

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

Facture N° 20210005 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° 20200012 du 18/06/2020 WINES BELOW ARE LABELLED CAROLINE PARENT					
60,00	CHASSAGNE 1ER CRU MORGEOT 2013 - 2013 - Blanc - 13°	EXP6 BT	0,750	62,00 €	3 720,00 €	EX
60,00	CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT 2014 - 2014 - Blanc - 13°	EXP6 BT	0,750	62,00 €	3 720,00 €	EX
36,00	CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2017 - 2017 - Blanc - 13°	EXP6 BT	0,750	115,00 €	4 140,00 €	EX
120,00	GEVREY CHAMBERTIN 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	38,00 €	4 560,00 €	EX
120,00	GEVREY CHAMBERTIN 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	38,00 €	4 560,00 €	EX
60,00	NUITS ST GEORGE 2017 - 2017 - - 13°	EXP6 BT	0,750	37,00 €	2 220,00 €	EX
96,00	MOREY SAINT DENIS 2016 - 2016 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	35,00 €	3 360,00 €	EX
120,00	MOREY SAINT DENIS 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	35,00 €	4 200,00 €	EX
60,00	VOSNE ROMANEE 2014 - 2014 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	38,00 €	2 280,00 €	EX
120,00	VOLNAY 1ER CRU LES BROUILLARDS 2017 - 2017 - Rouge - 13°	EXP6 BT	0,750	45,00 €	5 400,00 €	EX
1,00	ADMINISTRATIVE CHARGES - - - 0°			150,00 €	150,00 €	EX

Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE	38 310,0	0,00 €

Total H.T. 38 310,00 €

Net H.T. 38 310,00 €

DAE n° : 21FRG8592400644132679

142 COLIS

Montant réglé 38 310,00 €

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> المُرسل 发货人 Отправитель</p> <p>SARL CAROLINE PARENT&ASSOCIES 10B RUE DES NAIGEONS 21200 BEAUNE FRANCE</p>	<p>N° № 2389</p>	<p>ORIGINAL</p>																							
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i> المُرسل اليه 收货人 Получатель</p> <p>MARINE EXPRESS BOLSHAYA PODYACHESKAYA STR,25 LIT. A, 7-N 190068 SAINT PETERSBURG Russie</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 Expedicion</i> مرسلة بواسطة 运输情况 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>UNION EUROPEENNE - FRANCE</p> <p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i> ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p>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 упаковки; описание товара</p> <table border="0"> <tr> <td>10</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 CHASSAGNE 1ER CRU MORGEOT 2013 - 13°</td> <td>60 Bille(s) 0.750 = 45 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT 2014 - 13°</td> <td>60 Bille(s) 0.750 = 45 litres</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2017 - 13°</td> <td>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2016 - 13°</td> <td>120 Bille(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2017 - 13°</td> <td>120 Bille(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGE 2017 - 13°</td> <td>60 Bille(s) 0.750 = 45 litres</td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2016 - 13°</td> <td>96 Bille(s) 0.750 = 72 litres</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2017 - 13°</td> <td>120 Bille(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> </table>	10	EXP6 BT Bille(s) 0.750 CHASSAGNE 1ER CRU MORGEOT 2013 - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres	10	EXP6 BT Bille(s) 0.750 CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT 2014 - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres	6	EXP6 BT Bille(s) 0.750 CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2017 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres	20	EXP6 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2016 - 13°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres	20	EXP6 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2017 - 13°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres	10	EXP6 BT Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGE 2017 - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres	16	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2016 - 13°	96 Bille(s) 0.750 = 72 litres	20	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2017 - 13°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</p>
10	EXP6 BT Bille(s) 0.750 CHASSAGNE 1ER CRU MORGEOT 2013 - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres																							
10	EXP6 BT Bille(s) 0.750 CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT 2014 - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres																							
6	EXP6 BT Bille(s) 0.750 CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2017 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres																							
20	EXP6 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2016 - 13°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres																							
20	EXP6 BT Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2017 - 13°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres																							
10	EXP6 BT Bille(s) 0.750 NUITS ST GEORGE 2017 - 13°	60 Bille(s) 0.750 = 45 litres																							
16	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2016 - 13°	96 Bille(s) 0.750 = 72 litres																							
20	EXP6 BT Bille(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 2017 - 13°	120 Bille(s) 0.750 = 90 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 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 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>Beaune, le 03 MAI 2021</p> <p> Pour le Président Colette PULER!</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>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor</i> Expedidor المُرسل 发货人 Отправитель</p> <p>SARL CAROLINE PARENT&ASSOCIES 10B RUE DES NAIGEONS 21200 BEAUNE FRANCE</p>	<p>N° № 2389</p>	<p>ORIGINAL</p>
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee</i> Destinatario المُرسل اليه 收货人 Получатель</p> <p>MARINE EXPRESS BOLSHAYA PODYACHESKAYA STR,25 LIT. A, 7-N 190068 SAINT PETERSBURG Russie</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 <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>UNION EUROPEENNE - FRANCE</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> <p>10 EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE 2014 - 13°</p> <p>20 EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOLNAY 1ER CRU LES BROUILLARDS 2017 - 13°</p> <p>ADMINISTRATIVE CHARGES - 0°</p> <p>Soit un total de 142 caisses pour un total de 853 bouteilles</p>	<p>7. Quantité <i>Quantity</i> Cantidad الكمية 数量 Количество</p> <p>60 Bille(s) 0.750 = 45 litres</p> <p>120 Bille(s) 0.750 = 90 litres</p> <p>1 = 0 litres</p> <p>Soit un total de 639 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
موقع وتاريخ وتسمية وتوقيع وختم السلطة المختصة
Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.

