

SARL CAROLINE PARENT ET ASSOCIES
 10 B, RUE DES NAIGEONS
 21200 BEAUNE

Facture N° 20190024 du 23/10/2019

**SARL CAROLINE PARENT
 & ASSOCIES**
 10 B rue des Naigeons
 21200 BEAUNE - FRANCE
 RCS DIJON 493 856 595
 Accise FR 007 859 E 0656

CAVE DU TERROIR
 1F N° 161 , DADUN 20th St
 XITUN DIST
 TAICHUNG CITY
 Taiwan

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20180023 du 26/11/2018 WINES BELOW ARE LABELLED CAROLINE PARENT					
180,00	VOSNE ROMANEE 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	40,00 €	7 200,00 €	EX
60,00	SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	29,50 €	1 770,00 €	EX
120,00	GEVREY CHAMBERTIN 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	40,00 €	4 800,00 €	EX
240,00	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2017 - 2017 - Rouge - 13° WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE AF GROS	EXP6 BT	0,750	50,00 €	12 000,00 €	EX
600,00	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2017 - 2017 - - 12,5°	EXP6 BT	0,750	10,50 €	6 300,00 €	EX
24,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2013 DOMAINE AF GROS - 2013 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	313,00 €	7 512,00 €	EX
24,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	343,00 €	8 232,00 €	EX

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		47 814,0	0,00 €

Total H.T. 47 814,00 €

Net H.T. 47 814,00 €

DAE n° : 19FRG8592400489869181

208 COLIS

Montant réglé 47 814,00 €

ACHAT PAYS TIERS
MARCHANDISE EXONEREE en VERTU de L'ARTICLE 262-I du C.G.I

Pas d'escompte en cas de paiement anticipé.

FDA n° 13103653998

CHINE : Registration N° 25012002225

Query N°12728523

Net à payer FACTURE ACQUITTEE €

Payé par : VIREMENT

Sarl au capital de 3000 € - RCS DIJON - 493856595
 - Siret 49385659500027 - TVA FR42493856595
 - Accise FR007859E0656 - APE 4634Z -

SARL Caroline PARENT et Associés
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE

CAVE DU TERROIR CO
1F, NO; 161, DADUN 20th ST.,
XITUN DIST
TAICHUNG CITY 40758
TAÏWAN (R.O.C)

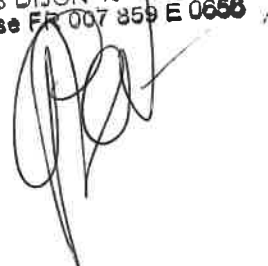
Pommard le 02 juillet 2019,

Confirmation of bottling date

We confirm that bottling date of products as follow :

Désignation	Vintage	Bottling date
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2017	14/03/2019
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	2017	04/04/2019
GEVREY CHAMBERTIN	2017	13/03/2019
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	2017	13/03/2019
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	2017	18/06/2018
RICHEBOURG GRAND CRU	2017	30/04/2019
RICHEBOURG GRAND CRU	2013	05/03/2015

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0656



Signed by



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03 30 26 23 78 - Fax:03 30 26 23 79 - laboratoire@c.o.e.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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

9 / 14

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044107E - VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 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	* 0,9907 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	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,56	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l acide tartrique 76,9 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	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 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	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,47 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 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)	* 0,94 g/l acide acétique 15,73 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,93 g/l acide acétique 15,55 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 Chasseur 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur au capital de 43'300€ 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

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

6 / 14

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN ROUGE N°19044104X - POMMARD PREMIER CRU LES PEZEROLLES - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C <i>density at 20°C</i>	* 0,9900 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE <i>salicylic acid</i>	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif <i>sorbic acid</i>	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C <i>alcohol content % by volume</i>	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH <i>pH</i>	* 3,62	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE <i>total acidity g/L tartaric acid</i>	* 5,1 g/l acide tartrique 68,2 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE <i>malic acid</i>	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER <i>iron</i>	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE <i>copper</i>	* < seuil quantification 0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE <i>free sulfur dioxide</i>	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL <i>total sulfur dioxide</i>	* 54 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE <i>carbon dioxide</i>	* 0,42 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL <i>total dry extract (by grams per liter)</i>	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE <i>glucose and fructose</i>	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE <i>volatile acidity (as acetic acid)</i>	* 0,83 g/l acide acétique 13,76 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE <i>acetic acid</i>	* 0,81 g/l acide acétique 13,48 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL <i>malvidol diglucoside</i>	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 15ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



ACCREDITATION
N° 14238
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E1904.4099.4112

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 Client: 60340

Réf. client: 30/04/2019/34

SARL Caroline PARENT et Associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19044101Z -SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - 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/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
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,3% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,69	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l H2SO4 68,6 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,08 mg/l	ICP-OES 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 en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,44 g/l	IRTF ±(0,10 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 spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,80 g/l H2SO4 13,30 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,78 g/l acide acétique 13,00 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 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 OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - laboratoire@co-b.com
S.A. a 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°E1904.4113.4115

Extrait du rapport N°1904.4113.4115 / 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: 151550 EX Client: 61174

Réf. client: 30/04/2019/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

3 / 3

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN ROUGE N°19044115Z - GEVREY CHAMBERTIN - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9903 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	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,68	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,0 g/l acide tartrique 66,1 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	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,05 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	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,59 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,0 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)	* 0,69 g/l acide acétique 11,59 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,67 g/l acide acétique 11,20 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.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



