

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

**Facture N° 20210006 du 03/05/2021**

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

**MARINE EXPRESS**  
**BOLSHAYA PODYACHESKAYA STR,25**  
**LIT. A, 7-N**  
**190068 SAINT PETERSBURG**  
**Russie**

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20200011 du 16/06/2020					
300,00	BOURGOGNE PINOT NOIR 2018 AF GROS - 2018 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	15,00 €	4 500,00 €	EX
120,00	GEVREY CHAMBERTIN 2018 AF GROS - 2018 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	44,00 €	5 280,00 €	EX
36,00	NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2018 AF GROS - 2018 - - 14°	EXP6 BT	0,750	75,00 €	2 700,00 €	EX
300,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2018 Domaine AF GROS - 2018 - Rouge - 12,5°	EXP6 BT	0,750	15,00 €	4 500,00 €	EX
300,00	MOULIN A VENT "EN MORTPERAY" 2018 Domaine AF GROS - 2018 - - 13°	EXP6 BT	0,750	15,00 €	4 500,00 €	EX
30,00	CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 Domaine AF GROS - 2018 - Rouge - 13,5°	EXP6 BT	0,750	44,00 €	1 320,00 €	EX
36,00	ECHÉZEUX GRAND CRU 2018 Domaine AF GROS - 2018 - Rouge - 13,5°	CAISSE B	0,750	194,00 €	6 984,00 €	EX
36,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2018 Domaine AF GROS - 2018 - Rouge - 13,5°	CAISSE B	0,750	380,00 €	13 680,00 €	EX
120,00	VOSNE ROMANÉE AUX REAS 2018 Domaine AF GROS - 2018 - Rouge - 13,5°	EXP6 BT	0,750	44,00 €	5 280,00 €	EX
120,00	BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2018 Domaine AF GROS - 2018 - Blanc - 13°	EXP6 BT	0,750	40,00 €	4 800,00 €	EX
60,00	BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES 2018 Domaine AF GROS - 2018 - Rouge - 13,5°	EXP6 BT	0,750	32,00 €	1 920,00 €	EX
60,00	SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2018 Domaine AF GROS - 2018 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	30,00 €	1 800,00 €	EX
1,00	ADMINISTRATIVE CHARGES - - - 0°			150,00 €	150,00 €	EX

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

Facture N° 20210006 du 03/05/2021

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

MARINE EXPRESS  
BOLSHAYA PODYACHESKAYA STR,25  
LIT. A, 7-N  
190068 SAINT PETERSBURG  
Russie

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

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		57 414,0	0,00 €

Total H.T. 57 414,00 €

Net H.T. 57 414,00 €

DAE n° : 21FRG8592400644143652

**253 COLIS**

Montant réglé 57 414,00 €

EXPORTATION HORS CEE  
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 -

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i>          المرسل 发货人 Отправитель</p> <p><b>SARL CAROLINE PARENT&amp;ASSOCIES</b>  <b>10B RUE DES NAIGEONS</b>  <b>21200 BEAUNE FRANCE</b></p>	<p>N° <b>№ 2388</b></p>	<p><b>ORIGINAL</b></p>
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i>          المرسل اليه 收货人 Получатель</p> <p><b>MARINE EXPRESS</b>  <b>BOLSHAYA PODYACHESKAYA STR,25</b>  <b>LIT. A, 7-N</b>  <b>190068 SAINT PETERSBURG</b>  <b>Russie</b></p>	<p><b>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b>          EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA          المجموعة الأوروبية  <b>ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО</b>  <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b>          CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN          شهادة المنشأ 原产地证明  <b>СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</b></p>	
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative)  <i>Transport details Expedicion مرسله 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>          بلد المنشأ 原产国 Страна происхождения</p> <p><b>UNION EUROPEENNE - FRANCE</b></p> <p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i>          ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p style="text-align: center;">Page N° 1</p>	


