

SARL CAROLINE PARENT ET ASSOCIES
 10 B, RUE DES NAIGEONS
 21200 BEAUNE

Facture N° 20190018 du 04/09/2019

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**

10 B rue des Naigeons
 21200 BEAUNE - FRANCE
 RCS DIJON 493 856 595
 Accise FR 007 859 E 0856

FINE & RARE ENTERPRISE CO, ltd
 1F, N°27, ALLEY 112, SEC 4, REN AI
 ROAD
 . TAIPEI
 Taiwan



Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20180016 du 13/09/2018					
	ALL THE WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE AF GROS					
24,00	BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2017 - 2017 - Blanc - 13°	EXP12 BT	0,750	44,00 €	1 056,00 €	EX
300,00	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2017 - 2017 - - 12,5°	EXP12 BT	0,750	13,00 €	3 900,00 €	EX
120,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2017 - 2017 - Rouge - 12,5°	EXP12 BT	0,750	16,25 €	1 950,00 €	EX
24,00	SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	31,23 €	749,52 €	EX
36,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	40,00 €	1 440,00 €	EX
36,00	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	40,00 €	1 440,00 €	EX
36,00	CHAMBOLLE MUSIGNY 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	43,75 €	1 575,00 €	EX
24,00	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	50,00 €	1 200,00 €	EX
36,00	ECHZEAX GRAND CRU 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	182,00 €	6 552,00 €	EX
36,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	343,00 €	12 348,00 €	EX
36,00	SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2011 DOMAINE AF GROS - 2011 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	30,00 €	1 080,00 €	EX
24,00	POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2011 - 2011 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	48,75 €	1 170,00 €	EX
24,00	POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS 2012 DOMAINE AF GROS - 2012 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	48,75 €	1 170,00 €	EX
	ALL THE WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE GROS FRERE ET SOEUR					
36,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC 2017 - 2017 - Blanc - 13°	EXP6 BT	0,750	19,00 €	684,00 €	EX
36,00	BOURGOGNE ROUGE 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	15,00 €	540,00 €	EX
36,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	16,25 €	585,00 €	EX
12,00	VOSNE ROMANEE 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	44,00 €	528,00 €	EX
12,00	VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2017 - 2017 - Rouge - 13,5°	EXP6 BT	0,750	59,00 €	708,00 €	EX
18,00	ECHZEAX GRAND CRU 2017 - 2017 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	95,00 €	1 710,00 €	EX
18,00	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2017 - 2017 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	95,00 €	1 710,00 €	EX
30,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 2017 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	280,00 €	8 400,00 €	EX

SARL CAROLINE PARENT ET ASSOCIES
10 B, RUE DES NAIGEONS
21200 BEAUNE

Facture N° 20190018 du 04/09/2019

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



FINE & RARE ENTERPRISE CO, ltd
1F, N°27, ALLEY 112, SEC 4, REN AI
ROAD
. TAIPEI
Taiwan

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

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		50 495,5	0,00 €

Total H.T. 50 495,52 €

Net H.T. 50 495,52 €

DAE n° : 19FRG8592400473990943

96 COLIS

Montant réglé 50 495,52 €

ACHAT PAYS TIERS
MARCHANDISE EXONEREE en VERTU de L'ARTICLE 262-I du C.G.I

Pas d'escompte en cas de paiement anticipé.

FDA n° 13103653998

CHINE : Registration N° 25012002225

Query N°12728523

Net à payer **FACTURE ACQUITTEE** €

Payé par : **VIREMENT**

Sarl au capital de 3000 € - RCS DIJON - 493856595
- Siret 49385659500027 - TVA FR42493856595
- Accise FR007859E0656 - APE 4634Z -

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 :	Beaune 1 ^{er} Cru les Montrevenots	Blanc/White	2017
Product / Producto	Moulin à Vent en Mortperay	Rouge/Red	2017
	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2017
	Savigny les Beaune 1 ^{er} Cru Clos des Guettes	Rouge/Red	2017
	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2017
	Vosne Romanée Clos de la Fontaine	Rouge/Red	2017
	Pommard 1 ^{er} Cru Les Pezerolles	Rouge/Red	2017
	Echezeaux Grand Cru	Rouge/Red	2017
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2017
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2017

