOMAINE A.F. GROS

**Pommard**

**Premier Cru les Chanlins**

Appellation d'Origine Protégée

**2022**

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

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

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

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES *SULFATES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : PCHA22

14 % VOL



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

75cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



**DOMAINE A.-F. GROS**

Propriétaire récoltant à Pommard, France

*Echezeaux*

**GRAND CRU**

*Appellation d'Origine Protégée*

**2022**

**DOMAINE A.F. GROS**

**Echezeaux Grand Cru**

Appellation d'Origine Protégée  
**2022**

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

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

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

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : EC22

13% VOL.



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

75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



## DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

# Richebourg

## GRAND CRU

### Appellation d'Origine Protégée

## 2022

## DOMAINE A.F. GROS

### Richebourg Grand Cru

Appellation d'Origine Protégée

2022

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

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

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

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - Lot n° : RI22

13% VOL



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

75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



## DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

# Clos-Vougeot

GRAND CRU

*Appellation d'Origine Protégée*

2022

## DOMAINE A.F. GROS

### Clos Vougeot Grand Cru

Appellation d'Origine Protégée  
2022

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

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

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

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE  
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : CV22

13,5% VOL



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

75 cl