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

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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2109.1417.1417 / 0

Echantillons remis le: 08/09/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:08/09/2021 au:09/09/2021
Analyses exécutées du: 08/09/2021 au: 09/09/2021
N° demande: 178584 EXT Client: 60340
Réf. client: 08/09/2021/34

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

Désignation du produit Product Name	*VIN ROUGE*	N°21091417O	*MOULIN A VENT - EN MORTPERAY - 2020* *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 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	* 14,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 6,1 g/l acide tartrique 81,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 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 dioxyde	* 73 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(10 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,89 g/l acide acétique 14,89 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,88 g/l acide acétique 14,67 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique

Rapport établi le: 09/09/2021

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

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE LABORATOIRE AGREE BEAUNE

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS
ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

Désignation du produit Product Name	*VIN ROUGE*	N°22060548T	*SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - LE CLOS DES GUETTES - 2020* *Dossier suivi par TERRELIS*

Paramètres Parameters	**Résultats** Results	**Méthodes/Incertitudes** Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9921 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,5 g/l H2SO4 70,6 meq/l 5,3 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
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 (1)
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 22 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 64 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(9 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 29,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,4 g/l) - LD=0,02 g/l (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,53 g/l H2SO4 10,74 meq/l 0,64 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,62 g/l acide acétique 10,32 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)

Rapport établi le: 08/06/2022

********** **Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.**

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE LABORATOIRE AGRÉÉ BEAUNE

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS
ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

Désignation du produit Product Name	*VIN ROUGE*	**N°22060550N**	*VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2020* *Dossier suivi par TERRELIS*

Paramètres Parameters	**Résultats** Results	**Méthodes/Incertitudes** Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9913 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,5 g/l H2SO4 71,8 meq/l 5,4 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
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 (1)
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 67 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(9 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,4 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,59 g/l H2SO4 12,14 meq/l 0,73 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,78 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)

Rapport établi le: 08/06/2022

********** **Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.**

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE LABORATOIRE AGRÉÉ BEAUNE

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS
ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

Désignation du produit Product Name	***VIN ROUGE***	**N°22060554Q**	***POMMARD PREMIER CRU LES ARVELETS - 2020 Dossier suivi par TERRELIS***

Paramètres Parameters	**Résultats** Results	**Méthodes/Incertitudes** Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9911 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,3 g/l H2SO4 67,3 meq/l 5,1 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
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 (1)
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 22 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 47 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,9 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,7 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,3 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,61 g/l H2SO4 12,35 meq/l 0,74 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS
ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,72 g/l acide acétique 12,00 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)

Rapport établi le: 08/06/2022

********** **Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.**

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE LABORATOIRE AGRÉÉ BEAUNE

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS
ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

Désignation du produit Product Name	***VIN ROUGE***	**N°22060547E**	***BEAUNE PREMIER CRU LES BOUCHEROTTES - 2020 Dossier suivi par TERRELIS***

Paramètres Parameters	**Résultats** Results	**Méthodes/Incertitudes** Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9911 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H2SO4 74,1 meq/l 5,6 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
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 (1)
FER iron	* 1,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 21 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 46 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(6 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 30,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,9 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,4 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,64 g/l H2SO4 13,13 meq/l 0,79 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,77 g/l acide acétique 12,82 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)

Rapport établi le: 08/06/2022

********** **Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.**

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE LABORATOIRE AGRÉÉ BEAUNE

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS
ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

Désignation du produit Product Name	***VIN ROUGE***	**N°22060556K**	***RICHEBOURG GRAND CRU - 2020 Dossier suivi par TERRELIS***

Paramètres Parameters	**Résultats** Results	**Méthodes/Incertitudes** Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9916 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,4 g/l H2SO4 69,0 meq/l 5,2 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
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 (1)
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 52 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,9 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,7 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,3 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,55 g/l H2SO4 11,22 meq/l 0,67 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2206.0547.0556 / 0

Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022
Analyses exécutées du: 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187900 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/06/2022/34

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

ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,65 g/l acide acétique 10,82 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)

Rapport établi le: 08/06/2022

********** **Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.**

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE LABORATOIRE AGRÉÉ BEAUNE

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Terrelis
À LA SOURCE DES VINS

CERTIFICAT SANITAIRE DE PURETE ET DE LIBRE VENTE

HEALTH CERTIFICATE OF PURITY AND FREE SALES / INFORME DE PUREZA Y LIBRE VENTA

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	2020
Product / Producto	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2020
	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Blanc/White	2020
	Moulin à Vent En Mortperay	Rouge/Red	2020
	Beaune 1ER Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2020
	Beaune 1ER Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2020
	Savigny les Beaune 1ER Cru Clos des Guettes	Rouge/Red	2020
	Pommard 1ER Cru Les Pezerolles	Rouge/Red	2020
	Pommard 1ER Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2020
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2020
	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2020
	Vosne Romanée Clos de la Fontaine	Rouge/Red	2020
	Vosne Romanée Maizières	Rouge/Red	2020
	Vosne Romanée Les Chalandins	Rouge/Red	2020
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2020
	Echezeaux Grand Cru	Rouge/Red	2020

Elaboré par :
Elaborated by / Elaborado por

Domaine AF GROS
5, Grande Rue
21630 POMMARD - FRANCE

Destiné à :
Destined to / Destinado al

EXPORT

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 restriciones en este pais asi como en el exterior. Segun los analisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.

