

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France

SAS FRANÇOIS PARENT

« JEFFERSON'S CLUB »

1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969

SAS FRANÇOIS PARENT

« MAISON PARENT-GROS »

1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969

Facture N° 5003356 du 05/11/2020

GRAND VIN INC

15F, No 82, Section 1, Chenggong Rd,
Yonghe,
23452 TAIWAN
Taiwan

Référence : ALLOCATION

Page N° 1

Degré	Conditionnement	Quant	Désignation	P.u. H.T.		Montant H.T.	Tva
			Commande N° 5003285 du 22/09/2020				
13,00	Bille(s) 0.750	300,00	MOULIN-A-VENT 2018 Domaine A.F. GROS	16,25		4 875,00	EX
13,50	Bille(s) 0.750	48,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 Domaine A.F. GROS	43,50		2 088,00	EX
13,50	Bille(s) 0.750	48,00	CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 Domaine A.F. GROS	43,50		2 088,00	EX
13,50	Bille(s) 0.750	48,00	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2018 Domaine A.F. GROS	55,00		2 640,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	24,00	MOREY SAINT DENIS 2017 AF GROS	37,50		900,00	EX
13,00	Bille(s) 0.750	24,00	MOREY SAINT DENIS 2018 AF GROS	42,00		1 008,00	EX
14,00	Bille(s) 0.750	12,00	NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES ST GEORGES 2018 AF GROS	75,00		900,00	EX
13,50	Bille(s) 0.750	24,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2018 Domaine A.F. GROS	381,00		9 144,00	EX

Tva	Libellé	Taux	Base H.T.	Montant
EX	BASE TVA EXPORT HORS CEE		23 643,00	0,00

Total H.T. 23 643,00

Net H.T. 23 643,00

T.V.A. 0,00

Total T.T.C. 23 643,00

Montant réglé 23 643,00

Date d'échéance : 05/11/2020 Mode de règlement : VIREMENT

DAE N° : 20FRG8592400593795472

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

REGLEMENT de VOTRE BANQUE A :
CREDIT AGRICOLE 21200 BEAUNE
ETB 11006 GUI 21004 CPT 14435352001 CLE 07
SWIFT AGRIFRPP 810
IBAN : FR76 1100 6219 0414 4353 5200 107

Net à payer 0,00 E

∞
Facture N° 5003356 du 05/11/2020
Montant 0,00
Code client GRANDVIN

SIRET 420 425 969 000 29 SIREN 420 425 969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR098117E0150

LISTE DE COLISAGE

MAISON PARENT GROS

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
4 X 6	0.75	13,5°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2018	220421431314	18	36
8 X 6	0.75	13,5°	Rouge	CHAMBOLLE MUSIGNY 2018	220421433352	36	72
8 X 6	0.75	13,5°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018	220421433373	36	72
8 X 6	0.75	13,5°	Rouge	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES 2018	220421432345	36	72
50 X 6	0.75	13°	Rouge	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2018	220422244185	225	450
4 X 6	0.75	13°	Rouge	MOREY SAINT DENIS 2017	220421433369	18	36
4 X 6	0.75	13°	Rouge	MOREY SAINT DENIS 2018	220421433369	18	36
2 X 6	0.75	14°	Rouge	NUITS SAINT GEORGES 1 ^{ER} CRU LES SAINTS GEORGES 2018	220421433372	9	18
88 cartons de 6 bts						396	792
Total							

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE 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 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°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 <i>Product Name</i>	VIN ROUGE N°20042530J - RICHEBOURG GRAND CRU - 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	* 0,9910 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 - 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°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/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
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 spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

***** 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 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°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°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 spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 15ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@c-œ-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°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 Product Name	VIN ROUGE N°20023108R - MOULIN-A-VENT - EN MORTPERAY - 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	* 0,9909 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
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 spectrophotométrique 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 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 spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 24/02/2020

***** 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 - Tel:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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°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°20042526E - VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 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	* 13,5 % 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-MALIQUÉ 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 - Oenologue - 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

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

Désignation du produit <i>Product Name</i>	VIN ROUGE N°20042532M - MOREY SAINT DENIS - 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 <i>density at 20°C</i>	* 0,9904 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE <i>salicylic acid</i>	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif <i>sorbic acid</i>	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C <i>alcohol content % by volume</i>	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE <i>total acidity g/L tartaric acid</i>	* 5,7 g/l acide tartrique 75,9 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE <i>malic acid</i>	* < limite de quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l
FER <i>iron</i>	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE <i>copper</i>	* < limite de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE <i>free sulfur dioxide</i>	* 26 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL <i>total sulfur dioxide</i>	* 73 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL <i>total dry extract (by grams per liter)</i>	* 24,8 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 spectrophotométrie U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE <i>volatile acidity (as acetic acid)</i>	* 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 <i>acetic acid</i>	* 0,75 g/l acide acétique 12,50 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.





