

# BOTTLING CERTIFICATE

**Maison PARENT GROS**

**Millésime / Vintage 2022**

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
GEVREY CHAMBERTIN	2022	23/02/2024	13.5 °	GC22
GEVREY CHAMBERTIN 1 <sup>ER</sup> CRU COMBE AU MOINE	2022	26/02/2024	13.5 °	GCM22
ALOXE CORTON 1 <sup>ER</sup> CRU LES VALOZIERES	2022	26/02/2024	13 °	ACV22
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LA CHANIERE	2022	23/02/2024	13 °	PMC22
VOSNE ROMANEE 1 <sup>ER</sup> CRU LES BEAUMONTS	2022	11/03/2024	13.5 °	VRB22

# BOTTLING CERTIFICATE

**Domaine AF GROS**

**Millésime / Vintage 2022**

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOIR	2022	12/12/2023	13°	BPN22
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS Rouge	2022	12/12/2023	13°	HN22
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS Blanc	2022	11/12/2023	12,5°	HNB22
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	2022	22/08/2023	14°	MAV22
BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES MONTREVENOTS	2022	11/12/2023	13°	BEMO22
BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES BOUCHEROTTES	2022	13/03/2024	13,5°	BEBO22
SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES	2022	26/02/2024	13°	SACG22
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES	2022	11/03/2024	13,5°	PPEZ22
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS	2022	13/03/2024	13°	PARV22
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS	2022	06/02/2024	14°	PCHA22
CHAMBOLLE MUSIGNY	2022	11/03/2024	14°	CM22
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2022	22/02/2024	13,5°	VR22
CLOS VOUGEOT GRAND CRU	2022	22/02/2024	13,5°	CV22
VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS	2022	22/02/2024	14°	VC22
VOSNE ROMANEE LES MAZIERES	2022	22/02/2024	13,5°	VM22
ECHEZEAUX GRAND CRU	2022	12/03/2024	13°	EC22
RICHEBOURG GRAND CRU	2022	12/03/2024	13°	RI22
SIGNATURE	2022	26/02/2024	13°	SIG22

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 :	Moulin A Vent En Mortperay	Rouge/Red	2022
Product / Producto	Bourgogne	Blanc/White	2022
	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Blanc/White	2022
	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2022
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2022
	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2022
	Vosne Romanée Maizieres	Rouge/Red	2022
	Vosne Romanée les Chalandins	Rouge/Red	2022
	Savigny les Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Le Clos des Guettes	Rouge/Red	2022
	Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2022
	Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2022
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Chanlins	Rouge/Red	2022
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Pézerolles	Rouge/Red	2022
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2022
	Echezeaux Grand Cru	Rouge/Red	2022
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2022
	Clos de Vougeot Grand Cru	Rouge/Red	2022
	SIGNATURE MATHIAS PARENT VSIG	Rouge/Red	2022

Elaboré par : Domaine AF GROS  
Elaborated by / Elaborado por 5, Grande Rue  
21630 POMMARD - 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 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.*

Aurélie PREVOT, œnologue

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

Beaune, le : 18/06/2024

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 analysis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :*

Produit :

<i>Product / Producto</i>	Clos de Vougeot Grand Cru	Rouge/Red	2022
	Gevrey Chambertin	Rouge/Red	2022
	Gevrey Chambertin 1 <sup>ER</sup> Cru La Combe aux moines	Rouge/Red	2022
	Vosne Romanée 1 <sup>ER</sup> Cru Les Beaumonts	Rouge/Red	2022
	Aloxe Corton 1 <sup>ER</sup> Cru Les Valozieres	Rouge/Red	2022
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru La Chanière	Rouge/Red	2022

Elaboré par :

*Elaborated by / Elaborado por* AF GROS  
1 Place de l'Europe  
21630 POMMARD - 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 : 11/03/2024  
Aurélie PREVOT, œnologue

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

Référence	Vintage	Quantity of bottles	Lot Number	Date of bottling
RICHEBOURG GRAND CRU	2019	42	R119	11/04/2021
RICHEBOURG GRAND CRU	2020	42	R120	02/05/2022
RICHEBOURG GRAND CRU	2021	30	R121	05/05/2023
RICHEBOURG GRAND CRU	2022	30	R122	12/03/2024



**SAS DOMAINE AF GROS**  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346

PON25-01024

Référence	Vintage	Quantity of bottles	Lot Number	Date of bottling
Gevrey-Chambertin RG	2022	96	GC22	23/02/2024
Bourgogne Pinot Noir RG	2022	240	BPN22	12/12/2023
Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits RG	2022	180	HN22	12/12/2023
Moulin-a-Vent en Mortperay RG	2022	300	MAV22	22/08/2023
Savigny-les-Beaune 1-er Cru AOC Clos des Guettes RG	2022	108	SACG22	26/02/2024
Vosne-Romanee aux Reas RG	2022	36	VR22	22/02/2024
Echezeaux Grand Cru RG	2022	12	EC22	12/03/2024
Pommard Premier Cru la Chantere RG	2022	24	PMC22	11/03/2024

