

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

Référence : 2018 ALLOCATIONS

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20190014 du 24/09/2019					
	WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE AF GROS					
600,00	MOULIN A VENT "EN MORTPERAY" 2018 - 2018 - - 13°	EXP12 BT	0,750	13,00 €	7 800,00 €	EX
24,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2018 - 2018 - Rouge - 13,5°	CAISSE B	0,750	381,00 €	9 144,00 €	EX
12,00	ECHEZEAUX GRAND CRU 2018 - 2018 - Rouge - 13,5°	CAISSE B	0,750	195,00 €	2 340,00 €	EX
60,00	BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2018 BLANC - 2018 - Blanc - 13°	EXP12 BT	0,750	47,50 €	2 850,00 €	EX
	WINES BELOW ARE LABELLED MATHIAS PARENT					
36,00	NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2018 - 2018 - - 14°	EXP12 BT	0,750	75,00 €	2 700,00 €	EX
	WINES BELOW ARE LABELLED CAROLINE PARENT					
36,00	CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 - 2018 - Rouge - 13,5°	EXP12 BT	0,750	44,00 €	1 584,00 €	EX
120,00	GEVREY CHAMBERTIN 2018 - 2018 - Rouge - 14°	EXP12 BT	0,750	42,50 €	5 100,00 €	EX
60,00	MOREY SAINT DENIS 2018 - 2018 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	40,00 €	2 400,00 €	EX
120,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 - 2018 - Rouge - 13,5°	EXP12 BT	0,750	43,50 €	5 220,00 €	EX
240,00	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2018 - 2018 - Rouge - 13,5°	EXP12 BT	0,750	55,00 €	13 200,00 €	EX
800,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2018 - 2018 - Rouge - 12,5°	EXP12 BT	0,750	16,25 €	13 000,00 €	EX
120,00	POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS 2014 - 2014 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	50,00 €	6 000,00 €	EX
120,00	VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2011 - 2011 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	43,75 €	5 250,00 €	EX

**SARL CAROLINE PARENT**  
**& ASSOCIES**


10 B rue des Naigeons  
 21200 BEAUNE - FRANCE  
 RCS DIJON 493 856 595  
 Acedse FR 007 859 E 0656



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

Référence : 2018 ALLOCATIONS

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA

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

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		76 588,0	0,00 €

Total H.T. 76 588,00 €

Net H.T. 76 588,00 €

DAE n° : 20FRG8592400604697442

**199 COLIS**

Montant réglé 76 588,00 €

**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**

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i>  المُرْسِلُ SARL CAROLINE PARENT&amp;ASSOCIES  10B RUE DES NAIGEONS  21200 BEAUNE</p> <p>FRANCE</p>	<p>N° № 5967</p>	<p>ORIGINAL</p>																								
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinatarío</i>  المُرْسَلُ إِلَيْهِ CAVE DU TERROIR  1F N° 161, DADUN 20th St  XITUN DIST  TAICHUNG CITY  Taiwan</p>	<p><b>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b>  EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA  المجموعة الأوروبية  <b>欧洲共同体</b>  <b>ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО</b>  <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b>  CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN  شهادة المنشأ 原产地证明  <b>СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</b></p>																									
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative)  Transport details Expedición مرسله بواسطة 运输情况  Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin Pais de origen</i>  بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p> <p><b>UNION EUROPEENNE - FRANCE</b></p>																									
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises  Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods  N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías  مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود  序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类；  Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="1"> <tr> <td>50</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT "EN MORTPERAY" 2018 - 13°</td> <td>600 Bille(s) 0.750 = 450 litres</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2018 - 13,5°</td> <td>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2018 - 13,5°</td> <td>12 Bille(s) 0.750 = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2018 BLANC - 13°</td> <td>60 Bille(s) 0.750 = 45 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2018 - 14°</td> <td>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 - 13,5°</td> <td>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2018 - 14°</td> <td>120 Bille(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2018 - 13°</td> <td>60 Bille(s) 0.750 = 45 litres</td> </tr> </table>	50	EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT "EN MORTPERAY" 2018 - 13°	600 Bille(s) 0.750 = 450 litres	4	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2018 - 13,5°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	2	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2018 - 13,5°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres	5	EXP12 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2018 BLANC - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres	3	EXP12 BT Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2018 - 14°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres	3	EXP12 BT Bille(s) 0.750 CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 - 13,5°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres	10	EXP12 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2018 - 14°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres	5	EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2018 - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres	<p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i>  ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>Page N° 1</p>	
50	EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT "EN MORTPERAY" 2018 - 13°	600 Bille(s) 0.750 = 450 litres																								
4	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2018 - 13,5°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres																								
2	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2018 - 13,5°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres																								
5	EXP12 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2018 BLANC - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres																								
3	EXP12 BT Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2018 - 14°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres																								
3	EXP12 BT Bille(s) 0.750 CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 - 13,5°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres																								
10	EXP12 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2018 - 14°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres																								
5	EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2018 - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres																								
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3  THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3  LA AUTORIDAD INFRASCRITA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3  تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم 3  签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家  Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <p>Beaune, le 15 DEC. 2020</p> <p> Pour le Président  François BRUNO</p> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente  Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority  Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente  مکان ، تاریخ وتوقيع وختم السلطة المختصة .  Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>																										