**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° : 20210005 du 03/05/2021

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
10 X 6	0.75	13°	Blanc	CHASSAGNE MONTRACHET 1 ^{ER} CRU LES MORGEOTS 2013	220421432233	45	90
10 X 6	0.75	13°	Blanc	CHASSAGNE MONTRACHET 1 ^{ER} CRU LES MORGEOTS 2014	220421432233	45	90
6 X 6	0.75	13.5°	Blanc	CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2017	220421431223	27	54
20 X 6	0.75	13°	Rouge	GEVREY CHAMBERTIN 2016	220421433364	90	180
20 X 6	0.75	13°	Rouge	GEVREY CHAMBERTIN 2017	220421433364	90	180
10 X 6	0.75	13°	Rouge	NUITS SAINT GEORGES 2017	220421433371	45	90
16 X 6	0.75	13°	Rouge	MOREY SAINT DENIS 2016	220421433369	72	144
20 X 6	0.75	13°	Rouge	MOREY SAINT DENIS 2017	220421433369	90	180
10 X 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE 2014	220421433373	45	90
20 X 6		13°	Rouge	VOLNAY 1 ^{ER} CRU LES BROUILLARDS 2017	220421432358	90	180
142 colis						639	1278
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 subscribe, enologo en el laboratorio de enologia TERRELIS, laboratorio certificado por el ministerio de economia y financia para establecer informes de analisis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :

Produit :	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2017
Product / Producto	Bourgogne Hautes Cotes de Nuits	Rouge/Red	2017
	Vosne Romanée	Rouge/Red	2017
	Nuits St Georges	Rouge/Red	2017
	Volnay 1 ^{ER} Cru Les Brouillards	Rouge/Red	2017
	Moulin à Vent	Rouge/Red	2017
	Morey St Denis	Rouge/Red	2017
	Gevrey Chambertin	Rouge/Red	2017
	Corton Charlemagne	Blanc/White	2017
	Beaune 1 ^{ER} Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2017
	Beaune 1 ^{ER} Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2017
	Savigny Les Beaune 1 ^{ER} Cru Le Clos des Guettes	Rouge/Red	2017
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2017
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2017
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Pézerolles	Rouge/Red	2017
	Echezeaux	Rouge/Red	2017