Elaboré par : Domaine AF GROS
Elaborated by / Elaborado por Maison PARENT-GROS
1 Place de l'Europe
21630 Pommard

Destiné à : FINE & RARE
Destined to / Destinado al TAÏPEI - 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 : 24/05/2019
Anthony COLAS, œnologue

TERRELIS SCOPARL
21 Rue des Capucines
21200 BEAUNE
FRANCE
Siret 794 311 175 00010

CERTIFICATE OF ANALYSIS, PURETY, SANITARY STATE, FREE SELLING AND CONSUMPTION

This person, laboratory manager, is designated: **BURGUNDIA OENOLOGIE**
29 RUE BUFFON
21200 BEAUNE – France

by the French government to give out certificates of purity that must come with the products with a French origin, destined to exportation, certificates proving the wine, well labeled, and the products it is made of are natural quality legal and sellable products, as well as certificates saying this product can be drunk and sold in the country it was made in. This wine exclusively comes from grape fermentation, and doesn't contain any esters nor artificial extracts. These wines fit human consumption and fulfill all sanitary conditions for its free selling on the national and export markets.

EXPEDITEUR/FROM:	SAS GROS A.F. – LA GARELLE – 5 GRANDE RUE – 21630 POMMARD – France		
DESTINATAIRE/TO :	FINE and RARE - REPUBLIC OF TAÏWAN - CHINA		
VINS :	SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU CLOS DES GUETTES (ROUGE/RED)	MILLESIME 2011	
	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS (ROUGE/RED)	MILLESIME 2011	
	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS(ROUGE/RED)	MILLESIME 2012	

Le soussigné Directeur du Laboratoire : **BURGUNDIA OENOLOGIE**
29 RUE BUFFON
21200 BEAUNE – France

habilité par le gouvernement français (arrêté ministériel du 15 juillet 1982, modifié) pour délivrer les certificats d'analyse et de pureté des produits agricoles et plus spécialement des vins à l'exportation, certifie que la marchandise décrite ci-dessus est un produit de qualité loyale et marchande. Ces vins sont aptes pour la consommation humaine et ils remplissent les conditions sanitaires pour la vente libre sur le marché national et à l'exportation.

Fait à Beaune, le 15/04/2019

Signataire :





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 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1812.3064.3066 / 0

Echantillons remis le: 18/12/2018 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:18/12/2018 au:19/12/2018
Analyses exécutées du: 18/12/2018 au: 19/12/2018
N° demande: 148534 EX Client: 60340
Réf. client: 18/12/2018/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN BLANC N°18123064W - BEAUNE PREMIER CRU MONTREVENOTS - 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	* 0,9882 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,32	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l acide tartrique 77,6 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 31 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	* 98 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,86 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 18,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,7 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)	* 0,47 g/l acide acétique 7,87 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,44 g/l acide acétique 7,30 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,05 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 19/12/2018

***** Analyses validées par Veronique GIRARD, Œnologue



B. HUGUENIN



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 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°1903.0633.0643

Echantillons remis le: 12/03/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:12/03/2019 au:13/03/2019

Analyses exécutées du: 12/03/2019 au: 13/03/2019

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 13/03/2019/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

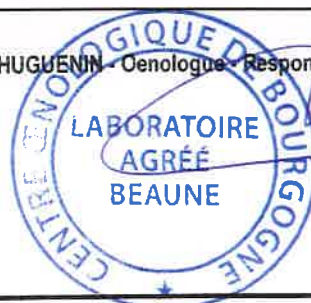
21630 POMMARD

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°19030643G - MOULIN A VENT - 2017 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	* 0,9922 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 12,3% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,44	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 6,6 g/l H2SO4 88,0 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 27 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	* 73 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,96 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,4 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) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,94 g/l H2SO4 15,68 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 15,50 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: 13/03/2019

***** 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 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°1812.3064.3066 / 0

Echantillons remis le: 18/12/2018 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:18/12/2018 au:19/12/2018
Analyses exécutées du: 18/12/2018 au: 19/12/2018
N° demande: 148534 EX Client: 60340
Réf. client: 18/12/2018/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°18123065R - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 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	* 0,9912 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,68	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,09 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxyde	* 21 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxyde	* 51 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxyde	* 0,87 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/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	* 0,9 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,80 g/l acide acétique 13,32 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,78 g/l acide acétique 13,02 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,05 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 19/12/2018