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 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°E2004.4113.4115

Extrait du rapport N°12004.4113.4115 / 0

Echantillons remis le: 29/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 29/04/2020 au: 30/04/2020

Analyses exécutées du: 29/04/2020 au: 30/04/2020

N° demande: 151550 EX Client: 61174

Réf. client: 29/04/2020/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1/3

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°20044113E - MOREY SAINT DENIS - 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	* 13,1% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,52	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l H2SO4 76,9 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	** 0,9 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	* 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	* 56 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,48 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,5 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)	* 0,93 g/l acide acétique 15,51 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,93 g/l acide acétique 15,52 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: 30/04/2020

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

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

Désignation du produit
Product Name

VIN ROUGE N°20042531P - NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES - 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	* 0,9906 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 volatility 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 spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.





Domaine A.-F. Gros

POMMARD, COTE D'OR, FRANCE

www.afgros.com

DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE



MOULIN-À-VENT
en Mortperay

2018

DOMAINE A.F. GROS

Moulin à Vent en Mortperay 2018

Appellation d'Origine Protégée
100% Gamay

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13% VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : MAV18

75 cl



Domaine A.-F. Gros

POMMARD, CÔTE D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD, CÔTE-D'OR, FRANCE

Richebourg
GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

DOMAINE A.F. GROS

Richebourg Grand Cru 2018

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13,5% VOL

CONTAINS SULFITES - Lot n° : R11B

75 cl



Domaine A.-F. Gros s.r.l.

POMMARD, COTE D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

Pommard
PREMIER CRU
LES PEZEROLLES
Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Pommard 1er Cru les Pezerolles 2018

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13,5 % VOL

CONTAINS SULFITES - Lot n° : PPEZ18

75 cl



Domaine A.-F. Gros

POMMARD, CÔTE D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD, CÔTE-D'OR, FRANCE

Vosne-Romanée

AUX RÉAS

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Vosne Romanée aux Réas 2018

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13,5 % VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : VRL8

75 cl



Domaine A.-F. Gros

POMMARD, CÔTE D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD, CÔTE-D'OR, FRANCE

Chambolle-Musigny
Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Chambolle Musigny 2018

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

13,5% VOL.

CONTAINS SULFITES - Lot n° : CM18

75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Côte d'Or, France



A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Nuits-Saint-Georges

PREMIER CRU

LES SAINTS-GEORGES

Appellation d'Origine Protégée

A.F.GROS

**Nuits Saint Georges 1er Cru
les Saints Georges 2018**

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N

PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

CONTAINS SULFITES - Lot n° : NS618

14% VOL

75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Côte d'Or, France



A. F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Morey-Saint-Denis
Appellation d'Origine Protégée

A.F. GROS

Morey Saint Denis 2018

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N

PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

CONTAINS SULFITES - Lot n° : MSD18

13 % VOL.

75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Côte d'Or, France



A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Morey-Saint-Denis
Appellation d'Origine Protégée

A.F. GROS

Morey Saint Denis 2017

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE PAR EMS 21054N

PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

CONTAINS SULFITES - Lot n° : MSD17

13 % VOL

75 cl

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expeditior</i> المُرسل المرسِل 发货人 Отправитель SAS FRANCOIS PARENT 1 Place de l'Europe 21630 POMMARD FRANCE</p>	<p>N° 4796</p>	<p>ORIGINAL</p>																											
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinatarior</i> المُرسل اليه المرسل 收货人 接收者 GRAND VIN INC 15F, No 82, Section 1, Chenggong Rd, Yonghe, 23452 TAIWAN Taiwan</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA المجموعة الأوروبية 欧洲共同体 ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО CERTIFICAT D'ORIGINE CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN شهادة المنشأ 原产地证明 СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>																												
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) Transport details Expedicion مرسلية 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 UNION EUROPEENNE - FRANCE</p> <p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i> ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p style="text-align: center;">Page N° 1</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="0"> <tr> <td>50</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 MOULIN-A-VENT 2018 Domaine A.F. GROS - 13°</td> <td>300 Bille(s) 0.750 = 225 litres</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 Domaine A.F. GROS - 13,5°</td> <td>48 Bille(s) 0.750 = 36 litres</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 Domaine A.F. GROS - 13,5°</td> <td>48 Bille(s) 0.750 = 36 litres</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2018 Domaine A.F. GROS - 13,5°</td> <td>48 Bille(s) 0.750 = 36 litres</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2017 AF GROS - 13°</td> <td>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2018 AF GROS - 13°</td> <td>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES ST GEORGES 2018 AF GROS - 14°</td> <td>12 Bille(s) 0.750 = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>CAISSE BOIS 6 BOUTEILLES Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2018 Domaine A.F. GROS - 13,5°</td> <td>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Soit un total de 88 caisses pour un total de 528 bouteilles</td> <td>Soit un total de 396 litres</td> </tr> </table>	50	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 MOULIN-A-VENT 2018 Domaine A.F. GROS - 13°	300 Bille(s) 0.750 = 225 litres	8	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 Domaine A.F. GROS - 13,5°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres	8	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 Domaine A.F. GROS - 13,5°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres	8	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2018 Domaine A.F. GROS - 13,5°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres	4	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2017 AF GROS - 13°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	4	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2018 AF GROS - 13°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	2	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES ST GEORGES 2018 AF GROS - 14°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres	4	CAISSE BOIS 6 BOUTEILLES Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2018 Domaine A.F. GROS - 13,5°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	Soit un total de 88 caisses pour un total de 528 bouteilles		Soit un total de 396 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</p>	
50	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 MOULIN-A-VENT 2018 Domaine A.F. GROS - 13°	300 Bille(s) 0.750 = 225 litres																											
8	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 Domaine A.F. GROS - 13,5°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres																											
8	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 Domaine A.F. GROS - 13,5°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres																											
8	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2018 Domaine A.F. GROS - 13,5°	48 Bille(s) 0.750 = 36 litres																											
4	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2017 AF GROS - 13°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres																											
4	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2018 AF GROS - 13°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres																											
2	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES ST GEORGES 2018 AF GROS - 14°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres																											
4	CAISSE BOIS 6 BOUTEILLES Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2018 Domaine A.F. GROS - 13,5°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres																											
Soit un total de 88 caisses pour un total de 528 bouteilles		Soit un total de 396 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 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 style="text-align: center;">Beaune, le 06 NOV. 2020</p> <p style="text-align: center;">Pour le Président Francois 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 expedicion ; designacion, firma y sello de la autoridad competente موقع وتاريخ وتوقيع وختم السلطة المختصة Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>																													