Elaboré par : SARL Caroline PARENT et associés
Elaborated by / Elaborado por 10B, rue des Naigeons
21200 BEAUNE - 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 : 05/11/2020
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 :	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2016
Product / Producto	Bourgogne Hautes Cotes de Nuits	Rouge/Red	2016
	Vosne Romanée	Rouge/Red	2016
	Morey St Denis	Rouge/Red	2016
	Gevrey Chambertin	Rouge/Red	2016
	Corton Charlemagne	Blanc/White	2016
	Beaune 1 ^{ER} Cru Les Boucherottes	Rouge/Red	2016
	Savigny les Beaune 1 ^{ER} Cru Le Clos des Guettes	Rouge/Red	2016
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2016
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2016
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Pézerolles	Rouge/Red	2016
	Echezeaux	Rouge/Red	2016

Elaboré par : SARL Caroline PARENT et associés
Elaborated by / Elaborado por 10B, rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE

Destiné à : EXPORT
Destined to / Destinado al

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

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

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

Beaune, le : 05/11/2020
Aurélie PREVOT, œnologue

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

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.

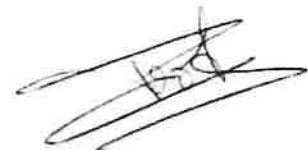
EXPEDITEUR/FROM:	SARL Caroline PARENT et Associés -- 21200 BEAUNE - France
DESTINATAIRE/TO :	MARINE EXPRESS - RUSSIE
VINS :	CHASSAGNE MONTRACHET 1 ^{ER} CRU LES MORGEOTS (BLANC/WHITE) MILLESIME 2013 CHASSAGNE MONTRACHET 1 ^{ER} CRU LES MORGEOTS (BLANC/WHITE) MILLESIME 2014 VOSNE ROMANEE (ROUGE/RED) MILLESIME 2014

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, 03/05/2021

Signataire :



BOTTLING CERTIFICATE

Maison PARENT GROS

Millésime / Vintage 2018

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOR	2018	14/01/2020	13°	BPN18
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	2018	16/01/2020	14°	C18
GEVREY CHAMBERTIN	2018	20/04/2020	14°	GC18
MOREY SAINT DENIS	2018	17/04/2020	13°	MSD18
NUITS SAINT GEORGES 1 ^{ER} CRU LES SAINTS GEORGES	2018	20/04/2020	14°	NSG18

**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

Millésime / Vintage 2018

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOIR	2018	14/01/2020	13°	BPN18
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS	2018	15/01/2020	12,5°	HN18
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	2018	17/07/2019	13°	MAV18
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES MONTREVENOTS	2018	16/01/2020	13°	BEMO18
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES	2018	16/04/2020	13,5°	BEBO18
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	2018	15/04/2020	13°	SACG18
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	2018	17/04/2020	13,5°	PPEZ18
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS	2018	16/04/2020	13°	PARV18
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS	2018	15/04/2020	13°	PCHA18
CHAMBOLLE MUSIGNY	2018	15/04/2020	13,5°	CM18
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2018	14/04/2020	13,5°	VR18
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2018	16/04/2020	13°	VCF18
VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS	2018	16/04/2020	13°	VC18
ECHIZEAUX GRAND CRU	2018	20/04/2020	13,5°	EC18
RICHEBOURG GRAND CRU	2018	20/04/2020	13,5°	RI18

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**

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



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ 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°2007.3067.3067 / 0

Echantillons remis le: 07/07/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du: 07/07/2020 au: 08/07/2020

