

RUBY RED FINE WINE
N°41B, Underground Cellar Tian Shan
N° 2 Borough,
Zun Yi Road
. SHANGHAI
Chine

Référence : ALLOC 2019

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20200019 du 28/09/2020					
	WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE AF GROS					
720,00	BOURGOGNE ROUGE 2019 - 2019 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	16,25 €	11 700,00 €	EX
240,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2019 - 2019 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	16,50 €	3 960,00 €	EX
174,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2019 - 2019 - Rouge - 13,5°	EXP6 BT	0,750	50,00 €	8 700,00 €	EX
36,00	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2019 MAGNUM - 2019 - Rouge - 13°	CARTON D	1,500	120,00 €	4 320,00 €	EX
36,00	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2019 - 2019 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	62,50 €	2 250,00 €	EX
120,00	MOULIN A VENT 2019 - 2019 - - 12,5°	EXP12 BT	0,750	16,25 €	1 950,00 €	EX
96,00	VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2019 - 2019 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	47,50 €	4 560,00 €	EX
24,00	ECHZEAX GRAND CRU 2019 - 2019 - Rouge - 13,5°	CAISSE B	0,750	231,00 €	5 544,00 €	EX
18,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2019 - 2019 - Rouge - 13,5°	CAISSE B	0,750	500,00 €	9 000,00 €	EX
	WINES BELOW ARE LABELLED AF GROS					
120,00	GEVREY CHAMBERTIN Les Corvées 2019 - 2019 - Rouge - 14°	EXP12 BT	0,750	44,00 €	5 280,00 €	EX
36,00	MOREY SAINT DENIS 1ER CRU LES MONTS LUISANTS 2019 - 2019 - Rouge - 14°	EXP12 BT	0,750	75,00 €	2 700,00 €	EX
24,00	NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2019 - 2019 - - 14°	EXP12 BT	0,750	94,00 €	2 256,00 €	EX
12,00	POMMARD 1ER CRU LA CHANIERE 2019 MAGNUM - 2019 - Rouge - 14°	CARTON D	1,500	132,00 €	1 584,00 €	EX

SARL CAROLINE PARENT & ASSOCIES

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



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

Facture N° 20210015 du 01/09/2021

RUBY RED FINE WINE
N°41B, Underground Cellar Tian Shan
N° 2 Borough,
Zun Yi Road
. SHANGHAI
Chine

Référence : ALLOC 2019

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	<p>SARL CAROLINE PARENT & ASSOCIES 10 B rue des Naigeons 21200 BEAUNE - FRANCE RCS DIJON 493 856 595 Accise FR 007 859 E 0656</p>					

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		63 804,0	0,00 €

Total H.T. 63 804,00 €

Net H.T. 63 804,00 €

DAE n° : 21FRG8592400681315823

168 COLIS

Montant réglé 63 804,00 €

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 -

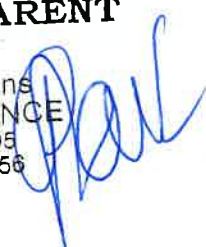
RUBY RED FINE WINE
N°41B, Underground Cellar Tian Shan
N° 2 Borough,
Zun Yi Road
. SHANGHAI
Chine