***** Analyses validées par Véronique GIRARD- Œnologue





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - Courriel: laboratoire@c-o-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur au capital de 1431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0226
PORTEE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
N° demande: 151549 EX Client: 60340
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 3

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°190441012 - SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - CLOS DES GUETTES - 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 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,69	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 68,6 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,3 g/l) - SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - 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	* 49 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,44 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,2 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)	* 0,80 g/l acide acétique 13,30 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,78 g/l acide acétique 13,00 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du Thème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - Courriel: laboratoire@coobe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur au capital de : 431 300€ N°Siret : 312 149 149 00322



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
N° demande: 151549 EX Client: 60340
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 9

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044107E - VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 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	* 0,9907 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 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,56	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l acide tartrique 76,9 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
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=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 20 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	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,47 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 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)	* 0,94 g/l acide acétique 15,73 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,93 g/l acide acétique 15,55 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 18ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 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 1431.000€ N°Siret: 312 149 149 00022



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
N° demande: 151549 EX Client: 60340
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 10

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044108G - VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE - 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	* 0,9910 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,64	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 72,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,56 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/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) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,91 g/l acide acétique 15,22 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,90 g/l acide acétique 15,02 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 15ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - Courriel laboratoire@co-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur au capital de 431 300€ N°Siret 312 149 148 00022



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019

Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019

N° demande: 151549 EX Client: 60340

Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 11

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044109Q - CHAMBOLLE MUSIGNY - 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	* 0,9907 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 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,56	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l acide tartrique 77,1 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
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=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 59 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,52 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 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 15,59 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,92 g/l acide acétique 15,40 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILETE PAR L'INAO

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Coimel.laboratoire@coe-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°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:30/04/2019 au:02/05/2019
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
N° demande: 151549 EX Client: 60340
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 6

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044104X - POMMARD PREMIER CRU LES PEZEROLLES - 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	* 0,9900 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 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,62	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 68,2 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
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=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 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	* 54 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,42 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 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)	* 0,83 g/l acide acétique 13,76 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,81 g/l acide acétique 13,48 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

5 rue du 1^{er}ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-œo.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°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:30/04/2019 au:02/05/2019
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
N° demande: 151549 EX Client: 60340
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 12

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044110P - ECHEZEUX GRAND CRU - 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	* 0,9903 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 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,62	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
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	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 20 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	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,54 g/l	IRTF ±(0,10 g/l) - SD=0 g/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) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,90 g/l acide acétique 14,93 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,88 g/l acide acétique 14,72 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITE PAR L'INAO

5 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - Courriel: laboratoire@c-oe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directrice 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°1904.4099.4112 / 0

Echantillons remis le: 30/04/2019 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
Analyses exécutées du: 30/04/2019 au: 02/05/2019
N° demande: 151549 EX Client: 60340
Réf. client: 30/04/2019/34

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

Page : 13

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°19044111M - RICHEBOURG GRAND CRU - 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	* 0,9912 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
PH pH	* 3,69	Potentiométrie automatisée ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 72,2 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 63 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - SD=2 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* < seuil quantification 0.3 g/l	IRTF SD=0 g/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,89 g/l acide acétique 14,84 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - SD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,88 g/l acide acétique 14,62 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 02/05/2019

***** 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 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°1903.4091.4092

Echantillons remis le: 12/03/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:12/03/2019 au:13/03/2019

Analyses exécutées du: 12/03/2019 au: 13/03/2019

N° demande: 123650EX Client: 60340

Réf. client: 13/03/2019/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19034092Y - SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - CLOS DES GUETTES - 2011 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9908 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	12,8% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,57	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l H2SO4 70,8 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 58 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,75 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,7 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	*0,86 g/l H2SO4 14,30 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,84 g/l acide acétique 14,05 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: 13/03/2019

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 23.73 - Fax:03 80 26 23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

S A à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°1903.0633.0643

Echantillons remis le: 12/03/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:12/03/2019 au: 13/03/2019

Analyses exécutées du: 12/03/2019 au: 13/03/2019

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 13/03/2019/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°19031628V - POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS - 2011 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9904 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	* 13,25% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,44	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,68 g/l H2SO4 70,8 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=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) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 81 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,56 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,2* g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,70 g/l H2SO4 9,11 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,41 g/l acide acétique 8,71 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: 13/03/2019

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 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°1902.0388.0391 / 0

Echantillons remis le: 04/02/2019 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 04/02/2019 au : 05/02/2019

Analyses exécutées du: 04/02/2019 au: 05/02/2019

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 04/02/2019/34

Domaine GROS A.F.

La Gârelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°19020391H - POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS 2012 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>	* 0,9907 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE <i>salicylic acid</i>	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif <i>sorbic acid</i>	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C <i>alcohol content % by volume</i>	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH <i>pH</i>	* 3,62	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE <i>total acidity g/L tartaric acid</i>	* 3,5 g/l H2SO4 70,4 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE <i>malic acid</i>	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER <i>iron</i>	* 2,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE <i>cooper</i>	* 0,08 mg/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE <i>free sulfur dioxide</i>	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL <i>total sulfur dioxide</i>	* 72 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE <i>carbon dioxide</i>	* 0,57 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL <i>total dry extract (by grams per liter)</i>	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE <i>glucose and fructose</i>	* non détecté	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE <i>volatile acidity (as acetic acid)</i>	* 0,71 g/l H2SO4 14,49 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE <i>acetic acid</i>	* 0,81 g/l acide acétique 13,45 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL <i>malvidol diglucoside</i>	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 05/02/2019

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.



N° Echantillon : 1903023
Matrice couleur Vin blanc
Réceptionné le 26/02/2019
Mesuré : du 26/02/2019 au 27/02/2019
Emis le : 27/02/2019
Page(s) : 1/1

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 19865

AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.35	% Vol	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.76	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	76.74	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.55	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i> <i>automatized spectrophotometry</i>
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	11.23	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>
CO2 <i>CO2</i>	780	mg/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i> <i>atomic spectrometry method</i>
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9888	g/cm ³	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	20.3	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method (calcul)</i>
Fer <i>Iron</i>	0.5	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>
pH <i>pH</i>	3.47		<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	<1	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i> <i>colorimetric method</i>
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Turbidité <i>Turbidity</i>	0.9	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>

Hervé GIBault, Directeur



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

N° Echantillon : 1904079
Matrice couleur Vin rouge
Réceptionné le 22/03/2019
Mesuré : du 22/03/2019 au 25/03/2019
Emis le : 25/03/2019
Page(s) : 1/1

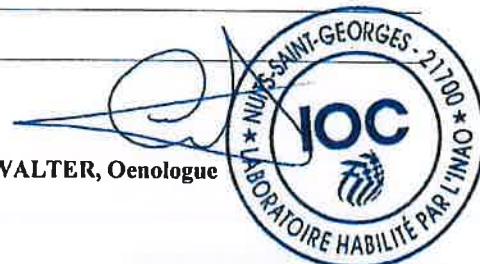
Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 20165

AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.15	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	4.17	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	85.11	mEq/L	calcul calcul
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.87	g/L H ₂ SO ₄	entraînement à la vapeur et titrimétrie
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	21.23	mEq/L	calcul calcul
CO2 <i>CO2</i>	520	mg/L	méthode IRTF FTIR method
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9911	g/cm ³	méthode IRTF FTIR method
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.5	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)
Fer <i>Iron</i>	1.3	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>	1.2	g/L	méthode IRTF FTIR method
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
pH <i>pH</i>	3.76		méthode IRTF FTIR method
Acide salicyllique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	3	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Turbidité <i>Turbidity</i>	10.8	NTU	néphélométrie nephelometry

Jennifer WALTER, Oenologue



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

N° Echantillon : **1903024**
Matrice couleur **Vin rouge**
Réceptionné le **26/02/2019**
Mesuré : **du 26/02/2019 au 27/02/2019**
Emis le : **27/02/2019**
Page(s) : **1/1**

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 19866

AOC AOP Vosne-Romanée 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.25	% Vol	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.82	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	77.97	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.89	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i> <i>automatized spectrophotometry</i>
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	18.16	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>
CO2 <i>CO2</i>	520	mg/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i> <i>atomic spectrometry method</i>
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9910	g/cm ³	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.5	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method (calcul)</i>
Fer <i>Iron</i>	1.2	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>
pH <i>pH</i>	3.79		<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	<3	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i> <i>colorimetric method</i>
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Turbidité <i>Turbidity</i>	6.7	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>