Analyses exécutées du: 07/07/2020 au: 08/07/2020

N° demande: 148534 EX Client: 61174

Réf. client: 07/07/2020/49

Caroline PARENT et Associés

10 B rue des Naigeons

21200 BEAUNE

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN BLANC N°20073067T - CORTON CHARLEMAGNE - 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	* 0,9880 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
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,2% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,43	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l H ₂ SO ₄ 70,6 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄)
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	*30 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	* 75 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,38 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 18,0 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)	* 0,56 g/l H ₂ SO ₄ 9,40 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H ₂ SO ₄) - SD=0,010 g/l H ₂ SO ₄
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,53 g/l acide acétique 8,90 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: 08/07/2020

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 16eme 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°E2004.4113.4115

Extrait du rapport N°2004.4113.4115 / 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: 151550 EX Client: 61174

Réf. client: 28/04/2020/49

Caroline PARENT et Associés

10 B rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2/3

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°20044411E - NUITS SAINT GEORGES - 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 <i>density at 20°C</i>	* 0,9902 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>	* 3,36	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE <i>total acidity g/L tartaric acid</i>	* 6,0 g/l H2SO4 80,4 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE <i>malic acid</i>	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER <i>iron</i>	* 2,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE <i>cooper</i>	* < seuil quantification 0,05 g/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>	* 52 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE <i>carbon dioxide</i>	* 0,59 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL <i>total dry extract (by grams per liter)</i>	* 24,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE <i>glucose and fructose</i>	* 0,3 g/l	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>	* 0,83 g/l acide acétique 13,84 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 13,57 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: 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 - 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°2004.03260327

Extrait du rapport N°2004.0326.0327 / 0

Echantillons remis le: 09/06/2020 par le demandeur
10/06/2020

Analyses exécutées du: 09/06/2020 au: 10/06/2020

N° demande: 151605 EX Client: 60340

Réf. client: 09/06/2020/34

Caroline PARENT et Associés

10 B rue des Naigeons

21200 BEAUNE

2/2

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N° 20060327H - VOLNAY PREMIER CRU LES BROUILLARDS - 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	* 0,9902 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
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	* 13,4% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,37	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 6,0 g/l H ₂ SO ₄ 80,4 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 2,4 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	* 16 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	* 52 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,57 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	* 0,6 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)	* 0,85 g/l acide acétique 14,16 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H ₂ SO ₄) - SD=0,010 g/l H ₂ SO ₄
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,83 g/l acide acétique 13,90 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: 10/06/2020

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 - 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°E2004.4113.4115

Extrait du rapport N°2004.4113.4115 / 0

Echantillons remis le: 21/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 21/04/2020 au: 22/04/2020

Analyses exécutées du: 21/04/2020 au: 22/04/2020

N° demande: 151550 EX Client: 61174

Réf. client: 21/04/2020/49

Caroline PARENT et Associés

10 B rue des Naigeons

21200 BEAUNE

3 / 3

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°20044115Z - GEVREY CHAMBERTIN - 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	* 0,9903 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
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	* 13,2% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,68	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,0 g/l H ₂ SO ₄ 66,1 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄)
ACIDE L-MALIQUÉ 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=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 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 en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,59 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,0 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)	* 0,69 g/l acide acétique 11,59 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H ₂ SO ₄) - SD=0,010 g/l H ₂ SO ₄
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,67 g/l acide acétique 11,20 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: 22/04/2020

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 16eme 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°2004.0633.0643

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: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 28/04/2020/34

Caroline PARENT et Associés

10 B rue des Naigeons

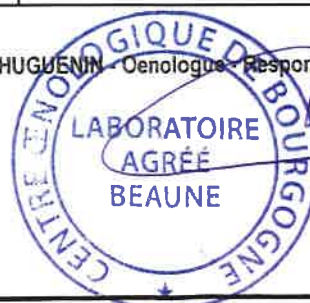
21200 BEEAUNE

Désignation du produit <i>product Name</i>	VIN ROUGE N°20040642 - MOREY SAINT DENIS - 2016 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	* 0,9899 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	* 13,3% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,49	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l H2SO4 72,9 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	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 14 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	* 42 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,51 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,2 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/ acide acétique 11,62 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,67 g/l acide acétique 11,23 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: 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 1^ème 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°E2004.4113.4115

