

Maison PARENT-GROS

SAS FRANCOIS PARENT
« MAISON PARENT-GROS »
1 Place de l'Europe - 21630 Pommard
Tél. 03 80 22 61 85
SIRET 420 425 969 00029
T.V.A. FR 14 420 425 969

Pommard, Cote d'Or, France

Facture N° 5003884 du 25/03/2024

LBSC GmbH
BAARERSTRASSE 77
6300 ZUG
Suisse

Référence : ALLOC 2021 PACKAGEE

Page N° 1

Degré	Conditionnement	Quant	Désignation	P.u. H.T.		Montant H.T.	Tva
			Commande N° 5003755 du 07/10/2022 DESTINATION RUSSIE S-IMPORTS LLC MOSCOW ROOM 83, PREMISES V HOUSE 11, BLVD 2 4TH MAGISTRALNAYA STR. 123007 MOSCOW FEDERATION DE RUSSIE PON24-01567				
13,50	Blle(s) 0.750	24	GEVREY CHAMBERTIN 2021 AF GROS 0.75 L	53,00		1 272,00	EX
13,00	Blle(s) 0.750	240	BOURGOGNE PINOT NOIR 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L	15,80		3 792,00	EX
12,50	Blle(s) 0.750	180	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L	16,50		2 970,00	EX
13,00	Blle(s) 0.750	300	MOULIN-A-VENT En Mortperay 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L	14,80		4 440,00	EX
13,50	Blle(s) 0.750	108	SAVIGNY 1ER CRU CLOS DES GUETTES 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L	37,00		3 996,00	EX

Maison PARENT-GROS

Pommard, Cote d'Or, France

Facture N° 5003884 du 25/03/2024

LBSC GmbH
BAARERSTRASSE 77
6300 ZUG
Suisse

Référence : ALLOC 2021 PACKAGEE

Page N° 2

Degré	Conditionnement	Quant	Désignation	P.u. H.T.		Montant H.T.	Tva
13,50	Blle(s) 0.750	36	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L	55,00		1 980,00	EX
14,00	Blle(s) 0.750	12	ECHEZEAUX GRAND CRU 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L	234,00		2 808,00	EX

Tva	Libellé	Taux	Base H.T.	Montant
EX	BASE TVA EXPORT HORS CEE		21 258,00	0,00

Total H.T. 21 258,00

Net H.T. 21 258,00

T.V.A. 0,00

Total T.T.C. 21 258,00

Montant réglé 21 258,00

Date d'échéance : 25/03/2024 Mode de règlement : VIREMENT

DAE N° : 24FRG8592400998006774

FACTURE HORS TVA FRANCAISE
LIVRAISON EXONEREE EN VERTU DE L'ARTICLE 262-I DU CGI
PRIX DEPART DOMAINE

REGLEMENT de VOTRE BANQUE A :
CREDIT AGRICOLE 21200 BEAUNE
ETB 11006 GUI 21004 CPT 14435352001 CLE 07
SWIFT AGRIFRPP 810
IBAN : FR76 1100 6210 0414 4353 5200 107