Hervé GIBAUT, Directeur



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

N° Echantillon : **1903025**
Matrice couleur **Vin rouge**
Réceptionné le **26/02/2019**
Mesuré : **du 26/02/2019 au 27/02/2019**
Emis le : **27/02/2019**
Page(s) : **1/1**

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 19867

AOC AOP Vosne-Romanée premier cru 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.60	% Vol	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.72	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	75.93	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.82	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i> <i>automatized spectrophotometry</i>
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	16.74	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>
CO2 <i>CO2</i>	460	mg/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i> <i>atomic spectrometry method</i>
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9906	g/cm3	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.8	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method (calcul)</i>
Fer <i>Iron</i>	1.1	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>
pH <i>pH</i>	3.82		<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	3	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i> <i>colorimetric method</i>
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Turbidité <i>Turbidity</i>	5.6	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>

Hervé GIBault, Directeur

Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

N° Echantillon : 1903028
Matrice couleur **Vin rouge**
Réceptionné le 26/02/2019
Mesuré : du 26/02/2019 au 27/02/2019
Emis le : 27/02/2019
Page(s) : 1/1

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 19870

AOC AOP Echezeaux 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.85	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.70	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	75.52	mEq/L	calcul calcul
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.88	g (H ₂ SO ₄)/L	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	17.96	mEq/L	calcul calcul
CO₂ <i>CO₂</i>	580	mg/L	méthode IRTF FTIR method
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9902	g/cm ³	méthode IRTF FTIR method
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.3	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)
Fer <i>Iron</i>	1.2	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
pH <i>pH</i>	3.80		méthode IRTF FTIR method
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	3	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Turbidité <i>Turbidity</i>	3.8	NTU	néphélométrie nephelometry

Hervé GIBAUT, Directeur

Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

N° Echantillon : **1903027**
Matrice couleur **Vin rouge**
Réceptionné le **26/02/2019**
Mesuré : **du 26/02/2019 au 27/02/2019**
Emis le : **27/02/2019**
Page(s) : **1/1**

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 19869

AOC AOP Clos de Vougeot 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.85	% Vol	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.77	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	76.95	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.90	g (H ₂ SO ₄)/L	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i> <i>automatized spectrophotometry</i>
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	18.37	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>
CO2 <i>CO2</i>	540	mg/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i> <i>atomic spectrometry method</i>
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9904	g/cm ³	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.8	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method (calcul)</i>
Fer <i>Iron</i>	1.3	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>
pH <i>pH</i>	3.84		<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	3	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i> <i>colorimetric method</i>
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>
Turbidité <i>Turbidity</i>	4.8	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>

Hervé GIBault, Directeur

Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.



N° Echantillon : 1903030
Matrice couleur **Vin rouge**
Réceptionné le 26/02/2019
Mesuré : du 26/02/2019 au 27/02/2019
Emis le : 27/02/2019
Page(s) : 1/1

Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

RAPPORT D'ANALYSES 19872

AOC AOP Richebourg 2017

	Résultats	Unité	Méthode
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>	13.90	% Vol	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	3.73	g (H ₂ SO ₄)/L	méthode IRTF FTIR method
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>	76.13	mEq/L	calcul calcul
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	0.90	g (H ₂ SO ₄)/L	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>	18.37	mEq/L	calcul calcul
CO2 <i>CO2</i>	660	mg/L	méthode IRTF FTIR method
Cuivre <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9902	g/cm ³	méthode IRTF FTIR method
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>	25.5	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)
Fer <i>Iron</i>	1.3	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method
Glucose+ fructose <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method
pH <i>pH</i>	3.80		méthode IRTF FTIR method
Acide salicylique <i>Salicylic Acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>	<3	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>	Absence		chromatographie sur papier paper chromatography
Turbidité <i>Turbidity</i>	4.8	NTU	néphélométrie nephelometry

Hervé GIBAUT, Directeur

Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

LISTE DE COLISAGE

Domaine AF GROS

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Maignons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS BEAUNE
Appré. FR 007 851 856 595
E 0656