Référence : GROS FRERE ET SOEUR

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20210002 du 28/01/2021					
	ALL WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE GROS FRERE ET SOEUR					
24,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC 2018 - 2018 - Blanc - 14°	EXP6 BT	0,750	19,00 €	456,00 €	EX
48,00	BOURGOGNE ROUGE 2018 - 2018 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	15,00 €	720,00 €	EX
48,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2018 - 2018 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	16,25 €	780,00 €	EX
36,00	VOSNE ROMANEE 2018 - 2018 - Rouge - 15°	EXP6 BT	0,750	44,00 €	1 584,00 €	EX
12,00	VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2018 - 2018 - Rouge - 15°	EXP6 BT	0,750	59,00 €	708,00 €	EX
12,00	VOSNE ROMANEE 1ER CRU LES CHAUMES 2018 - 2018 - Rouge - 13,5°	EXP6 BT	0,750	83,75 €	1 005,00 €	EX
24,00	ECHZEAX GRAND CRU 2018 - 2018 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	95,00 €	2 280,00 €	EX
24,00	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2018 - 2018 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	95,00 €	2 280,00 €	EX
6,00	GRAND ECHEZEAX GRAND CRU 2018 - 2018 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	187,00 €	1 122,00 €	EX
30,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2018 - 2018 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	280,00 €	8 400,00 €	EX
84,00	BOURGOGNE ROUGE 2019 - 2019 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	16,25 €	1 365,00 €	EX
36,00	CHEMIN DES MOINES DE VERGY 2019 - 2019 - - 14°	EXP6 BT	0,750	41,25 €	1 485,00 €	EX
36,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2019 - 2019 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	17,50 €	630,00 €	EX
30,00	VOSNE ROMANEE 2019 - 2019 - Rouge - 15°	EXP6 BT	0,750	47,50 €	1 425,00 €	EX
18,00	VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2019 - 2019 - Rouge - 15°	EXP6 BT	0,750	65,00 €	1 170,00 €	EX
18,00	ECHZEAX GRAND CRU 2019 - 2019 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	115,00 €	2 070,00 €	EX
24,00	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2019 - 2019 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	115,00 €	2 760,00 €	EX
6,00	GRAND ECHEZEAX GRAND CRU 2019 - 2019 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	217,00 €	1 302,00 €	EX
42,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2019 - 2019 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	312,00 €	13 104,00 €	EX

SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES

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



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

Facture N° 20210016 du 01/09/2021

RUBY RED FINE WINE
N°41B, Underground Cellar Tian Shan
N° 2 Borough,
Zun Yi Road
. SHANGHAI
Chine

Référence : GROS FRERE ET SOEUR

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

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

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		44 646,0	0,00 €

Total H.T. 44 646,00 €

Net H.T. 44 646,00 €

DAE n° : 21FRG8592400681318859

93 COLIS

Montant réglé 44 596,00 €

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 50,00 €
SUIVANT ACCORD
au 31/10/2021 VIREMENT