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i>  المُرْسِلُ 发货人 Отправитель  <b>SARL CAROLINE PARENT&amp;ASSOCIES</b>  <b>10B RUE DES NAIGEONS</b>  <b>21200 BEAUNE</b></p> <p>FRANCE</p>	<p>N° № 5967</p>	<p>ORIGINAL</p>															
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i>  المُرْسَلُ إِلَيْهِ 收货人 Получатель</p> <p><b>CAVE DU TERROIR</b>  <b>1F N° 161, DADUN 20th St</b>  <b>XITUN DIST</b>  <b>TAICHUNG CITY</b>  <b>Taiwan</b></p>	<p><b>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b>  <b>EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA</b>  المجموعة الأوروبية  <b>欧洲共同体</b>  <b>ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО</b>  <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b>  <b>CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN</b>  شهادة المنشأ 原产地证明  <b>СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</b></p>																
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative)  <i>Transport details Expedición مرسلات بواسطة 运输情况</i>  Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin Pais de origen</i>  بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p> <p><b>UNION EUROPEENNE - FRANCE</b></p>																
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises  <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i>  N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías  مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود  序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类；  Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="1"> <tr> <td>10</td> <td>EXP12 BT Blle(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 - 13,5°</td> <td>120 Blle(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>EXP12 BT Blle(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2018 - 13,5°</td> <td>240 Blle(s) 0.750 = 180 litres</td> </tr> <tr> <td>67</td> <td>EXP12 BT Blle(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2018 - 12,5°</td> <td>800 Blle(s) 0.750 = 600 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>EXP12 BT Blle(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS 2014 - 13°</td> <td>120 Blle(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>EXP12 BT Blle(s) 0.750 VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2011 - 13°</td> <td>120 Blle(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> </table> <p><b>Soit un total de 199 caisses pour un total de 2348 bouteilles</b></p>	10	EXP12 BT Blle(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 - 13,5°	120 Blle(s) 0.750 = 90 litres	20	EXP12 BT Blle(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2018 - 13,5°	240 Blle(s) 0.750 = 180 litres	67	EXP12 BT Blle(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2018 - 12,5°	800 Blle(s) 0.750 = 600 litres	10	EXP12 BT Blle(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS 2014 - 13°	120 Blle(s) 0.750 = 90 litres	10	EXP12 BT Blle(s) 0.750 VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2011 - 13°	120 Blle(s) 0.750 = 90 litres	<p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i>  ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>Page N° 2</p> <p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i>  الكمية 数量  Количество</p>	
10	EXP12 BT Blle(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 - 13,5°	120 Blle(s) 0.750 = 90 litres															
20	EXP12 BT Blle(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2018 - 13,5°	240 Blle(s) 0.750 = 180 litres															
67	EXP12 BT Blle(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2018 - 12,5°	800 Blle(s) 0.750 = 600 litres															
10	EXP12 BT Blle(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS 2014 - 13°	120 Blle(s) 0.750 = 90 litres															
10	EXP12 BT Blle(s) 0.750 VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2011 - 13°	120 Blle(s) 0.750 = 90 litres															
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3  <i>THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3</i>  <b>LA AUTORIDAD INFRASCRITA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3</b>  شهادة السلطة المرقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم ٣  签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家  Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N°3</p> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente  <i>Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority</i>  Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente  مکان ، تاریخ وتوقيع وختم السلطة المختصة ،  Место и дата выдачи ; наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p> <p>Beaune, le 15 DEC. 2020  Pour le Président  Francois BRUNO</p>																	