Net à payer 0,00 E

Facture N° 5003884 du 25/03/2024

Montant **0,00**

Code client SIMPLE

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i> المُرْسِلُ 发货人 Отправитель</p> <p>SAS FRANCOIS PARENT 1 Place de l'Europe 21630 POMMARD - FRANCE</p>	<p>N° № 0847</p>	<p>ORIGINAL</p>																					
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i> المُرْسَلُ إِلَيْهِ 收货人 Получатель</p> <p>SIMPLE COMPAGNY LTD 3/5 ST. SUPPRUNA MOSCOU 125167 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 Expedición 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° 1</p>																						
<p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des collis ; 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>4</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2021 AF GROS 0.75 L - 13,5°</td> <td>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</td> </tr> <tr> <td>40</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 BOURGOGNE PINOT NOIR 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 13°</td> <td>240 Bille(s) 0.750 = 180 litres</td> </tr> <tr> <td>30</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 12,5°</td> <td>180 Bille(s) 0.750 = 135 litres</td> </tr> <tr> <td>50</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 MOULIN-A-VENT En Mortperay 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 13°</td> <td>300 Bille(s) 0.750 = 225 litres</td> </tr> <tr> <td>18</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 SAVIGNY 1ER CRU CLOS DES GUETTES 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 13,5°</td> <td>108 Bille(s) 0.750 = 81 litres</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 13,5°</td> <td>36 Bille(s) 0.750 = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>CAISSE BOIS 6 BOUTEILLES Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 14°</td> <td>12 Bille(s) 0.750 = 9 litres</td> </tr> </table> <p>Soit un total de 150 caisses pour un total de 900 bouteilles</p>	4	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2021 AF GROS 0.75 L - 13,5°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres	40	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 BOURGOGNE PINOT NOIR 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 13°	240 Bille(s) 0.750 = 180 litres	30	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 12,5°	180 Bille(s) 0.750 = 135 litres	50	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 MOULIN-A-VENT En Mortperay 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 13°	300 Bille(s) 0.750 = 225 litres	18	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 SAVIGNY 1ER CRU CLOS DES GUETTES 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 13,5°	108 Bille(s) 0.750 = 81 litres	6	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 13,5°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres	2	CAISSE BOIS 6 BOUTEILLES Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 14°	12 Bille(s) 0.750 = 9 litres	<p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i> الكمية 数量 Количество</p> <p>Soit un total de 675 litres</p>	
4	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 GEVREY CHAMBERTIN 2021 AF GROS 0.75 L - 13,5°	24 Bille(s) 0.750 = 18 litres																					
40	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 BOURGOGNE PINOT NOIR 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 13°	240 Bille(s) 0.750 = 180 litres																					
30	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 12,5°	180 Bille(s) 0.750 = 135 litres																					
50	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 MOULIN-A-VENT En Mortperay 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 13°	300 Bille(s) 0.750 = 225 litres																					
18	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 SAVIGNY 1ER CRU CLOS DES GUETTES 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 13,5°	108 Bille(s) 0.750 = 81 litres																					
6	Carton EXPORT de 6 Bille(s) 0.750 VOSNE ROMANEE AUX REAS 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 13,5°	36 Bille(s) 0.750 = 27 litres																					
2	CAISSE BOIS 6 BOUTEILLES Bille(s) 0.750 ECHEZEAUX GRAND CRU 2021 Domaine A.F. GROS 0.75 L - 14°	12 Bille(s) 0.750 = 9 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 شهادة 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>CCI MÉTROPOLE DE BOURGOGNE Beaune, le 26 MARS 2024 Pour le Président François BRUNO</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 ; designacion, firma y sello de la autoridad competente موقع وتوقيع وختم السلطة المختصة، وتاريخ ونسمة و مكان 发证地点和日期；发证当局的名称，签字和印章 Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>																							

Domaine A.F- GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Vosne-Romanée

Appellation d'Origine Protégée

AUX RÉAS

2021

DOMAINE A.F. GROS

Vosne Romanée

Appellation d'Origine Protégée

Aux Réas 2021

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar 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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : VR21

13,5% VOL.



75 cl

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

Domaine A.F- GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Bourgogne
Appellation d'Origine Protégée

PINOT NOIR

2021

DOMAINE A.F. GROS

Bourgogne

Appellation d'Origine Protégée

Pinot Noir 2021

100% Pinot Noir

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar 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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : BPN21

13% VOL.