Payé par : VIREMENT

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

Facture N° 20210016 du 01/09/2021
Code Client : RUBYRED
Net à payer : 50,00 €

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor</i> Expedidor المُرْسِلُ 发货人 Отправитель</p> <p>SARL CAROLINE PARENT&ASSOCIES 10B RUE DES NAIGEONS 21200 BEAUNE FRANCE</p>	<p>N° № 4745</p>	<p>ORIGINAL</p>																								
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee</i> Destinatario المُرْسَلُ إِلَيْهِ 收货人 Получатель</p> <p>RUBY RED FINE WINE N°41B, Underground Cellar Tian Shan N° 2 Borough, Zun Yi Road SHANGHAI Chine</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>UNION EUROPEENNE - FRANCE</p> <p>5. Remarques <i>Remarks</i> Observaciones 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="1"> <tr> <td>60</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE ROUGE 2019 - 13°</td> <td>720 Bille(s) 0.750 = 540 litres</td> </tr> <tr> <td>20</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2019 - 13°</td> <td>240 Bille(s) 0.750 = 180 litres</td> </tr> <tr> <td>29</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2019 - 13,5°</td> <td>174 Bille(s) 0.750 = 130,5 litres</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2019 MAGNUM - 13°</td> <td>36 MAGNUM = 54 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2019 - 13°</td> <td>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT 2019 - 12,5°</td> <td>120 Bille(s) 0.750 = 90 litres</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2019 - 13°</td> <td>96 Bille(s) 0.750 = 72 litres</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEUX GRAND CRU 2019 - 13,5°</td> <td>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</td> </tr> </table>	60	EXP12 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE ROUGE 2019 - 13°	720 Bille(s) 0.750 = 540 litres	20	EXP12 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2019 - 13°	240 Bille(s) 0.750 = 180 litres	29	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2019 - 13,5°	174 Bille(s) 0.750 = 130,5 litres	12	CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2019 MAGNUM - 13°	36 MAGNUM = 54 litres	3	EXP12 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2019 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres	10	EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT 2019 - 12,5°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres	8	EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2019 - 13°	96 Bille(s) 0.750 = 72 litres	4	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEUX GRAND CRU 2019 - 13,5°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity</i> Cantidad الكمية 数量 Количество</p>	
60	EXP12 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE ROUGE 2019 - 13°	720 Bille(s) 0.750 = 540 litres																								
20	EXP12 BT Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2019 - 13°	240 Bille(s) 0.750 = 180 litres																								
29	EXP6 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2019 - 13,5°	174 Bille(s) 0.750 = 130,5 litres																								
12	CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2019 MAGNUM - 13°	36 MAGNUM = 54 litres																								
3	EXP12 BT Bille(s) 0.750 POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2019 - 13°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres																								
10	EXP12 BT Bille(s) 0.750 MOULIN A VENT 2019 - 12,5°	120 Bille(s) 0.750 = 90 litres																								
8	EXP12 BT Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2019 - 13°	96 Bille(s) 0.750 = 72 litres																								
4	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750 ECHEZEUX GRAND CRU 2019 - 13,5°	24 Bille(s) 0.750 = 18 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>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> <div style="text-align: right;"> <p>Beaune, le 02 SEP. 2021</p> <p> Pour le Président François BRUNO</p> </div>																										

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i> المُرْسِلُ 发货人 Отправитель</p> <p>SARL CAROLINE PARENT&ASSOCIES 10B RUE DES NAIGEONS 21200 BEAUNE FRANCE</p>	<p>N° 4745</p>	<p>ORIGINAL</p>
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i> المُرْسَلُ اليه 收货人 Получатель</p> <p>RUBY RED FINE WINE N°41B, Underground Cellar Tian Shan N° 2 Borough, Zun Yi Road SHANGHAI Chine</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 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>UNION EUROPEENNE - FRANCE</p> <p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i> ملاحظات 备注 Для служебных отметок</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>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</p>
<p>3 CAISSE BOIS 6 BT Blle(s) 0.750 RICHEBOURG GRAND CRU 2019 - 13,5°</p>	<p>18 Blle(s) 0.750 = 13,5 litres</p>
<p>10 EXP12 BT Blle(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN Les Corvées 2019 - 14°</p>	<p>120 Blle(s) 0.750 = 90 litres</p>
<p>3 EXP12 BT Blle(s) 0.750 MOREY SAINT DENIS 1ER CRU LES MONTS LUISANTS 2019 - 14°</p>	<p>36 Blle(s) 0.750 = 27 litres</p>
<p>2 EXP12 BT Blle(s) 0.750 NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2019 - 14°</p>	<p>24 Blle(s) 0.750 = 18 litres</p>
<p>4 CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM POMMARD 1ER CRU LA CHANIERE 2019 MAGNUM - 14°</p>	<p>12 MAGNUM = 18 litres</p>
<p>Soit un total de 168 caisses pour un total de 1656 bouteilles</p>	<p>Soit un total de 1278 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 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 ; designación, firma y sello de la autoridad competente
مکان ، وتاريخ وتسليم وتوقيع وختم السلطة المختصة ،
Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.

Beaune, le **02 SEP. 2021**
Pour le Président
François BRUNO

REPRODUCTION INTERDITE

LA TRUFFE *n.f.* (lat. tuber).*Bot.*
 Champignon souterrain
 ex : Truffe Noire de Bourgogne
illustration (ci-contre)
 Pop: - Nez de Truffe -
expression employée pour un vin
aux arômes particuliers de truffe,
typicité du parfum de certains
vins rouges de Bourgogne.