GRAND VIN INC
15F N° 82 SECTION 1 CHANGGONG RD
YONGHE
23452 TAIWAN

Pommard le 29 octobre 2020,

Confirmation of bottling date

We confirm that bottling date of products as follow :

Désignation	Vintage	Bottling date
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	2018	17/07/2019
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	2018	17/04/2020
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2018	14/04/2020
CHAMBOLLE MUSIGNY	2018	15/04/2020
RICHEBOURG GRAND CRU	2018	20/04/2020
MOREY SAINT DENIS	2017	13/03/2019
MOREY SAINT DENIS	2018	20/04/2020
NUITS SAINT GEORGES 1 ^{ER} CRU LES SAINTS GEORGES	2018	20/04/2020

Signed by

SAS FRANÇOIS PARENT

« MAISON PARENT-GROS »

1 Place de l'Europe - 21630 Pommard

Tél. 03 80 22 61 85

SIRET 420 425 969 00029

T.V.A. FR 14 420 425 969



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 :	Morey Saint Denis	Rouge/Red	2018
Product / Producto	Morey Saint Denis	Rouge/Red	2017
	Nuits Saint Georges 1 ^{ER} Cru Les Saints Georges	Rouge/Red	2018

Elaboré par : AF GROS
Elaborated by / Elaborado por 1, Place de l'Europe
21630 POMMARD – FRANCE

Destiné à : GRAND VIN INC
Destined to / Destinado al TAÏWAN

Est un produit d'origine française, qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires de France, raison pour laquelle il est en vente libre et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger. Je certifie que ce vin, d'après l'analyse réalisée sur l'échantillon fourni, est conforme aux exigences des lois sur les denrées alimentaires et aux lois et décrets en vigueur sur les Appellations d'Origine.

Is a produce of French extraction, it satisfies all hygienic requirements fixed by sanitary authorities of France, it's a reason why it's in free sale and without any restriction in this country as in foreign countries. Certifies that wine, from the analysis I have done on the sample supplied, is in conformity with requirements of laws on foodstuffs and laws and decree in force on the "Appellation d'Origine".

Es un producto de origen Frances, que reúne todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este país así como en el exterior. Según los analisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.

Beaune, le : 30/10/2020
Aurélie PREVOT, œnologue

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

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 :	Moulin à Vent En Mortperay	Rouge/Red	2018
Product / Producto	Pommard 1 ^{er} Cru Les Pezerolles	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2018
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2018
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2018

Elaboré par :	Domaine GROS A.F.
Elaborated by / Elaborado por	5, Grande Rue 21630 POMMARD – FRANCE

Destiné à :	GRAND VIN INC
Destined to / Destinado al	TAÏWAN

Est un produit d'origine française, qu'il réunit toutes les conditions hygiéniques fixées par les autorités sanitaires de France, raison pour laquelle il est en vente libre et sans aucune restriction dans ce pays comme à l'étranger. Je certifie que ce vin, d'après l'analyse réalisée sur l'échantillon fourni, est conforme aux exigences des lois sur les denrées alimentaires et aux lois et décrets en vigueur sur les Appellations d'Origine.

Is a produce of French extraction, it satisfies all hygienic requirements fixed by sanitary authorities of France, it's a reason why it's in free sale and without any restriction in this country as in foreign countries. Certifies that wine, from the analysis I have done on the sample supplied, is in conformity with requirements of laws on foodstuffs and laws and decree in force on the "Appellation d'Origine".

Es un producto de origen Frances, que reúne todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este país así como en el exterior. Según los analisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.

Beaune, le : 30/10/2020
Aurélie PREVOT, œnologue

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