

LA TRUFFE *n.f.* (lat. tuber).*Bot.*
 Champignon souterrain
 ex : Truffe Noire de Bourgogne
illustration (ci-contre)
Pop: - Nez de Truffe -
expression employée pour un vin
aux arômes particuliers de truffe,
typicité du parfum de certains
vins rouges de Bourgogne.



FRANÇOIS PARENT
 www.parent-pommard.com

SAS FRANCOIS PARENT
 Facture N° 5003139 du 10/07/2019
 « 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 74 420 425 969

BURGUNDY FINE WEST
 BLOCK 23, INTERNATIONAL EXHIBITION
 CENTER,
 NO.177 TIANFU AVE, HIGH-TECH DIS
 - CHENGDU

Page N° 1

Degré	Conditionnement	Quant	Désignation	P.u. H.T.		Montant H.T.	Tva
12,50	Bille(s) 0.750	300,00	Commande N° 5003023 du 14/05/2019 BOURGOGNE PINOT NOIR 2017 François PARENT	15,00		4 500,00	EX

Tva	Libellé	Taux	Base H.T.	Montant
EX	BASE TVA EXPORT HORS CEE		4 500,00	0,00

Total H.T. 4 500,00

Net H.T. 4 500,00

T.V.A. 0,00

Total T.T.C. 4 500,00

Date d'échéance : 10/07/2019 Mode de règlement :

DAE N° : 19FRG8592400458534237

FACTURE HORS TVA FRANCAISE
 LIVRAISON EXONEREE EN VERTU DE L'ARTICLE 262-I DU CGI
 PRIX DEPART DOMAINE

REGLLEMENT de VOTRE BANQUE A :
 CREDIT AGRICOLE 21200 BEAUNE
 ETB 11006 GUI 21004 CPT 14435352001 CLE 07
 SWIFT AGRIFRPP 810
 IBAN : FR76 1100 6210 0414 4353 5200 107

Net à payer 4 500,00 E

✕
 Facture N° 5003139 du 10/07/2019
 Montant 4 500,00
 Code client FINEWES



Domaine A.-F. Gros S.A

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

Facture N° 5010398 du 10/07/2019

**BURGUNDY FINE WEST
BLOCK 23, INTERNATIONAL CONVENTION
AND EXHIBITION CENTER, N°177 TIANFU AVE
61000 CHENGDU
Chine**

SAS DOMAINE AF GROS

5 Grande Rue - 21630 Pommard

SIRET 383 967 346 00016

T.V.A. FR 84 383 967 346

Référence : 2017

Page N° 1

Degré	Conditionnement	Quant	Désignation	P.u. H.T.		Montant H.T.	Tva
			Commande N° 5010051 du 27/11/2018				
12,50	Bille(s) 0.750	780	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2017	16,25		12 675,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	30	SAVIGNY 1ER CRU "CLOS DES GUETTES" 2017	31,23		936,90	EX
13,00	Bille(s) 0.750	18	POMMARD 1ER CRU "LES ARVELETS" 2017	50,00		900,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	30	VOSNE ROMANEE "CLOS DE LA FONTAINE" 2017	40,00		1 200,00	EX

Tva	Libellé	Taux	Base H.T.	Montant
EX	BASE VENTES HORS CEE		15 711,90	0,00

Total H.T. 15 711,90

Net H.T. 15 711,90

T.V.A. 0,00

Total T.T.C. 15 711,90

Date d'échéance : 10/07/2019 Mode de règlement :

DAE N° : 19FRG8592400458531990

FACTURE HORS TVA FRANCAISE

LIVRAISON EXONEREE EN VERTU DE L'ARTICLE 262-I DU CGI

PRIX DEPART DOMAINE

REGLEMENT A CREDIT AGRICOLE BOURGOGNE

IBAN FR76 1100 6210 0406 4423 4000 175

Net à payer 15 711,90 €

✕
Facture N° 5010398 du 10/07/2019

Montant 15 711,90

Code client FINEWES

LA GARELLE, 5, GRANDE RUE, F-21630 POMMARD • TÉL. (33) 03 80 22 61 85 • FAX (33) 03 80 24 03 16

SIRET 383 967 346 000 16 • SIREN 383 967 346 • ID T.V.A. FR84383967346 • ACCISE FR 93 117 B 0264

e-mail : af-gros@wanadoo.fr



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16^{ème} Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - laboratoire@c-œ-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
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E1904.4099.4112