FRANÇOIS PARENT
 www.parent-pommard.com



A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Morey-Saint-Denis
PREMIER CRU
LES MONTS LUISANTS
Appellation d'Origine Protégée

A.F.GROS
Morey Saint Denis 1er Cru
les Monts Luisants 2019

Appellation d'Origine Protégée
 100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N
 PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
 CONTAINS SULFITES - Lot n° : MSM19

14 % VOL.

75 cl

SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES
 10 B rue des Neigevoies
 21200 BEAUNE - FRANCE
 RCS DIJON 493 856 595
 Accise FR 007 859 E 0636

SAS FRANCOIS PARENT- MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tel +33 (0)3 80 22 61 85 [email : contact@af-gros.com](mailto:contact@af-gros.com)

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 098 117 E 0150 SIRET 42042596900029 REX FRREX20183080

LA TRUFFE *n.f.* (lat. tuber). *Bot.*
 Champignon souterrain
 ex : Truffe Noire de Bourgogne
illustration (ci-contre)
 Pop: - Nez de Truffe -
expression employée pour un vin
aux arômes particuliers de truffe.
typicité du parfum de certains
vins rouges de Bourgogne.



FRANÇOIS PARENT
 www.parent-pommard.com



A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Nuits-Saint-Georges
PREMIER CRU
LES SAINTS-GEORGES
Appellation d'Origine Protégée

A.F.GROS
Nuits Saint Georges 1er Cru les Saints
Georges 2019
 Appellation d'Origine Protégée
 100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N
 PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
 CONTAINS SULFITES - Lot n° : NSG19

14% VOL.

75 cl

SARRE CAROLINE PARENT
 ASSOCIES
 100 Rue des Naigeons
 21000 BEAUNE - FRANCE
 03 80 51 10 00 / 03 80 51 06 99
 Accuse FR 098 117 E 0150

LA TRUFFE *n.f.* (lat. tuber).*Bot.*
Champignon souterrain
ex : Truffe Noire de Bourgogne
illustration (ci-contre)
Pop: - Nez de Truffe -
*expression employée pour un vin
aux arômes particuliers de truffe,
typicité du parfum de certains
vins rouges de Bourgogne.*



FRANÇOIS PARENT

www.parent-pommard.com



A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Gevrey-Chambertin
LES CORVÉES
Appellation d'Origine Protégée

A.F.GROS

Gevrey Chambertin les Corvées 2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N

PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE

CONTAINS SULFITES - Lot n° : GCC19

13 % VOL.

75 cl

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 885 595
Accise FR 007 885 0956

SAS FRANCOIS PARENT- MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tel +33 (0)3 80 22 61 85 email : contact@af-gros.com

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 098 117 E 0150 SIRET 42042596900029 REX FRREX20183080

LA TRUFFE *n.f.* (lat. tuber).*Bot.*
Champignon souterrain
ex : Truffe Noire de Bourgogne
illustration (ci-contre)
Pop: - Nez de Truffe -
expression employée pour un vin
aux arômes particuliers de truffe,
typicité du parfum de certains
vins rouges de Bourgogne.



FRANÇOIS PARENT
www.parent-pommard.com



A.-F. GROS

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

Pommard

**PREMIER CRU
LA CHANIÈRE**

Appellation d'Origine Protégée

A.F.GROS

Pommard 1er Cru la Chanière 2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

Exclusive limited bottling of 222 magnums.

MIS EN BOUTEILLE PAR EMB 21054N
PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : PMC19

13% VOL.

