



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILETE 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°2103.2643.2644 / 0

Echantillons remis le: 22/03/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:22/03/2021 au:22/03/2021  
Analyses exécutées du: 22/03/2021 au: 22/03/2021  
N° demande: 175412 EXT Client: 60340  
Réf. client: 22/03/2021/34

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

Page : 1

|  |           |             |  |
|--|-----------|-------------|--|
| Désignation du produit<br>Product Name | VIN ROUGE | N°21032644F | BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2019<br>Dossier suivi par TERRELIS |
|--|-----------|-------------|--|

| Paramètres<br>Parameters                                       | Résultats<br>Results                                     | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C             | * 0,9912 g/cm <sup>3</sup>                               | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )                |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                 | * non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume   | * 13,2 % VOL   | IRTF<br>±(0,2 % VOL)  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid              | * 5,4 g/l acide tartrique<br>72,4 meq/l                  | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                  | * < limite de quantification 0.1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>LD=0,03 g/l                |
| FER<br>iron  | * 1,2 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l   |
| CUIVRE<br>copper   | * 0,10 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                 | * 15 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l             |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                | * 56 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(8 mg/l) - LD=2 mg/l                 |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)    | * 26,1 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                 | * 1,1 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l   |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid) | * 0,87 g/l acide acétique<br>14,55 meq/l                 | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique       |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                  | * 0,86 g/l acide acétique<br>14,32 meq/l                 | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 22/03/2021

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



# 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°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021  
Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021  
N° demande: 176415 EXT Client: 60340  
Réf. client: 05/05/2021/34

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

Page : 1

|  |           |             |   |
|--|-----------|-------------|---|
| Désignation du produit<br>Product Name | VIN ROUGE | N°21050541R | VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2019<br>Dossier suivi par TERRELIS |
|--|-----------|-------------|---|

| Paramètres<br>Parameters                                       | Résultats<br>Results                                     | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C             | * 0,9899 g/cm3   | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                           |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                 | * non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume   | * 14,1 % VOL   | IRTF<br>±(0,2 % VOL)  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid              | * 5,3 g/l acide tartrique<br>70,8 meq/l                  | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                  | * < limite de quantification 0.1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>LD=0,03 g/l              |
| FER<br>iron  | * 1,0 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l   |
| CUIVRE<br>copper   | * 0,06 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                 | * 17 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                | * 54 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(8 mg/l) - LD=2 mg/l               |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)    | * 25,5 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                 | * 0,4 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid) | * 0,63 g/l acide acétique<br>10,46 meq/l                 | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                  | * 0,60 g/l acide acétique<br>10,02 meq/l                 | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible<br>±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 06/05/2021

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





# 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°2105.0539.0549 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021  
Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021  
N° demande: 176415 EXT Client: 60340  
Réf. client: 05/05/2021/34

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

Page : 1

|  |           |             |   |
|--|-----------|-------------|---|
| Désignation du produit<br>Product Name | VIN ROUGE | N°21050544X | SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - LE CLOS DES GUETTES - 2019<br>Dossier suivi par TERRELIS |
|--|-----------|-------------|---|

| Paramètres<br>Parameters                                       | Résultats<br>Results                                     | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C             | * 0,9907 g/cm3   | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                             |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                 | * non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume   | * 13,4 % VOL   | IRTF<br>±(0,2 % VOL)  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid              | * 5,1 g/l acide tartrique<br>67,3 meq/l                  | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                  | * < limite de quantification 0.1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>LD=0,03 g/l                |
| FER<br>iron  | * 1,1 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l   |
| CUIVRE<br>copper   | * 0,06 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                 | * 19 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l             |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                | * 63 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(9 mg/l) - LD=2 mg/l                 |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)    | * 25,3 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                 | * 0,4 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l   |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid) | * 0,68 g/l acide acétique<br>11,36 meq/l                 | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique       |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                  | * 0,66 g/l acide acétique<br>10,97 meq/l                 | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 06/05/2021

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



Je soussigné, œnologue au laboratoire d'œnologie TERRELIS, 21 rue des Capucines 21200 BEAUNE France, laboratoire agréé par le ministère de l'Économie et des finances pour délivrer des certificats d'analyses de pureté et de libre vente concernant les vins (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/97), certifie que ce(s) vin(s) :

*I, the undersigned, oenologist at laboratory of oenology TERRELIS, laboratory approved by Ministry of Economy for delivering analysis certificates of purity and free sale concerning the wines (arrêté du 06/10/1997 JORF du 30/11/1997) certify that this wine:*