REPRODUCTION INTERDITE

# CERTIFICATE OF ANALYSIS, PURETY, 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.

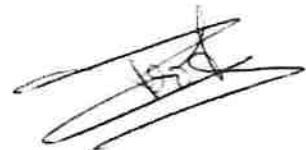
EXPEDITEUR/FROM:	SARL Caroline PARENT et Associés -- 21200 BEAUNE - France		
DESTINATAIRE/TO :	CAVE DU TERROIR - TAIWAN		
VINS :	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2014
	VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS	(ROUGE/RED)	MILLESIME 2011

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, 20/11/2020

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 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	2018
Product / Producto	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2018
	Moulin à Vent En Mortperay	Rouge/Red	2018
	Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2018
	Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2018
	Savigny les Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Clos des Guettes	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Pezerolles	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Chanlins	Rouge/Red	2018
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Clos de la Fontaine	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Les Chalandins	Rouge/Red	2018
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2018
	Echezeaux Grand Cru	Rouge/Red	2018

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.*

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

Beaune, le : 04/11/2020  
Aurélie PREVOT, œnologue

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	2018
Product / Producto	Bourgogne Hautes Cotes de Nuits	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée	Rouge/Red	2018
	Moulin à Vent	Rouge/Red	2018
	Morey St Denis	Rouge/Red	2018
	Gevrey Chambertin	Rouge/Red	2018
	Corton Charlemagne	Blanc/White	2018
	Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2018
	Nuits St Georges 1 <sup>ER</sup> Cru Les St Georges	Rouge/Red	2018
	Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2018
	Savigny Les Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Le Clos des Guettes	Rouge/Red	2018
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Pézerolles	Rouge/Red	2018
	Echezeaux	Rouge/Red	2018

Elaboré par : SARL Caroline PARENT et associés  
*Elaborated by / Elaborado por* 10B, rue des Naigeons  
21200 BEAUNE - 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.*

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

Beaune, le : 05/11/2020  
Aurélie PREVOT, œnologue

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	2018
Product / Producto	Bourgogne Hautes Cotes de Nuits	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée	Rouge/Red	2018
	Moulin à Vent	Rouge/Red	2018
	Morey St Denis	Rouge/Red	2018
	Gevrey Chambertin	Rouge/Red	2018
	Corton Charlemagne	Blanc/White	2018
	Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2018
	Nuits St Georges 1 <sup>ER</sup> Cru Les St Georges	Rouge/Red	2018
	Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2018
	Savigny Les Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Le Clos des Guettes	Rouge/Red	2018
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Pézerolles	Rouge/Red	2018
	Echezeaux	Rouge/Red	2018

Elaboré par : Mathias PARENT  
Elaborated by / Elaborado por 14 bis rue Pierre Joigneaux  
21200 BEAUNE - 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 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 análisis 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.*

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

Beaune, le : 05/11/2020  
Aurélie PREVOT, œnologue



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

5 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.73 - 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° 1-0228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2004.0568.1548

Echantillons remis le: 27/04/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:27/04/2020 au:28/04/2020

Analyses exécutées du: 27/04/2020 au: 28/04/2020

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 27/042020/34

SARL Caroline PARENT et Associés

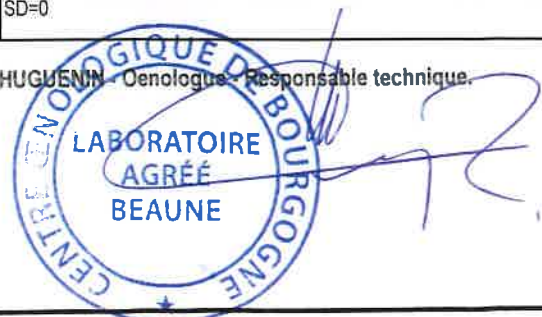
10B rue des Naigeons

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°20041569F - VOLNAY 1ER CRU LES FREMIETS 2011 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 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
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 °C alcohol content % by volume	* 12,9% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,51	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*5,71 g/l H2SO4 79,6 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
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=0,2 mg/l
CUIVRE copper	*0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 25 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	* 87 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,40 g/l	IRTF ±(0,10 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	0,1 mg/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)	* 0,70 g/l H2SO4 14,1 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,8 g/l acide acétique 13,68 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: 28/04/2020 Analyses validées par Bruno HUGUENIN Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

5 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° 1-0228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2006.1216.1217

Echantillons remis le: 15/06/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:15/06/2020 au:16/06/2020

Analyses exécutées du: 15/06/2020 au: 16/06/2020

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 15/06/2020/34

SARL Caroline PARENT et Associés

10B rue des Naigeons

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°20061228L - POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9925 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	* 12,8 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,61	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,4 g/l H2SO4 70,4 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
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	* 2,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,37 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 23 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	* 43 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,59 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,9 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)	* 0,73 g/l H2SO4 14,48 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACÉTIQUE acetic acid	* 0,81 g/l acide acétique 13,46 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: 16/06/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN Œnologue - Responsable technique.