1,5L

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

SAS FRANCOIS PARENT- MAISON PARENT-GROS

1 PLACE DE L'EUROPE 21630 POMMARD Tel +33 (0)3 80 22 61 85 email : contact@af-gros.com

RCS DIJON B 420425969 ID T.V.A FR14420425969 ACCISE FR 098 117 E 0150 SIRET 42042596900029 REX FRREX20183080

BOTTLING CERTIFICATE

Maison PARENT GROS

Millésime / Vintage 2019

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	2019	15/03/2021	13°	HN19
CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU	2019	15/03/2021	13,5°	C19
GEVREY CHAMBERTIN LES CORVEES	2019	12/04/2021	13°	GC19
MOREY SAINT DENIS	2019	12/04/2021	13°	MSD19
MOREY SAINT DENIS 1 ^{ER} CRU LES MONTS LUISANTS	2019	13/04/2021	14°	MSM19
NUITS SAINT GEORGES 1 ^{ER} CRU LES SAINTS GEORGES	2019	14/04/2021	14°	NSG19
POMMARD 1 ^{ER} CRU LA CHANIERE	2019	14/04/2021	13°	PMC19

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



BOTTLING CERTIFICATE

Domaine AF GROS

Millésime / Vintage 2019

Désignation	Vintage	Bottling date	Degré alcool	REF Lot
BOURGOGNE PINOT NOIR	2019	15/03/2021	13	BPN19
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS Rouge	2019	15/03/2021	13	HN19
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	2019	20/07/2020	12.5	MAV19
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES MONTREVENOTS	2019	15/03/2021	14	BEMO19
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES BOUCHEROTTES	2019	12/04/2021	13.5	BEBO19
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	2019	14/04/2021	13	SACG19
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	2019	12/04/2021	13	PPEZ19
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS	2019	12/04/2021	13.5	PARV19
POMMARDS 1 ^{ER} CRU LES CHANLINS	2019	13/04/2021	13.5	PCHA19
CHAMBOLLE MUSIGNY	201	13/04/2021	14	CM19
VOSNE ROMANEE AUX REAS	2019	13/04/2021	14	VR19
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	2019	13/04/2021	14	VCF19
VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS	2019	12/04/2021	14	VC19
ECHÉZEAUX GRAND CRU	2019	12/04/2021	13.5	EC19
RICHEBOURG GRAND CRU	2019	11/04/2021	13.5	RI19

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**

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



Bordereau d'expédition

N° d'expédition : 148

Date d'expédition : 25/06/2021

N° document CM 20210002		du 28/01/2021		
RUBY RED FINE WINE N°41B, Underground Cellar Tian Shan N° 2 Borough, Zun Yi Road . SHANGHAI				
Nb colis	Description du colis	Qté	Désignation	Régie
4	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC 2018	DAA
8	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	BOURGOGNE ROUGE 2018	DAA
8	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2018	DAA
6	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	VOSNE ROMANEE 2018	DAA
2	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2018	DAA
2	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	VOSNE ROMANEE 1ER CRU LES CHAUMES 2018	DAA
4	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	ECHZEZEUX GRAND CRU 2018	DAA
4	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2018	DAA
1	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	GRAND ECHEZEUX GRAND CRU 2018	DAA
5	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2018	DAA
14	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	BOURGOGNE ROUGE 2019	DAA
6	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	CHEMIN DES MOINES DE VERGY 2019	DAA
6	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2019	DAA
5	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	VOSNE ROMANEE 2019	DAA
3	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2019	DAA
3	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	ECHZEZEUX GRAND CRU 2019	DAA
4	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2019	DAA
1	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	GRAND ECHEZEUX GRAND CRU 2019	DAA
7	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2019	DAA
Nombre de colis : 93		Equivalent 75 : 558,00		
Poids : 837 Kg		Volume : 418,5 litres		

Synthèse de l'expédition			
Nombre de colis : 93		Volume : 418,5 litres	
Poids : 837 Kg			