<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises  <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 упаковок; описание товара</p>	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i>          الكمية 数量          Количество</p>
<p>50 EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE PINOT NOIR 2018 AF GROS - 13°</p>	<p>300 Bille(s) 0.750 = 225 litres</p>
<p>20 EXP6 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2018 AF GROS - 14°</p>	<p>120 Bille(s) 0.750 = 90 litres</p>
<p>6 EXP6 BT Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2018 AF GROS - 14°</p>	<p>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</p>
<p>50 EXP6 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2018 Domaine AF GROS - 12,5°</p>	<p>300 Bille(s) 0.750 = 225 litres</p>
<p>50 EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT "EN MORTPERAY" 2018 Domaine AF GROS - 13°</p>	<p>300 Bille(s) 0.750 = 225 litres</p>
<p>5 EXP6 BT Bille(s) 0.750 CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 Domaine AF GROS - 13,5°</p>	<p>30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres</p>
<p>6 CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2018 Domaine AF GROS - 13,5°</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 INFRASCRITA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3  
 تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم 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

Beaune, le 03 MAI 2021

Pour le Président

**Colette PULERI**



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  
 Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.

REPRODUCTION INTERDITE

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor</i> Expedidor          المرسل المرسـل 发货人  Отправитель</p> <p><b>SARL CAROLINE PARENT&amp;ASSOCIES</b>  <b>10B RUE DES NAIGEONS</b>  <b>21200 BEAUNE FRANCE</b></p>	<p>N° No 2388</p>	<p>ORIGINAL</p>
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee</i> Destinatario          المرسل اليه 收货人  Получатель</p> <p><b>MARINE EXPRESS</b>  <b>BOLSHAYA PODYACHESKAYA STR,25</b>  <b>LIT. A, 7-N</b>  <b>190068 SAINT PETERSBURG</b>  <b>Russie</b></p>	<p><b>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b>          EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA          المجموعة الأوروبية  <b>欧洲共同体</b>          ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО  <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b>          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 <i>مرسلة بواسطة</i> 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> Observaciones          ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p><b>UNION EUROPÉENNE - FRANCE</b></p> <p>Page N° 2</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>CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2018 Domaine AF GROS - 13,5°</td> <td>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 Domaine AF GROS - 13,5°</td> <td>120 Bille(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2018 Domaine AF GROS - 13°</td> <td>120 Bille(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES 2018 Domaine AF GROS - 13,5°</td> <td>60 Bille(s) 0.750 = 45 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2018 Domaine AF GROS - 13°</td> <td>60 Bille(s) 0.750 = 45 litres</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ADMINISTRATIVE CHARGES - 0°</td> <td>1 = 0 litres</td> </tr> </table> <p>Soit un total de 253 caisses pour un total de 1519 bouteilles</p>	6	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2018 Domaine AF GROS - 13,5°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres	20	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 Domaine AF GROS - 13,5°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres	20	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2018 Domaine AF GROS - 13°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres	10	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES 2018 Domaine AF GROS - 13,5°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres	10	EXP6 BT Bille(s) 0.750 SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2018 Domaine AF GROS - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres		ADMINISTRATIVE CHARGES - 0°	1 = 0 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity</i> Cantidad          الكمية 数量          Количество</p>
6	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2018 Domaine AF GROS - 13,5°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres																	
20	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 Domaine AF GROS - 13,5°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres																	
20	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2018 Domaine AF GROS - 13°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres																	
10	EXP6 BT Bille(s) 0.750 BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES 2018 Domaine AF GROS - 13,5°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres																	
10	EXP6 BT Bille(s) 0.750 SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES 2018 Domaine AF GROS - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres																	
	ADMINISTRATIVE CHARGES - 0°	1 = 0 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 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

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  
 Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.