Extrait du rapport N°12004.4113.4115 / 0

Echantillons remis le: 29/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 29/04/2020 au: 30/04/2020

Analyses exécutées du: 29/04/2020 au: 30/04/2020

N° demande: 151550 EX Client: 61174

Réf. client: 29/04/2020/49

Caroline PARENT et Associés

10 B rue des Naigeons

21200 BEAUNE

1/3

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°20044113E - MOREY SAINT DENIS - 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/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
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	* 13,1% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,52	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l H ₂ SO ₄ 76,9 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄)
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=0,2 mg/l
CUIVRE copper	*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	* 56 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,48 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,5 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)	* 0,93 g/l acide acétique 15,51 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H ₂ SO ₄) - SD=0,010 g/l H ₂ SO ₄
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,93 g/l acide acétique 15,52 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: 30/04/2020

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 - 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°2004.1352.1589

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: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 28/04/2020/34

Caroline PARENT et Associés

10 B rue des Naigeons

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°20041456H - GEVREY CHAMBERTIN 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9898 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	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,58	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*5,0g/l acide tartrique 67,1 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 de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES SD=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) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,66 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 22,4 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)	* 0,71 g/l H2SO4 11,81 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,69 g/l acide acétique 11,43 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: 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 16eme 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°2004.03633.0643

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: 11564EX Client: 61171

Réf. client: 28/04/2020/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B rue des Naigeons

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE N°20041223D- VOSNE ROMANEE - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9919 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
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 12,75 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,47	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,6 g/l H2SO4 73,1	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	* < seuil quantification 0,6 g/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* 0,16 g/l	ICP-OES SD=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) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 67 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,51 g/l	IRTF ±(0,10 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	* 0,2 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)	* 0,63 g/l H2SO4 13,34 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,72 g/l acide acétique 12,47 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: 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 16eme 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°2004.1352.1456

Echantillons remis le:20/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:20/04/2020 au:21/04/2020

Analyses exécutées du: 20/04/2020 au: 21/04/2020

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 20/04/2020/34

Caroline PARENT et Associés

10 B rue des Naigeons

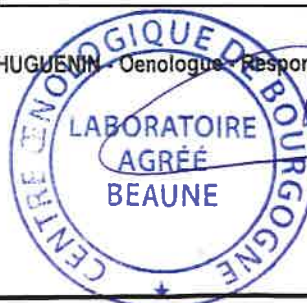
21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN BLANC N°20041545H - CHASSAGNE MONTRACHET PREMIER CRU - Morgeots - 2014 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9885 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	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,17	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*6,2g/l acide tartrique 83,1 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	*2,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	*0,06 mg/l	ICP-OES SD=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) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 101 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,61 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 19,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 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)	* 0,51 g/l H2SO4 8,46 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,48 g/l acide acétique 7,92 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: 21/04/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉE 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-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°2004.1352.1687

Echantillons remis le: 15/04/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:15/04/2020 au:16/04/2020
Analyses exécutées du: 15/04/2020 au: 16/04/2020
N° demande: 138695EX Client: 60340
Réf. client: 15/04/2020/34

Caroline PARENT et Associés

10B rue des Naigeons

21200 BEAUNE

Désignation du produit product Name	VIN BLANC N°20041548B - CHASSAGNE MONTRACHET PREMIER CRU - Morgeots - 2013 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/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
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 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,16	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	*6,1g/l acide tartrique 82,9 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H ₂ SO ₄)
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	*2,75 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	*seuil de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES SD=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) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 97 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,65 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 19,2 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 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)	* 0,51 g/l H ₂ SO ₄ 8,46 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H ₂ SO ₄) - SD=0,010 g/l H ₂ SO ₄
ACIDE ACÉTIQUE acetic acid	* 0,4 g/l acide acétique 7,97 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: 16/04/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.