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

Bordereau d'expédition

N° d'expédition : 139

Date d'expédition : 19/03/2021

N° document CM 20200019		du 28/09/2020		
RUBY RED FINE WINE N°41B, Underground Cellar Tian Shan N° 2 Borough, Zun Yi Road . SHANGHAI				
Nb colis	Description du colis	Qté	Désignation	Régie
60	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	BOURGOGNE ROUGE 2019	DAA
20	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE 2019	DAA
29	EXP6 BT Bille(s) 0.750	6,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2019	DAA
12	CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM	3,00	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2019 MAGNUM	DAA
3	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES 2019	DAA
10	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	MOULIN A VENT 2019	DAA
8	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	VOSNE ROMANEE LES CHALANDINS 2019	DAA
4	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750	6,00	ECHZEZEAUX GRAND CRU 2019	DAA
3	CAISSE BOIS 6 BT Bille(s) 0.750	6,00	RICHEBOURG GRAND CRU 2019	DAA
10	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	GEVREY CHAMBERTIN Les Corvées 2019	DAA
3	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	MOREY SAINT DENIS 1ER CRU LES MONTS LUISANTS 2019	DAA
2	EXP12 BT Bille(s) 0.750	12,00	NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2019	DAA
4	CARTON DE 3 MAGNUMS MAGNUM	3,00	POMMARD 1ER CRU LA CHANIERE 2019 MAGNUM	DAA
Nombre de colis : 168		Equivalent 75 : 1 704,00		
Poids : 2 412 Kg		Volume : 1 278 litres		

Synthèse de l'expédition			
Nombre de colis : 168	Poids : 2412 Kg	Volume : 1278 litres	

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 895
Acedise FR 007 899 E 0656



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE



MOULIN-À-VENT
en Mortperay

2019

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

DOMAINE A.F. GROS

Moulin à Vent en Mortperay 2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Gamay

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : MAV19 75 cl



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Vosne-Romanée

CLOS DE LA FONTAINE

Appellation d'Origine Protégée

MONOPOLE

DOMAINE A.F. GROS
Vosne Romanée Clos de la Fontaine
2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C), and in a relative humidity between 80-85 %.

Exclusive limited bottling of 518 magnums.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : VCF19

14 % VOL.

1,5L

CAROLINE PARENT
& ASSOCIES
10 rue des Nalgeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 193 856 595
Accise FR 007 859 E 0856



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS
POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Vosne-Romanée
AUX RÉAS
Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Vosne Romanée aux Réas 2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : VR19

14% VOL

75 cl

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0556





Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Pommard
PREMIER CRU
LES PEZEROLLES
Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Pommard 1er Cru les Pézerolles 2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : PPEZ19

13 % VOL.

75 cl

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Nalgeons
21200 BEAULNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 593
Accise FR 007 859 E 0658



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Vosne-Romanée

LES CHALANDINS

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Vosne Romanée Les Chalandins 2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : VC19

14 % VOL.

75 cl

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 856 E E 0696



Domaine A.-F. Gros S.A

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

Echezeaux

GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Echezeaux Grand Cru 2019

Appellation d'Origine Protégée
100 % Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : EC19

13,5 % VOL.

75 cl

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



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS
POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Richebourg
GRAND CRU
Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Richebourg Grand Cru 2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities.

Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : R119

13,5 % VOL.

75 cl

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Nalgeons
55959
FRANCE
RCS DIJON 493 856 599
Accise FR 007 8559 E 009



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Bourgogne

HAUTES-CÔTES DE NUITS

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2019
Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle.

This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : HN19

13% VOL.

75 cl

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 007 859 E 0696



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com



DOMAINE A.-F. GROS

POMMARD. COTE-D'OR. FRANCE

Bourgogne

PINOT NOIR

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE A.F. GROS

Bourgogne Pinot Noir 2019

Appellation d'Origine Protégée
100% Pinot Noir

The Domaine AF GROS cultivates 33 acres in Côte d'Or & Beaujolais in Burgundy. These wines are crafted by Mathias Parent and distributed worldwide by Caroline Parent. The soils are cultivated traditionally to avoid chemical use & respect their natural qualities. Wine is a living thing. Our wines are not systematically filtered, it is possible that some noble & natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellars for 2 years. To properly conserve this wine and provide an optimal evolution, the bottle should always be kept between 54°F (12°C) and 60 °F (15 °C) , and in a relative humidity between 80-85 %.

www.af-gros.com

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE
CONTAINS SULFITES - Lot n° : BPN19

13% VOL.