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2004.2531.2533

Extrait du rapport N°2004.2531.2533 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163629 EXT Client: 61174

Réf. client: 28/04/2020/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 1

<b>Désignation du produit</b> <b>Product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°20042533G - GEVREY CHAMBERTIN - 2018</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,7 g/l acide tartrique 75,5 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	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=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) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 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)	* 0,76 g/l acide acétique 12,65 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,74 g/l acide acétique 12,32 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2004.2531.2533

Extrait du rapport N°2004.2531.2533 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163629 EXT Client: 61174

Réf. client: 28/04/2020/49

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 1

<b>Désignation du produit</b> <b>Product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°20042532M - MOREY SAINT DENIS - 2018</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	--

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 < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,7 g/l acide tartrique 75,9 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 spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 26 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	* 73 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,8 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) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,77 g/l acide acétique 12,82 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,75 g/l acide acétique 12,50 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2004.2520.2530

Extrait du rapport N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 28/04/2020/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 1

<b>Désignation du produit</b> <i>Product Name</i>	<b>VIN ROUGE N°20042526E - VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2018</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	---

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	* 0,9905 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,2 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 spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 22 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	* 61 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,72 g/l acide acétique 11,95 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,70 g/l acide acétique 11,58 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2004.2520.2530

Extrait du rapport N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 28/04/2020/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20042522H - POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 5,4 g/l acide tartrique 71,8 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 spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 2,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,05 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=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) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 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 spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,81 g/l acide acétique 13,57 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,80 g/l acide acétique 13,28 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

\*\*\*\*\* 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 1<sup>er</sup> Mars Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03 80 25 23 78 - Fax:03 80 25 23 79 - laboratoire@co-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°E2002.3106.3109

Extrait du rapport N°2002.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:19/02/2020 au:20/02/2020

Analyses exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020

N° demande: 162467 EXT Client: 60340

Réf. client: 19/02/2020/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 1

Désignation du produit  
Product Name

VIN ROUGE N°20023107C - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2018  
Dossier suivi par TERRELIS

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9915 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 12,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,9 g/l acide tartrique 78,8 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 spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 2,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=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) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 59 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 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	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 13,03 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,72 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 24/02/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2004.2531.2533

Extrait du rapport N°2004.2531.2533 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163629 EXT Client: 61174

Réf. client: 28/04/2020/49

Mathias PARENT

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

<b>Désignation du produit</b> <b>Product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°20042531P - NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES - 2018</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9906 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 14,0 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,3 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 spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 2,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=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) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 66 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,8 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) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,86 g/l acide acétique 14,35 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,85 g/l acide acétique 14,10 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - 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@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°E2004.2520.2530

Extrait du rapport N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163628 EXT Client: 60340

Réf. client: 28/04/2020/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20042525M - CHAMBOLLE MUSIGNY - 2018 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 < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,5 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 spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 28 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	* 73 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,8 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) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,67 g/l acide acétique 11,11 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,64 g/l acide acétique 10,70 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

8 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 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°2002.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:19/02/2020 au:20/02/2020  
Analyses exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020  
N° demande: 162467 EXT Client: 60340  
Réf. client: 19/02/2020/34

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

Page : 1

<b>Désignation du produit</b> <b>Product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°20023108R - MOULIN-A-VENT - EN MORTPERAY - 2018</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 68,4 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	* 1,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,11 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 24 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	* 64 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/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	* 0,5 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)	* 0,78 g/l acide acétique 13,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,70 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 24/02/2020

\*\*\*\*\* 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 - 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°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020  
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020  
N° demande: 163628 EXT Client: 60340  
Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

### Désignation du produit Product Name

VIN ROUGE N°20042530J - RICHEBOURG GRAND CRU - 2018  
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/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 71,8 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 spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 2,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 29 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	* 78 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 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	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,80 g/l acide acétique 13,36 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,78 g/l acide acétique 13,07 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE 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°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020  
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020  
N° demande: 163628 EXT Client: 60340  
Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

<b>Désignation du produit</b> <b>Product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°20042529P - ECHEZEAUX GRAND CRU - 2018</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	--