Extrait du rapport N°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019

Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019

N° demande: 151549 EX Client: 60340

Réf. client: 30/04/2019/34

CHATEAU DES GUETTES - François PARENT

14 bis rue Pierre Joigneaux

21200 BEAUNE

1 / 14

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044099W - BOURGOGNE - 2017 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 SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH	* 3,50	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
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-MALIQUÉ 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=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=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) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 39 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,71 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 22,4 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 ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,60 g/l acide acétique 10,08 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,58 g/l acide acétique 9,62 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.



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 : Bourgogne Pinot Noir Rouge/Red 2017
Product / Producto

Elaboré par : SAS François PARENT
Elaborated by / Elaborado por 1 place de l'Europe
21630 POMMARD - FRANCE

Destiné à : BURGUNDY FINE WEST
Destined to / Destinado al CHENGDU - CHINA

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 : 28/05/2019
Aurélie PREVOT, œnologue

TERRELIS SCOP ARL
~~21 Rue des Capucines~~
~~21200 BEAUNE~~
~~FRANCE~~
Siret 794 311 175 00010

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 Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2017
Product / Producto	Savigny les Beaune 1 ^{ER} Cru Clos des Guettes	Rouge/Red	2017
	Vosne Romanée Clos de la Fontaine	Rouge/Red	2017
	Pommard 1 ^{ER} Cru les Arvelets	Rouge/Red	2017

Elaboré par :	Domaine AF GROS
Elaborated by / Elaborado por	Maison PARENT-GROS
	1 Place de l'Europe
	21630 Pommard

Destiné à :	BURGUNDY FINE WEST
Destined to / Destinado al	CHENGDU - CHINA

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 : 28/05/2019
Aurélie PREVOT, œnologue

TERRELIS SCOP ARL
21 Rue des Capucines
21200 BEAUNE
FRANCE
Siret 794 311 175 00010



CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 15eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - Courriel: laboratoire@co-b.com

S.A. à conseil de surveillance et direction au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 145 149 00022



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
N° demande: 151549 EX Client: 60340
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 10

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044108G - VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9910 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,64	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 72,7 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 SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 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	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,56 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/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 spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,91 g/l acide acétique 15,22 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,90 g/l acide acétique 15,02 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

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





Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:30/04/2019 au:02/05/2019
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
N° demande: 151549 EX Client: 60340
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 7

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044105Z - POMMARD PREMIER CRU LES ARVELETS - 2017 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/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 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,71	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 68,0 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 SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=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) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 66 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,55 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,0 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)	* 0,82 g/l acide acétique 13,67 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,80 g/l acide acétique 13,38 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue (il) 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c.o.b.com

S.A. à 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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:30/04/2019 au:02/05/2019
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
N° demande: 151549 EX Client: 60340
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044101Z - SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - CLOS DES GUETTES - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9904 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,69	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 68,6 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,3 g/l) - SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=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) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 49 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,44 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,80 g/l acide acétique 13,30 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,78 g/l acide acétique 13,00 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@coce-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
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:30/04/2019 au:02/05/2019
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
N° demande: 151549 EX Client: 60340
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044100P - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2017 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 SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,67	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,6 g/l acide tartrique 74,5 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,09 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 20 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	* 47 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,66 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,0 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,79 g/l acide acétique 13,17 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,77 g/l acide acétique 12,87 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

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





Domaine A.-F. Gros S.A

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

Facture N° 5010388 du 08/07/2019

SAS DOMAINE AF GROS

5 Grande Rue - 21630 Pommard

SIRET 383 967 346 00016

T.V.A. FR 84 383 967 346

**BURGUNDY FINE WEST
BLOCK 23, INTERNATIONAL CONVENTION
AND EXHIBITION CENTER, N°177 TIANFU AVE
61000 CHENGDU
Chine**

Page N° 1

Degré	Conditionnement	Quant	Désignation	P.u. H.T.		Montant H.T.	Tva
13,00	Bille(s) 0.750	120	Commande N° 5010323 du 26/06/2019 VOSNE ROMANEE "CLOS DE LA FONTAINE" 2017	40,00		4 800,00	EX