Beaune, le : 17/06/2022
Aurélie PREVOT, œnologue

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

BOTTLING CERTIFICATE

Domaine AF GROS

Millésime / Vintage 2020

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOIR	2020	14/01/2022	14°	BPN20
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS Rouge	2020	07/04/2022	14°	HN20
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS Blanc	2020	14/01/2022	13°	HNB20
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	2020	08/09/2021	14,5°	MAV20
BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS	2020	14/01/2022	13°	BEMO20
BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES	2020	02/05/2022	14,5°	BEBO20
SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU CLOS DES GUETTES	2020	02/05/2022	13,5°	SACG20
POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES	2020	03/05/2022	14°	PPEZ20
POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS	2020	02/05/2022	14°	PARV20
CHAMBOLLE MUSIGNY	2020	02/05/2022	14°	CM20
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2020	06/05/2022	14°	VR20
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2020	06/05/2022	14°	VCF20
VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS	2020	06/05/2022	14°	VC20
VOSNE ROMANEE LES MAZIERES	2020	06/05/2022	14°	VM20
ECHEZEAUX GRAND CRU	2020	02/05/2022	13,5°	EC20
RICHEBOURG GRAND CRU	2020	02/05/2022	13,5°	RI20

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2204.1755.1755

Extrait du rapport N°2204.1755.1755 / 0
Echantillons remis le: 15/04/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:15/04/2022 au:19/04/2022

Analyses exécutées du 15/04/2022 au: 19/04/2022
N° demande: 187021 EXT Client: 61174
Réf. client: 15/04/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit Product Name	***VIN ROUGE***	**N°22041755N**	***BOURGOGNE - PINOT NOIR - 2020 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) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,9 g/l H2SO4 79,0 meq/l 5,9 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
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 (1)
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 43 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(6 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,2 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,56 g/l H2SO4 11,47 meq/l 0,69 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,67 g/l acide acétique 11,08 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2204.1755.1755

Extrait du rapport N°2204.1755.1755 / 0
Echantillons remis le: 15/04/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:15/04/2022 au:19/04/2022

Analyses exécutées du 15/04/2022 au: 19/04/2022
N° demande: 187021 EXT Client: 61174
Réf. client: 15/04/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22041755N	BOURGOGNE - PINOT NOIR - 2020 Dossier suivi par TERRELIS

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement

Rapport établi le: 19/04/2022

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

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE LABORATOIRE AGREE BEAUNE

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2204.1755.1755

Extrait du rapport N°2204.1755.1755 / 0
Echantillons remis le: 15/04/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:15/04/2022 au:19/04/2022

Analyses exécutées du 15/04/2022 au: 19/04/2022
N° demande: 187021 EXT Client: 61174
Réf. client: 15/04/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit Product Name	*VIN ROUGE*	N°22041755N	*BOURGOGNE - PINOT NOIR - 2020* *Dossier suivi par TERRELIS*

Paramètres Parameters	**Résultats** Results	**Méthodes/Incertitudes** Uncertainty in measurement

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.0557.0559

Extrait du rapport N°2206.0557.0559 / 0
Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022

Analyses exécutées du 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187901 EXT Client: 61174
Réf. client: 07/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit Product Name	***VIN ROUGE***	**N°22060559H**	***GEVREY CHAMBERTIN - 2020 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) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,0 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H2SO4 74,3 meq/l 5,6 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)
FER iron	* 1,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 41 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(6 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,54 g/l H2SO4 11,01 meq/l 0,66 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,64 g/l acide acétique 10,60 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.0557.0559

Extrait du rapport N°2206.0557.0559 / 0
Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022

Analyses exécutées du 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187901 EXT Client: 61174
Réf. client: 07/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22060559H	*GEVREY CHAMBERTIN - 2020* *Dossier suivi par TERRELIS*

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement

Rapport établi le: 08/06/2022

********** **Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.**

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE LABORATOIRE AGRÉÉ BEAUNE

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.0557.0559

Extrait du rapport N°2206.0557.0559 / 0
Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022

Analyses exécutées du 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187901 EXT Client: 61174
Réf. client: 07/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit Product Name	***VIN ROUGE***	**N°22060559H**	***GEVREY CHAMBERTIN - 2020 Dossier suivi par TERRELIS***

Paramètres Parameters	**Résultats** Results	**Méthodes/Incertitudes** Uncertainty in measurement

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.0557.0559

Extrait du rapport N°2206.0557.0559 / 0
Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022

Analyses exécutées du 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187901 EXT Client: 61174
Réf. client: 07/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit Product Name	***VIN ROUGE***	**N°22060557T**	***NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU LES SAINTS GEORGES - 2020 Dossier suivi par TERRELIS***