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	kg
2 X 12	0.75	13°	Blanc	BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES MONTREVENOTS 2017	220421132231	18	36
25 X 12	0.75	12.5°	Rouge	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2017	220422244185	225	450
10 X 12	0.75	12.5°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2017	220421436400	90	180
2 X 12	0.75	13°	Rouge	SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES 2017	220421432356	18	36
3 X 12	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2017	220421433373	27	54
3 X 12	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2017	220421433373	27	54
3 X 12	0.75	13°	Rouge	CHAMBOLLE MUSIGNY 2017	220421433359	27	54
2 X 12	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES 2017	220421432345	18	36
3 X 12	0.75	13°	Rouge	ECHEZEAUX GRAND CRU 2017	220421431314	27	54
3 X 12	0.75	13°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2017	220421431314	27	54
3 X 12	0.75	13°	Rouge	SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES 2011	220421432356	27	54
2 X 12	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS 2011	220421432345	18	36
2 X 12	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS 2012	220421432345	18	36
63 cartons de	12 bts					567	1134
TOTAL							



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**

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

BOTTLING CERTIFICATE DOMAINE AF GROS

Désignation	Wine	Vintage	Bottling date	Lot REF
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES MONTREVENOTS	White	2017	19/12/2018	BEMO
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	Red	2017	18/06/2018	MAV
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	Red	2017	19/12/2018	HCN
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	Red	2017	04/04/2019	SACG
VOSNE ROMANEE AUX REAS	Red	2017	14/03/2019	VR
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	Red	2017	15/03/2019	VCF
CHAMBOLLE MUSIGNY	Red	2017	21/03/2019	CM
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	Red	2017	13/03/2019	PPEZ
ECHEZEAUX GRAND CRU	Red	2017	30/04/2019	EC
RICHEBOURG GRAND CRU	Red	2017	30/04/2019	RI
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	Red	2011	01/02/2013	SACG
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS	Red	2011	21/05/2013	PARV
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS	Red	2012	08/05/2014	PCHA

LISTE DE COLISAGE

GROS FRERE & SOEUR

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
6 X 6	0.75	13°	Blanc	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2017	220421436400	27	54
6 X 6	0.75	13°	Rouge	BOURGOGNE PINOT NOIR 2017	220421436396	27	54
6 X 6	0.75	13°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2017	220421436400	27	54
2 X 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE 2017	220421433373	9	18
2 X 6	0.75	13.5°	Rouge	VOSNE ROMANEE 1 ^{ER} CRU 2017	220421433374	9	18
3 X 6	0.75	14°	Rouge	ECHÉZEUX GRAND CRU 2017	220421431314	13.5	27
3 X 6	0.75	14°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2017	220421431314	13.5	27
5 X 6	0.75	14°	Rouge	CLOS VOUGEOT 2016	220421431316	22.5	45
33 cartons de 6 bts						148.5	297

SARL CAROLINE PARENT & ASSOCIES

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

BOTTLING CERTIFICATE

We certify that the following wines has been bottled by Domaine Gros Frère et Sœur

Appellations	N° de lot	Date d'embouteillage
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2017	L HCB MILL	11/02/2019
Bourgogne Rouge 2017	L B MILL	15/03/2019
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2017	L HCR MILL	14/03/2019
Vosne Romanée 2017	L VR MILL	18/02/2019
Vosne Romanée 1 ^{er} cru 2017	L VR1 MILL	15/02/2019
Vosne Romanée 1 ^{er} cru Les Chaumes 2017	L VRC MILL	15/02/2019
Echezeaux 2017	L E MILL	14/02/2019
Clos de Vougeot 2017	L CV MILL	13/02/2019
Grands Echezeaux 2017	L GE MILL	12/02/2019
Richebourg 2017	L R MILL	12/02/2019

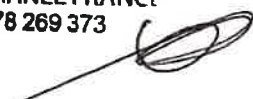
Date : Le 20 Juin 2019

Signature :

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**

10 B rue des Nageons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Agréé FR 097 839 E 0656

**Société Civile d'Exploitation
GROS Frère et Sœur**
6 Rue des Grands Crus
21700 VOSNE-ROMANÉE FRANCE
RCS DIJON 778 269 373