75 cl

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Nargeons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 493 856 595
Accise FR 027 836 E 93656

LA TRUFFE *n.f.* (lat. tuber).*Bot.*
Champignon souterrain
ex : Truffe Noire de Bourgogne
illustration (ci-contre)
Pop: - Nez de Truffe -
expression employée pour un vin
aux arômes particuliers de truffe,
typicité du parfum de certains
vins rouges de Bourgogne.



FRANÇOIS PARENT

www.parent-pommard.com

2019

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



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

2019

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**

10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE - FRANCE
DIJON 493 856 595
03 80 78 59 0656

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

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

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

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

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

Destiné à : EXPORT
Destined to / Destinado al

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

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

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

Beaune, le : 10/05/2021

Aurélie PREVOT, œnologue

TERRELIS SCOP ARL

21 rue des Capucines

21200 BEAUNE

FRANCE

SIRET 794 311 175 00028

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 :	Pommard 1 ^{ER} Cru La Chanière	Rouge/Red	2019
Product / Producto	Corton Charlemagne Grand Cru	Blanc/White	2019
	Morey Saint Denis	Rouge/Red	2019
	Gevrey Chambertin Les Corvées	Rouge/Red	2019
	Nuits Saint Georges 1 ^{ER} Cru les Saints Georges	Rouge/Red	2019
	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2019
	Morey Saint Denis 1 ^{ER} Cru Les Monts Luisants	Rouge/Red	2019
	Bourgogne Pinot Noir	Rouge/Red	2019

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

Beaune, le : 10/05/2021
Aurélie PREVOT, œnologue

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



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2105.1327.1329 / 0

Echantillons remis le: 12/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:12/05/2021 au:12/05/2021
Analyses exécutées du: 12/05/2021 au: 12/05/2021
N° demande: 176576 EXT Client: 60340
Réf. client: 12/05/2021/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21051328S	MOULIN-A-VENT - EN MORTPERAY - 2019 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 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	* 5,5 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	* 0,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,13 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=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) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 48 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 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	* 1,0 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 12,95 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 12,63 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 12/05/2021

***** 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°2105.1327.1329 / 0

Echantillons remis le: 12/05/2021 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:12/05/2021 au:12/05/2021
Analyses exécutées du: 12/05/2021 au: 12/05/2021
N° demande: 176576 EXT Client: 60340
Réf. client: 12/05/2021/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°210513290	RICHEBOURG GRAND CRU - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9906 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
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	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,4 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	* 0,9 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,86 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 6 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	* 36 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(5 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	* 0,4 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)	* 0,71 g/l acide acétique 11,78 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,68 g/l acide acétique 11,40 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 12/05/2021

***** 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°2103.2643.2644 / 0

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

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21032643H	BOURGOGNE PINOT NOIR - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9912 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 72,0 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	* 0,10 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	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,0 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 14,51 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 14,27 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 22/03/2021

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



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE 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 - laboratoire@c-oe-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°E2105.0550.0555

Extrait du rapport N°2105.0550.0555 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176416 EXT Client: 61174

Réf. client: 05/05/2021/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050554X	POMMARD PREMIER CRU LA CHANIERE - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
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	* 5,2 g/l acide tartrique 69,0 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	* 1,4 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	* 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	* 53 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 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	* 0,4 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)	* 0,67 g/l acide acétique 11,21 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,65 g/l acide acétique 10,80 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

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




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

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 06 du 08/12/2015.