*Yo, el que subscribe, enologo en el laboratorio de enologia TERRELIS, laboratorio certificado por el ministerio de economia y financia para establecer informes de analisis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :*

|                    |   |             |      |
|--------------------|---|-------------|------|
| Produit :          | Bourgogne Pinot Noir                                    | Rouge/Red   | 2019 |
| Product / Producto | Bourgogne Hautes Côtes de Nuits                         | Rouge/Red   | 2019 |
|                    | Moulin à Vent En Mortperay                              | Rouge/Red   | 2019 |
|                    | Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Montrevenots             | Blanc/White | 2019 |
|                    | Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Boucherottes             | Rouge/Red   | 2019 |
|                    | Savigny les Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Clos des Guettes | Rouge/Red   | 2019 |
|                    | Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Pezerolles              | Rouge/Red   | 2019 |
|                    | Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Arvelets                | Rouge/Red   | 2019 |
|                    | Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Chanlins                | Rouge/Red   | 2019 |
|                    | Chambolle Musigny                                       | Rouge/Red   | 2019 |
|                    | Vosne Romanée Aux Réas                                  | Rouge/Red   | 2019 |
|                    | Vosne Romanée Clos de la Fontaine                       | Rouge/Red   | 2019 |
|                    | Vosne Romanée Les Chalandins                            | Rouge/Red   | 2019 |
|                    | Richebourg Grand Cru                                    | Rouge/Red   | 2019 |
|                    | Echezeaux Grand Cru                                     | Rouge/Red   | 2019 |

Elaboré par : Domaine AF GROS  
*Elaborated by / Elaborado por* 5, Grande Rue  
21630 POMMARD - FRANCE

Destiné à : EXPORT  
*Destined to / Destinado al*

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

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

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

Beaune, le : 10/05/2021

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 2019**

| Désignation   | Vintage | Bottling date | Degré alcool | REF Lot |
|---|---------|---------------|--------------|---------|
| BOURGOGNE PINOT NOIR                                    | 2019    | 15/03/2021    | 13           | BPN19   |
| BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS Rouge                   | 2019    | 15/03/2021    | 13           | HN19    |
| MOULIN A VENT EN MORTPERAY                              | 2019    | 20/07/2020    | 12.5         | MAV19   |
| BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES MONTREVENOTS             | 2019    | 15/03/2021    | 14           | BEMO19  |
| BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES BOUCHEROTTES             | 2019    | 12/04/2021    | 13.5         | BEBO19  |
| SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES | 2019    | 14/04/2021    | 13           | SACG19  |
| POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES PEZEROLLES              | 2019    | 12/04/2021    | 13           | PPEZ19  |
| POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS                | 2019    | 12/04/2021    | 13.5         | PARV19  |
| POMMARDS 1 <sup>ER</sup> CRU LES CHANLINS               | 2019    | 13/04/2021    | 13.5         | PCHA19  |
| CHAMBOLLE MUSIGNY                                       | 2019    | 13/04/2021    | 14           | CM19    |
| VOSNE ROMANEE AUX REAS                                  | 2019    | 13/04/2021    | 14           | VR19    |
| VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE                       | 2019    | 13/04/2021    | 14           | VCF19   |
| VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS                            | 2019    | 12/04/2021    | 14           | VC19    |
| ECHÉZEAUX GRAND CRU                                     | 2019    | 12/04/2021    | 13.5         | EC19    |
| RICHEBOURG GRAND CRU                                    | 2019    | 11/04/2021    | 13.5         | RI19    |

# LISTE DE COLISAGE

## Domaine AF GROS

| Nombre et type emballage | Colisage litres | Degré % vol | Couleur | Désignation et Marque  | Code Nc      | Volume Litre | Poids Brut kgs |
|--------------------------|-----------------|-------------|---------|--|--------------|--------------|----------------|
| 66 X 12                  | 0.75            | 13 °        | Rouge   | BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2019                         | 220421436400 | 594          | 1188           |
| 5 X 6                    | 0.75            | 14 °        | Rouge   | VOSNE ROMANEE AUX REAS 2019                                  | 220421433373 | 22,5         | 45             |
| 20 X 12                  | 0.75            | 13°         | Rouge   | SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES 2019 | 220421432356 | 90           | 180            |
| <b>Soit 81 colis</b>     |                 |             |         |  |              |              |                |
|                          |                 |             |         |  | <b>TOTAL</b> | <b>706,5</b> | <b>1413</b>    |