1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expéditeur</i> المرسل المرسِل 发货人 Отправитель SARL CAROLINE PARENT&ASSOCIES 10B RUE DES NAIGEONS 21200 BEAUNE	N° № 45 29	ORIGINAL
2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i> المرسل اليه 收货人 接收人 接收人 FINE & RARE ENTERPRISE CO, ltd 1F, N°27, ALLEY 112, SEC 4, REN AI ROAD . TAIPEI Taiwan	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	
4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details Expedicion مرسلية بواسطة 运输情况</i> Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)	3. Pays d'origine <i>Country of origin País de origen</i> بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения UNION EUROPEENNE - FRANCE 5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i> ملاحظات 备注 对于 служебных отметок Page N° 1	
6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود 序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类； Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара 2 EXP12 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2017 - 13° 25 EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2017 - 12,5° 10 EXP12 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2017 - 12,5° 2 EXP12 BT Bille(s) 0.750 SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2017 - 13° 3 EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2017 - 13° 3 EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2017 - 13° 3 EXP12 BT Bille(s) 0.750 CHAMBOLLE MUSIGNY 2017 - 13° 2 EXP12 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2017 - 13°	7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество 24 Bille(s) 0.750 = 18 litres 300 Bille(s) 0.750 = 225 litres 120 Bille(s) 0.750 = 90 litres 24 Bille(s) 0.750 = 18 litres 36 Bille(s) 0.750 = 27 litres 36 Bille(s) 0.750 = 27 litres 36 Bille(s) 0.750 = 27 litres 24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	
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 INFRASCRIPTA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N° 3 تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم 3 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3 Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority Lugar y fecha de expedición ; designacion, firma y sello de la autoridad competente . تشهد السلطة المختصة . Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа. Beaune, le 09 SEP. 2019 Pour le Président François BRUNO 		



N° 11012*01

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i> المُرسل 发货人 Отправитель</p> <p>SARL CAROLINE PARENT&ASSOCIES 10B RUE DES NAIGEONS 21200 BEAUNE</p>	<p>N° № 4 5 2 9</p>	<p>ORIGINAL</p>
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i> المُرسل اليه 收货人 Получатель</p> <p>FINE & RARE ENTERPRISE CO, ltd 1F, N°27, ALLEY 112, SEC 4, REN AI ROAD . TAIPEI 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) <i>Transport details Expedition مرسلية بواسطة 运输情况</i> Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin Pais de origen</i> المشأ بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p> <p>5. Remarque UNION EUROPÉENNE FRANCE ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p style="text-align: center;">Page N° 2</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>	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</p>
<p>3 EXP12 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAX GRAND CRU 2017 - 13°</p>	<p>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</p>
<p>3 EXP12 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 13°</p>	<p>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</p>
<p>3 EXP12 BT Bille(s) 0.750 SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2011 DOMAINE AF GROS - 13°</p>	<p>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</p>
<p>2 EXP12 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2011 - 13°</p>	<p>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</p>
<p>2 EXP12 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS 2012 DOMAINE AF GROS - 13°</p>	<p>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</p>
<p>6 EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC 2017 - 13°</p>	<p>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</p>
<p>6 EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE ROUGE 2017 - 13°</p>	<p>36 Bille(s) 0.750 = 27 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 INFRASCRIPTA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N° 3
تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم 3
签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家
Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3



Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente
Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority
Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente
- وتاريخ وتوقيع وختم السلطة المختصة -
- 发证地点和日期 ; 发证当局名称, 签字和印章 -
Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.