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 - 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°E2105.0550.0555

Extrait du rapport N°2105.0550.0555 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:05/05/2021 au:06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176416 EXT Client: 61174

Réf. client: 05/05/2021/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050553N	MOREY SAINT DENIS PREMIER CRU MONTS LUISANTS - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 6,0 g/l acide tartrique 80,2 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	* 12 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	* 49 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 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	* 0,7 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)	* 0,71 g/l acide acétique 11,79 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,69 g/l acide acétique 11,42 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

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



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

Le rapport d'analyses ne concerne que les objets soumis à l'analyse. Seules certaines prestations rapportées dans ce document sont couvertes par l'accréditation. Elles sont identifiées par le symbole *. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Formulaire FQ-4 Rév. 06 du 08/12/2015.



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2105.0539.0549 / 0

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

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050547A	ECHIZEAUX GRAND CRU - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % 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	* 0,8 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	* 14 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	* 60 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 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)	* 0,68 g/l acide acétique 11,33 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,66 g/l acide acétique 10,93 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2105.0539.0549 / 0

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

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050543B	VOSNE ROMANEE - LES CHALANDINS - 2019 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 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	* 14,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,4 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	* 1,1 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	* 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	* 57 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 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)	* 0,67 g/l acide acétique 11,19 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,65 g/l acide acétique 10,78 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2105.0539.0549 / 0

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

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050546F	POMMARD PREMIER CRU LES PEZEROLLES - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	------------------	--------------------	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
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	* 5,2 g/l acide tartrique 69,0 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	* 1,5 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	* 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	* 53 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(7 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	* 0,4 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)	* 0,67 g/l acide acétique 11,22 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,65 g/l acide acétique 10,82 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2105.0539.0549 / 0

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

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°21050542E	VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE - 2019 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 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	* 14,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,4 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	* 1,1 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	* 18 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	* 58 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,1 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)	* 0,67 g/l acide acétique 11,19 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,65 g/l acide acétique 10,78 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

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





CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2105.0539.0549 / 0

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

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

Page : 1

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

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9899 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
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	* 14,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 70,8 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	* 1,0 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	* 54 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 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)	* 0,63 g/l acide acétique 10,46 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,60 g/l acide acétique 10,02 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

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






CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2103.2643.2644 / 0

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

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

Page : 1

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

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9912 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE 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 72,4 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	* 1,2 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	* 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	* 56 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,1 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 14,55 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 14,32 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 22/03/2021

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

LABORATOIRE
AGRÉE
BEAUNE



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 -

S.A. à conseil de surveillance et d'administration 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°E2105.0550.0555

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176416 EXT Client: 61174

05/05/2021/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1/1

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE	N°21050550V	GEVREY CHAMBERTIN - 2019 Dossier suivi par TERRELIS
--	-----------	-------------	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9908 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 °C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,5 g/l acide tartrique 73,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et 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	* 0,09 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	* 72 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(_ mg/l) - LD= 2mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liters)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 1,3 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)	* 0,71 g/l acide acétique 11,87 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACÉTIQUE acetic acid	* 0,69 g/l acide acétique 11,50 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

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

Signature:

Stamp:



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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°E2105.0550.0555

Extrait du rapport N°2105.0550.0555 / 0

Echantillons remis le: 05/05/2021 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

Analyses exécutées du: 05/05/2021 au: 06/05/2021

N° demande: 176416 EXT Client: 61174
05/05/2021/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1/1

Désignation du produit product Name	VIN ROUGE	N°210505510	NUITS SAINT GEORGES PREMIER CRU LES SAINTS GEORGES - 2019 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 SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 14,4 % 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	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 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	* 12 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	* 38 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(mg/l) - LD= 2mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liters)	* 26,6 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)	* 0,77 g/l acide acétique 12,92 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 12,60 meq/l	Méthode enzymatique automatisée et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 06/05/2021

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