**SAS FRANÇOIS PARENT**  
**« MAISON PARENT-GROS »**  
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard  
Tél. 03 80 22 61 85  
SIRET 420 425 969 00029  
T.V.A. FR 14 420 425 969





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREÉ 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 -

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°2105.1327.1329 / 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  
Réf. client: 12/05/2021/34

Domaine GROS A.F.  
5, Grande Rue  
21630 POMMARD

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°210513290	RICHEBOURG 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	* 0,9906 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
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	* 5,3 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 spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,86 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 6 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	* 36 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(5 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie 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 11,78 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,68 g/l acide acétique 11,40 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 12/05/2021

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



SAS DOMAINE AF GROS  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346

La 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 \*. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 06 du 08/12/2015.rtp

11/02/2025

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: RICHEBOURG GRAND CRU

CLASSIFICATION: AOC still dry red wine

ALCOHOL BY VOLUME: 13,5%\_

GEOGRAPHIC AREA: Burgundy – France

SOIL: agrylo-chalky

GRAPE VARIETIES: 100% Pinot Noir

VINIFICATION: For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. 20% of whole bunches for the vinification. During that time, we do some remontage (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for 18 months (30% new oak).

STANDARDS: AOC. Traditional vinification in compliance with the legislation governing its appellation.

1 - Meet hygiene requirements (Regulation (EC) 2004 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Council Regulation (EC) common organization of the market in wine 606/2009.

Global Location Number (GLN): 3017600091601

Ageing period (in months): \_18\_\_\_\_\_

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO<sub>2</sub>)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,



**SAS DOMAINE AF GROS**  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346

\_\_\_\_\_  
Signature and stamp

11/02/2025

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: POMMARD PREMIER CRU LA CHANIERE

CLASSIFICATION: AOC still dry red wine

ALCOHOL BY VOLUME: 13% \_\_\_\_\_

GEOGRAPHIC AREA: Burgundy – France

SOIL: agrylo-chalky

GRAPE VARIETIES: 100% Pinot Noir

VINIFICATION: For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. 30% whole bunches vinification. During the fermentation, 2-3 daily pumping over, and 1 daily “delestage”. After a gentle pressing with a pneumatic press (1.15 hours at a maximum 17 pounds/square inch), wines are decanted during 4-5 days at 12°C, and are barrelled. Malo-lactic fermentation is done in barrels. The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. This wine is aged for 15 months (30% new oak).

STANDARDS: AOC. Traditional vinification in compliance with the legislation governing its appellation.

1 - Meet hygiene requirements (Regulation (EC) 2004 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Council Regulation (EC) common organization of the market in wine 606/2009.

Global Location Number (GLN): 3017600091601

Ageing period (in months): 15

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO2)  
DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

\_\_\_\_\_  
Signature and stamp



**SAS FRANÇOIS PARENT**  
**« MAISON PARENT-GROS »**  
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard  
Tél. 03 80 22 61 85  
SIRET 420 425 969 00029  
T.V.A. FR 14 420 425 969

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



**A.-F. GROS**

Élevé et vinifié à Pommard, France

*Pommard*

**PREMIER CRU  
LA CHANIÈRE**

*Appellation d'Origine Protégée*

**2022**

**SAS FRANÇOIS PARENT**

**« MAISON PARENT-GROS »**

1 Place de l'Europe - 21630 Pommard

Tél. 03 80 22 61 85

SIRET 420 425 969 00029

T.V.A. FR 14 420 425 969

**A.F. GROS**

**Pommard**

**Premier Cru la Chanière**

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° : PMC22

13% VOL.



75 cl

1 Place de l'Europe 21630 Pommard Tel +33(0)3 80 22 61 85 email [contact@af-gros.com](mailto:contact@af-gros.com)

SIRET 42042596900029 TVA FR14 420 425 969 Accises FR098117E0150 REX FRREX20183080 FDA 1972081120

# Domaine A.F- GROS

Pommard, Cote d'Or, France

2019



**DOMAINE A.-F. GROS**

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

*Richebourg*  
GRAND CRU

*Appellation d'Origine Protégée*

**DOMAINE A.F. GROS**

**Richebourg Grand Cru**

Appellation d'Origine Protégée

2019

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

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'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° : R119

13,5% VOL.



75cl

**SAS DOMAINE AF GROS**  
5 Grande Rue - 21630 Pommard  
SIRET 383 967 346 00016  
T.V.A. FR 84 383 967 346