Tva	Libellé	Taux	Base H.T.	Montant
EX	BASE VENTES HORS CEE		4 800,00	0,00

Total H.T.	4 800,00
Net H.T.	4 800,00
T.V.A.	0,00
Total T.T.C.	4 800,00
Montant réglé	4 785,00

Date d'échéance : 08/07/2019 Mode de règlement : VIREMENTS

DAE N° : 19FRG8592400457691463

FACTURE HORS TVA FRANCAISE
LIVRAISON EXONEREE EN VERTU DE L'ARTICLE 262-I DU CGI
PRIX DEPART DOMAINE

REGLEMENT A CREDIT AGRICOLE BOURGOGNE
IBAN FR76 1100 6210 0406 4423 4000 175

Net à payer 15,00 €

✕
Facture N° 5010388 du 08/07/2019
Montant **15,00**
Code client FINEWES



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HASLITE PAR LIQUO

5 rue du Trône - CHARENTAIS 21200 BEAUNE - Tél: 33 (0)3 80 25 71 78 - Fax: 33 (0)3 80 26 21 79 - Courriel: adresses@ce-eb.com

SA: la société de surveillance et de contrôle du cépage de 41130 DEUX-ŒSNOT 319 146 149 0002



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
N° demande: 151549 EX Client: 60340
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 10

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044108G - VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9910 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,64	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 72,7 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 SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 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	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,56 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/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 spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,91 g/l acide acétique 15,22 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,90 g/l acide acétique 15,02 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

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



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 Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2017
Product / Producto	Savigny les Beaune 1 ^{ER} Cru Clos des Guettes	Rouge/Red	2017
	Vosne Romanée Clos de la Fontaine	Rouge/Red	2017
	Pommard 1 ^{ER} Cru les Arvelets	Rouge/Red	2017

Elaboré par :	Domaine AF GROS
Elaborated by / Elaborado por	Maison PARENT-GROS
	1 Place de l'Europe
	21630 Pommard

Destiné à :	BURGUNDY FINE WEST
Destined to / Destinado al	CHENGDU - CHINA

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 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 : 28/05/2019
Aurélie PREVOT, œnologue

TERRELIS SCOP ARL
21 Rue des Capucines
21200 BEAUNE
FRANCE
Siret 794 311 175 00010

BOTTLING CERTIFICATE

François PARENT

Désignation	Vintage	Bottling date
BOURGOGNE PINOT NOIR	2017	19/12/2018

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

LISTE DE COLISAGE

François PARENT

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
25 X 12	0.75	12.5°	Rouge	BOURGOGNE PINOT NOIR 2017	220421436396	225	450
25 cartons de 12 bts						225	450
Total							

SAS FRANÇOIS PARENT
« MAISON PARENT-CRISTAL »
Place de l'Europe - 21630 FLEURY
Tél. 03 80 22 41 57
SIRET 420 425 969 00029
TVA. FR 14 420 425 969

LISTE DE COLISAGE

Domaine AF GROS

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
20 X 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2017	220421433373	90	180
20 cartons de 6 bts						90	180
Total							

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



BOTTLING CERTIFICATE

AF GROS

Désignation	Vintage	Bottling date
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2017	15/03/2019

DOMAINE AF GROS
82 Rue - 21630 Fontaine
FR 385 967 346 00018
FR FR 323 967 346



BOTTLING CERTIFICATE

AF GROS

Désignation	Vintage	Bottling date
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	2017	19/12/2018
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	2017	04/04/2019
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2017	15/03/2019
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS	2017	13/03/2019

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 248 016
T.V.A. FR 64 383 967 346

LISTE DE COLISAGE

Domaine AF GROS

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
65 X 12	0.75	12.5°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2017	220421436400	585	1170
5 X 6	0.75	13°	Rouge	SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTIES 2017	220421432356	22.5	45
5 X 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2017	220421433373	22.5	45
3 X 6	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS 2017	220421432345	13.5	27
65 cartons de 12 bts 13 cartons de 6 bts						643.5	1287
Total							

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 341 00016
T.V.A. FR 04 383 967 345