Beaune, le 03 MAI 2021

Pour le Président

Colette PULERI

**SARL CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES**

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

**LISTE DE COLISAGE****Caroline PARENT**

Facture n° 20210006 du 03/05/2021

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
50 X 6	0.75	13°	Rouge	BOURGOGNE PINOT NOIR 2018	220421436396	225	450
20 X 6	0.75	14°	Rouge	GEVREY CHAMBERTIN 2018	220421433364	90	180
6 X 6	0.75	14°	Rouge	NUITS SAINT GEORGES 1 <sup>ER</sup> CRU LES SAINTS GEORGES 2018	220421433372	27	54
50 X 6	0.75	12,5°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2018	220421436400	225	450
50 X 6	0.75	13°	Rouge	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2018	220422244185	225	450
5 X 6	0.75	13,5°	Rouge	CHAMBOLLE MUSIGNY 2018	220421433359	22,5	45
6 X 6	0.75	13,5°	Rouge	ECHÉZEUX GRAND CRU 2018	220421431314	27	54
6 X 6	0.75	13,5°	Rouge	RICHEBOURG GRAND 2018	220421431314	27	54
20 X 6	0.75	13.5°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018	220421433373	90	180
20 X 6	0.75	13°	Blanc	BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES MONTREVENOTS 2018	220421432231	90	180
10 X 6	0.75	13,5°	Rouge	BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES BOUCHEROTTES 2018	220421432325	45	90
10 X 6	0.75	13°	Rouge	SAVIGNY LES BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU CLOS DES GUETTES 2018	220421432356	45	90
253 colis						1138,5	2277
Total							

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 suscribe, 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	2018
Product / Producto	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2018
	Moulin à Vent En Mortperay	Rouge/Red	2018
	Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2018
	Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2018
	Savigny les Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Clos des Guettes	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Pezerolles	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Chanlins	Rouge/Red	2018
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Clos de la Fontaine	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Les Chalandins	Rouge/Red	2018
	Richebourg Grand Cru	Rouge/Red	2018
	Echezeaux Grand Cru	Rouge/Red	2018

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.*

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

Beaune, le : 04/11/2020  
Aurélie PREVOT, œnologue

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 :	Corton Charlemagne Grand Cru	Blanc/White	2018
Product / Producto	Morey Saint Denis	Rouge/Red	2018
	Gevrey Chambertin	Rouge/Red	2018
	Nuits Saint Georges 1 <sup>ER</sup> Cru les Saints Georges	Rouge/Red	2018
	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2018

Elaboré par : AF GROS  
Elaborated by / Elaborado por 1 Place de l'Europe  
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 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 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 : 04/11/2020  
Aurélie PREVOT, œnologue

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

# BOTTLING CERTIFICATE

**Caroline PARENT**

**Millésime / Vintage 2016**

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	2016	15/12/2017	13,5°	C
GEVREY CHAMBERTIN	2016	22/02/2018	13°	GC
MOREY SAINT DENIS	2016	22/02/2018	13°	MSD

  
**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

Caroline PARENT

Millésime / Vintage 2017

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOR	2017	19/12/2018	12,5°	BPN17
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	2017	19/12/2018	13,5°	C17
GEVREY CHAMBERTIN	2017	13/03/2019	13°	GC17
MOREY SAINT DENIS	2017	13/03/2019	13°	MSD17
NUITS SAINT GEORGES	2017	15/03/2019	13°	NSG17

**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

**Caroline PARENT**

**Millésime / Vintage 2014**

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	2014	08/01/2016	13,5°	C
GEVREY CHAMBERTIN	2014	02/05/2016	13°	GC
MOREY SAINT DENIS	2014	02/05/2016	13°	MSD
VOSNE ROMANEE	2014	02/05/2016	13°	VR
CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS	2014	26/01 /2016	13°	CM1

**SARL CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES**  
10 Rue des Naigeons  
21200 BEAUNE - FRANCE  
RCS DIJON 493 858 595  
Accise FR 007 859 E 0656



# BOTTLING CERTIFICATE

**Caroline PARENT**

**Millésime / Vintage 2013**

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	2013	03/02/2015	13,5°	C
CHASSAGNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES MORGEOTS	2013	03/02/2015	13°	CM1

**SARL CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES**

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





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2002.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:19/02/2020 au:20/02/2020  
Analyses exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020  
N° demande: 162467 EXT Client: 60340  
Réf. client: 19/02/2020/34

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

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20023108R - MOULIN-A-VENT - EN MORTPERAY - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 68,4 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,11 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 24 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 64 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 13,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,70 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 24/02/2020

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





# 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@co-de-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°2002.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020  
Analyses exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020  
N° demande: 162467 EXT Client: 60340  
Réf. client: 19/02/2020/34