ACCREDITATION
N° 1-4228
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1904.0633.0643

Echantillons remis le: 13/04/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 13/04/2019 au : 14/04/2019

Analyses exécutées du: 13/04/2019 au: 14/04/2019

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 14/04/2019/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°18100640V - RICHEBOURG GRAND CRU - 2013 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainly in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,59	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,20 g/l H ₂ SO ₄ 68,7 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄)
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	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES 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	* 58 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,70 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 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)	* 0,61 g/l H ₂ SO ₄ 10,58 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H ₂ SO ₄) - SD=0,010 g/l H ₂ SO ₄
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,61 g/l acide acétique 10,58 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 14/04/2019

Analyses validées par Véronique GIRARD- Œnologue





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

5 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - Courriel laboratoire@c-oe-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 : 13

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044111M - RICHEBOURG GRAND CRU - 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	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,69	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 72,2 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	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 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	* 63 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* < seuil quantification 0.3 g/l	IRTF SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,6 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)	* 0,89 g/l acide acétique 14,84 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,88 g/l acide acétique 14,62 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 - Tél:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 000€ N°Siret: 312 149 149 00022



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E1809.8394.8395

Extrait du rapport N°1809.8394.8395 / 0

Echantillons remis le: 19/09/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:20/09/2018 au:20/09/2018

Analyses exécutées du: 20/09/2018 au: 20/09/2018

N° demande: 143577 AG Client: 60340

Réf. client: 18/09/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle 5, Grande Rue

21630 POMMARD

2 / 2

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°18098395R - MOULIN A VENT - 2017 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty In measurement
DEGRE ALCOOLIQUE	* 12,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE	* 3,6 g/l H2SO4 74,1 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL	* 28 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
D-GLUCOSE + D-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	* 0,73 g/l H2SO4 14,86 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE	* 0,88 g/l acide acétique 14,63 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique

Rapport établi le: 20/09/2018

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



CERTIFICATE OF ANALYSIS, SANITARY STATE, FREE SELLING AND CONSUMPTION

This person, laboratory manager, is designated: **BURGUNDIA OENOLOGIE**
29 RUE BUFFON
21200 BEAUNE - France

by the French government to give out certificates of purity that must come with the products with a French origin, destined to exportation, certificates proving the wine, well labeled, and the products it is made of are natural quality legal and sellable products, as well as certificates saying this product can be drunk and sold in the country it was made in. This wine exclusively comes from grape fermentation, and doesn't contain any esters nor artificial extracts. These wines fit human consumption and fulfill all sanitary conditions for its free selling on the national and export markets.

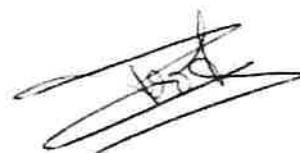
EXPEDITEUR/FROM:	SARL Caroline PARENT et Associés – 10 B rue des Naigeons – 21200 BEAUNE - France		
DESTINATAIRE/TO :	CAVE DU TERROIR - TAIWAN		
VINS :	RICHEBOURG GRAND CRU	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2013

Le soussigné Directeur du Laboratoire : **BURGUNDIA OENOLOGIE**
29 RUE BUFFON
21200 BEAUNE - France

habilité par le gouvernement français (arrêté ministériel du 15 juillet 1982, modifié) pour délivrer les certificats d'analyse et de pureté des produits agricoles et plus spécialement des vins à l'exportation, certifie que la marchandise décrite ci-dessus est un produit de qualité loyale et marchande. Ces vins sont aptes pour la consommation humaine et ils remplissent les conditions sanitaires pour la vente libre sur le marché national et à l'exportation.

Fait à Beaune, le 05/03/2019

Signataire :



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 :	Vosne Romanée aux Réas	Rouge/Red	2017
Product / Producto	Savigny les Beaune 1 ^{ER} Cru Clos des Guettes	Rouge/Red	2017
	Gevrey Chambertin	Rouge/Red	2017
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Pezerolles	Rouge/Red	2017

Elaboré par : SARL Caroline PARENT & Associés
Elaborated by / Elaborado por 10B, rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE

Destiné à : CAVE DU TERROIR - TAICHUNG CITY
Destined to / Destinado al TAIWAN

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 : 03/07/2019
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 :	Moulin à Vent en Mortperay	Rouge/Red	2017
Product / Producto	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2017

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

Destiné à :	CAVE DU TERROIR - TAICHUNG CITY
Destined to / Destinado al	TAIWAN

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 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 : 03/07/2019
Aurélie PREVOT, œnologue


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

LISTE DE COLISAGE

Caroline PARENT et Associés

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
100 X 6	0.75	12.5°	Rouge	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2017	220422244185	450	900
30 X 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2017	220421433373	135	270
10 X 6	0.75	13°	Rouge	SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES 2017	220421432356	45	90
20 X 6	0.75	13°	Rouge	GEVREY CHAMBERTIN 2017	220421433364	90	180
4 X 6	0.75	13°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2017	220421431314	18	36
4 X 6	0.75	13°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2013	220421431314	18	36
40 X 6	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES 2017	220421432345	180	360
208 cartons de 6 bts					TOTAL	936	1872

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**

10 B rue des Naldesots
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 585
Accise FR 007 859 E 0686