Paramètres Parameters	**Résultats** Results	**Méthodes/Incertitudes** Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9908 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,0 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H2SO4 74,1 meq/l 5,6 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
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 (1)
FER iron	* 1,4 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 24 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,7 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,3 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,64 g/l H2SO4 13,03 meq/l 0,78 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
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) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.0557.0559

Extrait du rapport N°2206.0557.0559 / 0
Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022

Analyses exécutées du 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187901 EXT Client: 61174
Réf. client: 07/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°22060557T	NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU LES SAINTS GEORGES - 2020 Dossier suivi par TERRELIS

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement

Rapport établi le: 08/06/2022

********** **Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.**

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE LABORATOIRE AGRÉÉ BEAUNE

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.0557.0559

Extrait du rapport N°2206.0557.0559 / 0
Echantillons remis le: 07/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:07/06/2022 au:08/06/2022

Analyses exécutées du 07/06/2022 au: 08/06/2022
N° demande: 187901 EXT Client: 61174
Réf. client: 07/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit Product Name	*VIN ROUGE*	N°22060557T	*NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU LES SAINTS GEORGES - 2020 Dossier suivi par TERRELIS*

Paramètres Parameters	**Résultats** Results	**Méthodes/Incertitudes** Uncertainty in measurement

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.1444.1444

Extrait du rapport N°2206.1444.1444 / 0
Echantillons remis le: 15/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:15/06/2022 au:16/06/2022

Analyses exécutées du 15/06/2022 au: 16/06/2022
N° demande: 188057 EXT Client: 61174
Réf. client: 15/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit Product Name	***VIN ROUGE***	**N°22061444Y**	***POMMARD PREMIER CRU LA CHANIERE - 2020 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) (1)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,4 g/l H2SO4 69,2 meq/l 5,2 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)
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 (1)
FER iron	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 20 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 47 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 mg/l) - LD=2 mg/l (1)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,60 g/l H2SO4 12,19 meq/l 0,73 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,83 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.1444.1444

Extrait du rapport N°2206.1444.1444 / 0
Echantillons remis le: 15/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:15/06/2022 au:16/06/2022

Analyses exécutées du 15/06/2022 au: 16/06/2022
N° demande: 188057 EXT Client: 61174
Réf. client: 15/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit Product Name	*VIN ROUGE*	N°22061444Y	*POMMARD PREMIER CRU LA CHANIERE - 2020* *Dossier suivi par TERRELIS*

Paramètres Parameters	**Résultats** Results	**Méthodes/Incertitudes** Uncertainty in measurement

Rapport établi le: 16/06/2022

********** **Analyses validées par Eric Grandjean - Oenologue - Responsable qualité.**

CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE LABORATOIRE AGRÉÉ BEAUNE

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022

cofrac ESSAIS

ACCREDITATIONS N° 1-0228 ET 1-5842 LISTE DES SITES et PORTEES DISPONIBLES SUR www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2206.1444.1444

Extrait du rapport N°2206.1444.1444 / 0
Echantillons remis le: 15/06/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:15/06/2022 au:16/06/2022

Analyses exécutées du 15/06/2022 au: 16/06/2022
N° demande: 188057 EXT Client: 61174
Réf. client: 15/06/2022/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

Désignation du produit Product Name	*VIN ROUGE*	N°22061444Y	*POMMARD PREMIER CRU LA CHANIERE - 2020* *Dossier suivi par TERRELIS*

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Terrelis
À LA SOURCE DES VINS

CERTIFICAT SANITAIRE DE PURETE ET DE LIBRE VENTE

HEALTH CERTIFICATE OF PURITY AND FREE SALES / INFORME DE PUREZA Y LIBRE VENTA

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 :	Pommard 1ER Cru La Chanière	Rouge/Red	2020
Product / Producto	Corton Charlemagne Grand Cru	Blanc/White	2020
	Gevrey Chambertin	Rouge/Red	2020
	Nuits Saint Georges 1ER Cru Les Saints Georges	Rouge/Red	2020
	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2020
	Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots	Rouge/Red	2020
	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2020

Elaboré par :
Elaborated by / Elaborado por

AF GROS
1 Place de l'Europe
21630 POMMARD - FRANCE

Destiné à :
Destined to / Destinado al

EXPORT

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 restriciones en este pais asi como en el exterior. Segun los analisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.

Beaune, le : 17/06/2022
Aurélie PREVOT, œnologue

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

BOTTLING CERTIFICATE

Maison PARENT GROS

Millésime / Vintage 2020

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOIR	2020	14/01/2022	14 °	BPN20
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS Rouge	2020	07/04/2022	14 °	HN20
CORTON CHARLEMAGNE	2020	14/01/2022	13 °	C20
GEVREY CHAMBERTIN	2020	02/05/2022	14 °	GC20
NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES	2020	03/05/2022	14 °	NSG20
VOSNE ROMANEE 1ER CRU LES SUCHOTS	2020	02/05/2022	14 °	VS20
POMMARD 1ER CRU LA CHANIERE	2020	02/05/2022	14 °	PMC20