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

Page : 1

<b>Désignation du produit</b> <b>Product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°20023107C - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2018</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9915 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,9 g/l acide tartrique 78,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 2,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=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) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 59 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 13,03 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,72 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 24/02/2020

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





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020  
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020  
N° demande: 163628 EXT Client: 60340  
Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,5 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 28 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 73 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,67 g/l acide acétique 11,11 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,64 g/l acide acétique 10,70 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020  
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020  
N° demande: 163628 EXT Client: 60340  
Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

## Désignation du produit Product Name

VIN ROUGE N°20042529P - ECHEZEAUX GRAND CRU - 2018  
Dossier suivi par TERRELIS

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 71,0 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 23 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 13,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,70 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020  
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020  
N° demande: 163628 EXT Client: 60340  
Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

<b>Désignation du produit</b> <i>Product Name</i>	<b>VIN ROUGE N°20042530J - RICHEBOURG GRAND CRU - 2018</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9910 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 71,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 2,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 29 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 78 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,80 g/l acide acétique 13,36 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,78 g/l acide acétique 13,07 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020  
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020  
N° demande: 163628 EXT Client: 60340  
Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

### Désignation du produit Product Name

VIN ROUGE N°20042526E - VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2018  
Dossier suivi par TERRELIS

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,2 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 22 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 61 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,72 g/l acide acétique 11,95 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,70 g/l acide acétique 11,58 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2002.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020  
Analyses exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020  
N° demande: 162467 EXT Client: 60340  
Réf. client: 19/02/2020/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN BLANC N°20023109Q - BEAUNE PREMIER CRU LES MONTREVENOTS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9879 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 72,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,10 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=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) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 17,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,40 g/l acide acétique 6,63 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,36 g/l acide acétique 6,00 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 24/02/2020

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020  
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020  
N° demande: 163628 EXT Client: 60340  
Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

### Désignation du produit Product Name

**VIN ROUGE N°20042520U - BEAUNE 1ER CRU LES BOUCHEROTTES - 2018**  
Dossier suivi par TERRELIS

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,7 g/l acide tartrique 76,5 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 53 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,87 g/l acide acétique 14,57 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,86 g/l acide acétique 14,33 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 -

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020  
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020  
N° demande: 163628 EXT Client: 60340  
Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

<b>Désignation du produit</b> <b>Product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°20042521C - SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU - CLOS DES GUETTES - 2018</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 67,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 52 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 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) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,81 g/l acide acétique 13,49 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,79 g/l acide acétique 13,20 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

5 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél: 03 80 26 23 73 - Fax: 03 80 26 23 79 - laboratoire@c-o-b.com  
S.A. à conseil de surveillance et direction 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°E2002.3106.3109

Extrait du rapport N°2002.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020

Analyses exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020

N° demande: 162467 EXT Client: 60340

Réf. client: 19/02/2020/34

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

<b>Désignation du produit</b> <i>Product Name</i>	<b>VIN ROUGE N°200231060 - BOURGOGNE PINOT NOIR - 2018</b> 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	* 0,9909 g/cm <sup>3</sup>	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 71,4 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 3,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,05 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 53 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 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) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,64 g/l acide acétique 10,70 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,62 g/l acide acétique 10,27 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 24/02/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Oenologue - Responsable technique.





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2004.2531.2533

Extrait du rapport N°2004.2531.2533 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163629 EXT Client: 61174

Réf. client: 28/04/2020/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

<b>Désignation du produit</b> <i>Product Name</i>	<b>VIN ROUGE N°20042533G - GEVREY CHAMBERTIN - 2018</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	--

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	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,7 g/l acide tartrique 75,5 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,76 g/l acide acétique 12,65 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,74 g/l acide acétique 12,32 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2004.2531.2533

Extrait du rapport N°2004.2531.2533 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163629 EXT Client: 61174

Réf. client: 28/04/2020/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

<b>Désignation du produit</b> <b>Product Name</b>	<b>VIN ROUGE N°20042531P - NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES - 2018</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9906 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,0 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,3 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 2,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 66 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,86 g/l acide acétique 14,35 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,85 g/l acide acétique 14,10 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

Analyses validées par Bruno RUCUENIN - Œnologue - Responsable technique.

