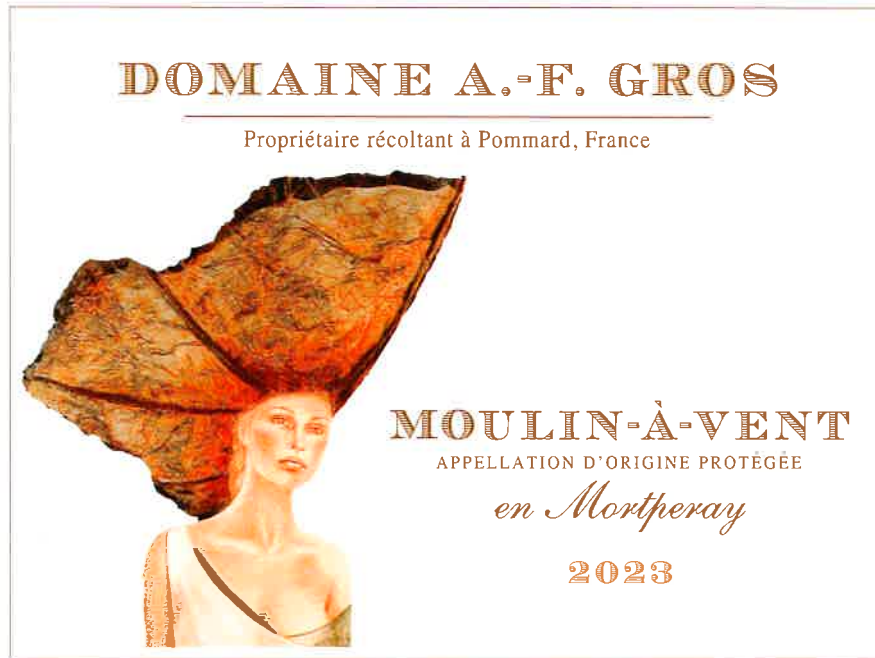


Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.F. GROS

Moulin-à-Vent

Appellation d'Origine Protégée

En Mortperay 2023

100 % Gamay

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DU BEAUJOLAIS
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : MAV23

13,5% VOL.



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



A.-F. GROS

Élevé et vinifié à Pommard, France

Gevrey-Chambertin
Appellation d'Origine Protégée

2023

A.F. GROS

Gevrey Chambertin

Appellation d'Origine Protégée

2023

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 3 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 3 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N - FRANCE

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

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

13 % VOL



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Bourgogne

HAUTES-CÔTES DE NUITS

Appellation d'Origine Protégée

2023

DOMAINE A.F. GROS

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits

Appellation d'Origine Protégée

2023

100 % Chardonnay

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE

CONTIENT DES **SULFITES** - CONTAINS **SULPHITES** - Lot n° : HNB23

14 % VOL



75 cl

1 Place de l'Europe 21630 Pommard Tel +33(0)3 80 22 61 85 email contact@af-gros.com

SIRET 42042596900029 TVA FR14 420 425 969 Accises FR098117E0150 REX FRREX20183080 FDA 19720811120

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Echezeaux

GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

2023

DOMAINE A.F. GROS

Echezeaux Grand Cru

Appellation d'Origine Protégée

2023

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 3 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 3 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES **SULFITES** - CONTAINS **SULPHITES** - Lot n° : EC23

14 % VOL



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Vosne-Romanée

Appellation d'Origine Protégée

AUX RÉAS

2023

DOMAINE A.F. GROS

Vosne Romanée

Appellation d'Origine Protégée

Aux Réas 2023

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : VR23

14 % VOL



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Pommard

**PREMIER CRU
LES ARVELETS**

Appellation d'Origine Protégée

2023

DOMAINE A.F. GROS

Pommard

Premier Cru les Arvelets

Appellation d'Origine Protégée

2023

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES SULFATES - CONTAINS SULPHITES - Lot n° - PARV23

14 % VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Chambolle-Musigny
Appellation d'Origine Protégée

2023

DOMAINE A.F. GROS

Chambolle Musigny

Appellation d'Origine Protégée

2023

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - Lot n° : CM23

14 % VOL



75 cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Clos-Vougeot

GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

2023

DOMAINE A.F. GROS

Clos Vougeot Grand Cru

Appellation d'Origine Protégée

2023

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : CV23

14 % VOL



75cl

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Richebourg

GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

2023

DOMAINE A.F. GROS

Richebourg Grand Cru

Appellation d'Origine Protégée

2023

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hygrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60°F (15°C), and in a relative humidity between 80-85%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : R123

14 % VOL.



1,5L