REPRODUCTION INTERDITE

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor</i> Expedidor المرسل المرسلة المرسلة SARL CAROLINE PARENT&ASSOCIES 10B RUE DES NAIGEONS 21200 BEAUNE</p>	<p>N° № 4529</p>	<p>ORIGINAL</p>																		
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee</i> Destinatarío المرسل اليه المرسل اليه المرسل اليه FINE & RARE ENTERPRISE CO, ltd 1F, N°27, ALLEY 112, SEC 4, REN AI ROAD . TAIPEI 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 شهادة المنشأ СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>																			
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative) <i>Transport details</i> Expedición مرسلية بواسطة 运输情况 Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin</i> País de origen بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p>																			
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías مواصفات البضاعة : رقم التسلسل، العلامة، رقم الطرود، عدد وطبيعة الطرود 序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类； Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="0"> <tr> <td>6</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2017 - 13°</td> <td>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 2017 - 13°</td> <td>12 Bille(s) 0.750 = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2017 - 13,5°</td> <td>12 Bille(s) 0.750 = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2017 - 14°</td> <td>18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2017 - 13°</td> <td>18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 14°</td> <td>30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres</td> </tr> </table> <p>Soit un total de 96 caisses pour un total de 954 bouteilles</p>	6	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2017 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres	2	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 2017 - 13°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres	2	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2017 - 13,5°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres	3	EXP6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2017 - 14°	18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres	3	EXP6 BT Bille(s) 0.750 CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2017 - 13°	18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres	5	EXP6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 14°	30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres	<p>5. Remarques <i>Remarks</i> Observaciones ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>UNION EUROPEENNE - FRANCE</p> <p>Page N° 3</p>	
6	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2017 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres																		
2	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 2017 - 13°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres																		
2	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2017 - 13,5°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres																		
3	EXP6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2017 - 14°	18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres																		
3	EXP6 BT Bille(s) 0.750 CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2017 - 13°	18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres																		
5	EXP6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 14°	30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres																		
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3 <i>THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3</i> LA AUTORIDAD INFRASCRIPTA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3 تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم 3 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente <i>Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority</i> Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente مكان، وتاريخ وتسمية وتوقيع وختم السلطة المختصة Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>	<p>7. Quantité <i>Quantity</i> Cantidad الكمية 数量 Количество</p> <p>Soit un total de 715,5 litres</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Beaune, le 09 SEP 2019</p>  <p>Pour le Président François BRUNO</p> </div>																			

En application du Code des Douanes Communautaire, les copies signées et visées par l'autorité compétente en même temps que l'original, ont même valeur que ce dernier.
In compliance with Community Customs Code, copies signed and stamped by the competent authority at the same time as the original, have the same value as the latter.
En aplicación del Código Aduanero Comunitario, las copias firmadas y estampilladas por la autoridad competente al mismo tiempo que el original, tienen el mismo valor que este último.

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor</i> Expedidor المُرْسِل المُرْسِل 发货人 Отправитель</p> <p>SARL CAROLINE PARENT&ASSOCIES 10B RUE DES NAIGEONS 21200 BEAUNE</p>	<p>N° № 4529</p>	<p>COPIE</p>																	
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee</i> Destinatarío المُرْسَل اليه المرسل 收货人 Получатель</p> <p>FINE & RARE ENTERPRISE CO, Ltd 1F, N°27, ALLEY 112, SEC 4, REN AI ROAD . TAIPEI 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) <i>Transport details</i> Expedición مرسله بواسطة 运输情况 Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>	<p>3. Pays d'origine <i>Country of origin</i> Pais de origen بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p>	<p>5. Remarques <i>Remarks</i> ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>UNION EUROPEENNE - FRANCE</p>																	
<p>Page N° 3</p>																			
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود 序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类； Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="1"> <tr> <td>6</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2017 - 13°</td> <td>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 2017 - 13°</td> <td>12 Bille(s) 0.750 = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2017 - 13,5°</td> <td>12 Bille(s) 0.750 = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2017 - 14°</td> <td>18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2017 - 13°</td> <td>18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 14°</td> <td>30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres</td> </tr> </table> <p>Soit un total de 96 caisses pour un total de 954 bouteilles</p>	6	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2017 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres	2	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 2017 - 13°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres	2	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2017 - 13,5°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres	3	EXP6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2017 - 14°	18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres	3	EXP6 BT Bille(s) 0.750 CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2017 - 13°	18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres	5	EXP6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 14°	30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity</i> Cantidad الكمية 数量 Количество</p>
6	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2017 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres																	
2	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 2017 - 13°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres																	
2	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2017 - 13,5°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres																	
3	EXP6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2017 - 14°	18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres																	
3	EXP6 BT Bille(s) 0.750 CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2017 - 13°	18 Bille(s) 0.750 = 13,5 litres																	
5	EXP6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2017 - 14°	30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres																	
<p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3 <i>THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3</i> LA AUTORIDAD INFRASCRIPTA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3 تشهد السلطة المختصة الموافقة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم ٣ 签发该证当局证实上述商品原产于第3栏内所注明的国家 Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente <i>Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority</i> Lugar y fecha de expedición ; designación, firma y sello de la autoridad competente موقع و تاريخ و تسمية و ختم السلطة المختصة Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p> <p>Beaune, le 09 SEP. 2019 CÔTE-D'OR FR Pour le Président François BRUNO</p>																			

REPRODUCTION INTERDITE