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 < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 71,0 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 spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 23 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	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 13,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,70 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2002.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020  
Analyses exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020  
N° demande: 162467 EXT Client: 60340  
Réf. client: 19/02/2020/34

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

Page : 1

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN BLANC N°20023109Q - BEAUNE PREMIER CRU LES MONTREVENOTS - 2018 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	* 0,9879 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
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	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
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	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,10 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=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) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 17,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,40 g/l acide acétique 6,63 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,36 g/l acide acétique 6,00 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 24/02/2020

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



# BOTTLING CERTIFICATE

**Domaine AF GROS**

**Millésime / Vintage 2018**

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOIR	2018	14/01/2020	13°	BPN18
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS	2018	15/01/2020	12,5°	HN18
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	2018	17/07/2019	13°	MAV18
BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES MONTREVENOTS	2018	16/01/2020	13°	BEMO18
BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES BOUCHEROTTES	2018	16/04/2020	13,5°	BEBO18
SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES	2018	15/04/2020	13°	SACG18
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES	2018	17/04/2020	13,5°	PPEZ18
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS	2018	16/04/2020	13°	PARV18
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS	2018	15/04/2020	13°	PCHA18
CHAMBOLLE MUSIGNY	2018	15/04/2020	13,5°	CM18
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2018	14/04/2020	13,5°	VR18
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2018	16/04/2020	13°	VCF18
VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS	2018	16/04/2020	13°	VC18
ECHÉZEAUX GRAND CRU	2018	20/04/2020	13,5°	EC18
RICHEBOURG GRAND CRU	2018	20/04/2020	13,5°	RI18

# BOTTLING CERTIFICATE

**Maison PARENT GROS**

**Millésime / Vintage 2018**

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOR	2018	14/01/2020	13°	BPN18
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	2018	16/01/2020	14°	C18
GEVREY CHAMBERTIN	2018	20/04/2020	14°	GC18
MOREY SAINT DENIS	2018	17/04/2020	13°	MSD18
NUITS SAINT GEORGES 1 <sup>ER</sup> CRU LES SAINTS GEORGES	2018	20/04/2020	14°	NSG18

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

# BOTTLING CERTIFICATE

**Caroline PARENT**

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
CHAMBOLLE MUSIGNY	2018	15/04/2020	13,5°	CM18
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2018	14/04/2020	13,5°	VR18
GEVREY CHAMBERTIN	2018	20/04/2020	14°	GC18
MOREY SAINT DENIS	2018	17/04/2020	13°	MSD18
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES	2018	17/04/2020	13,5°	PPEZ18
BOURGOGNE HAUTES COTES NUIITS	2018	15/01/2020	12,5°	HN18
POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS	2014	06/04/2016	13°	PCHA
VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS	2011	21/05/2013	13°	VOFR

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

# LISTE DE COLISAGE

## Caroline PARENT et Associés

SARL CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES

10 B rue des Naigillons  
21200 BEAUNE - FRANCE

RCS DIJON 493 895 965  
SIRET FR 007 895 965 0056

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
66 X 12	0.75	12,5°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2018	220421436400	594	1188
1 X 8	0.75	12,5°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2018	220421436400	6	12
50 X 12	0.75	13°	Rouge	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2018	220422244185	450	900
4 X 6	0.75	13,5°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2018	220421431314	18	36
10 X 12	0.75	13,5°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018	220421433373	90	180
10 X 12	0.75	14°	Rouge	GEVREY CHAMBERTIN 2018	220421433364	90	180
10 X 12	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS 2014	220421432345	90	180
10 X 12	0.75	13°	Rouge	VOLNAY 1 <sup>ER</sup> CRU LES FREMIETS 2011	220421432358	90	180
2 X 6	0.75	13,5°	Rouge	ECHZEAX GRAND CRU 2018	220421431314	9	18
3 X 12	0.75	14°	Rouge	NUIT SAINT GEORGES 1 <sup>ER</sup> CRU LES SAINTS GEORGES 2018	220421433372	27	54
3 X 12	0.75	13,5°	Rouge	CHAMBOLLE MUSIGNY 2018	220421433359	27	54
5 X 12	0.75	13°	Rouge	MOREY SAINT DENIS 2018	220421433336	45	90
20 X 12	0.75	13,5°	Rouge	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES 2018	220421432345	180	360
5 X 12	0.75	13°	Blanc	BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES MONTREVENOTS 2018	220421432231	45	90
Soit 199 colis						1761	3522
					TOTAL		