

# 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*

2023

## DOMAINE A.F. GROS

### Moulin-à-Vent

Appellation d'Origine Protégée

En Mortperay 2023

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° : MAV23

13,5% 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*

**2023**

**A.F. GROS**

**Gevrey Chambertin**

Appellation d'Origine Protégée

**2023**

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 PAR EMB 21054N - FRANCE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

CONTIENT DES **SULFITES** - CONTAINS **SULPHITES** - Lot n° : GC23

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*

**2023**

**DOMAINE A.F. GROS**

**Bourgogne**

**Hautes Côtes de Nuits**

Appellation d'Origine Protégée

**2023**

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° : HNB23

14 % VOL.



75 cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



**DOMAINE A.-F. GROS**

Propriétaire récoltant à Pommard, France

*Echezeaux*

**GRAND CRU**

*Appellation d'Origine Protégée*

**2023**

**DOMAINE A.F. GROS**

**Echezeaux Grand Cru**

Appellation d'Origine Protégée

**2023**

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° : EC23

14 % VOL.



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**

**2023**

**DOMAINE A.F. GROS**

**Vosne Romanée**

Appellation d'Origine Protégée

**Aux Réas 2023**

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° : VR23

14 % VOL.



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*

**2023**

**DOMAINE A.F. GROS**

**Pommard**

**Premier Cru les Arvelets**

Appellation d'Origine Protégée

**2023**

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° - PARV23

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

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

**2023**

**DOMAINE A.F. GROS**

**Chambolle Musigny**

Appellation d'Origine Protégée

**2023**

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° : CM23

14 % VOL



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*

**2023**

**DOMAINE A.F. GROS**

**Clos Vougeot Grand Cru**

Appellation d'Origine Protégée

**2023**

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°: CV23

14 % VOL.



75cl

# Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



**DOMAINE A.-F. GROS**

Propriétaire récoltant à Pommard, France

*Richebourg*

**GRAND CRU**

*Appellation d'Origine Protégée*

**2023**

**DOMAINE A.F. GROS**

**Richebourg Grand Cru**

Appellation d'Origine Protégée

**2023**

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° : R123

14 % VOL.



1,5L