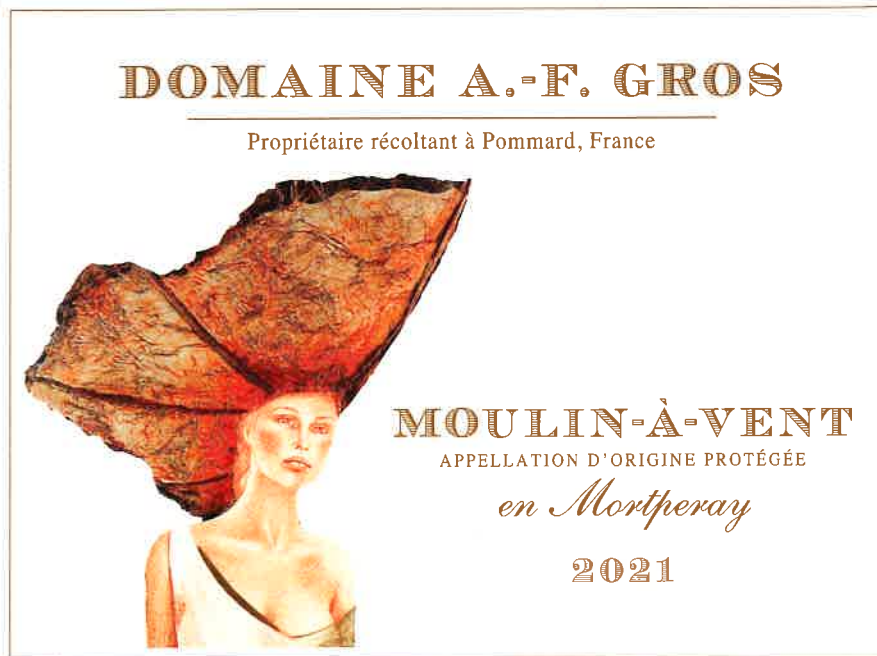


75 cl

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

Domaine A.F- GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.F. GROS

Moulin-à-Vent

Appellation d'Origine Protégée

En Mortperay 2021

100 % Gamay

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar 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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DU BEAUJOLAIS
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : MAV21

13% VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75 cl

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

Domaine A.F- GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Echezeaux

GRAND CRU

Appellation d'Origine Protégée

2021

DOMAINE A.F. GROS

Echezeaux Grand Cru

Appellation d'Origine Protégée

2021

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar 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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES **SULFITES** - CONTAINS **SULPHITES** - Lot n° : EC21

14% VOL.



75 cl

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
TVA. FR 84 383 967 346

Domaine A.F- GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Savigny-les-Beaune

**PREMIER CRU
CLOS DES GUETTES**

Appellation d'Origine Protégée

2021

DOMAINE A.F. GROS

**Savigny les Beaune
Premier Cru Clos des Guettes**

Appellation d'Origine Protégée
2021

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80% à 85% minimum. Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar 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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - GRAND VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : SAC621

13,5% VOL.



PREGNANCY WARNING
Alcohol can cause lifelong
harm to your baby

75 cl

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

Domaine A.F- GROS

Pommard, Cote d'Or, France



DOMAINE A.-F. GROS

Propriétaire récoltant à Pommard, France

Bourgogne
HAUTES-CÔTES DE NUITS
Appellation d'Origine Protégée
2021

DOMAINE A.F. GROS
Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits

Appellation d'Origine Protégée
2021

100 % Pinot Noir

Le vin est un élément vivant. Nos vins ne sont pas filtrés systématiquement et il est possible qu'avec le temps, un dépôt noble et naturel apparaisse.

Ce vin nous a demandé un soin particulier pendant 2 ans. Pour le conserver sans risque d'altération et lui assurer une évolution optimale, il faut garder la bouteille à une température constante de 12° à 15° et à un taux d'hydrométrie de 80% à 85% minimum.

Our wines are not systematically filtered. It is possible that some noble and natural sediment settles at the bottom of the bottle. This wine has been meticulously cared for in our cellar 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%.

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE - 21630 POMMARD - FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE - VIN DE BOURGOGNE
CONTIENT DES *SULFITES* - CONTAINS *SULPHITES* - Lot n° : HN21

13% VOL.



75 cl

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

Harvest letter

To whom it may concern,

We, Caroline PARENT, general Manager of SAS Domaine AF GROS, hereby confirm that “Bourgogne Pinot Noir” is sourced from Burgundy region (France).

Name of the wine	Most recent vintage	Region of the grapes	Wine aging period
Bourgogne Pinot Noir	2021	Burgundy	>6 months

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346



Signature and Stamp
13/03/2024
(date)

Harvest letter

To whom it may concern,

We, Caroline PARENT, general Manager of SAS Domaine AF GROS, hereby confirm that “Bourgogne Hautes Cotes de Nuits” is sourced from Burgundy region (France).

Name of the wine	Most recent vintage	Region of the grapes	Wine aging period
Bourgogne Hautes Cotes de Nuits	2021	Burgundy	>6 months

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346



Signature and Stamp
13/03/2024
(date)

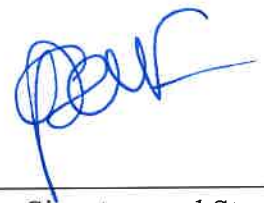
Harvest letter

To whom it may concern,

We, Caroline PARENT, general Manager of SAS Domaine AF GROS, hereby confirm that “ Moulin a vent En Mortperay ” is sourced from Burgundy region (France).

Name of the wine	Most recent vintage	Region of the grapes	Wine aging period
Moulin a vent En Mortperay	2021	Burgundy	>6 months

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346



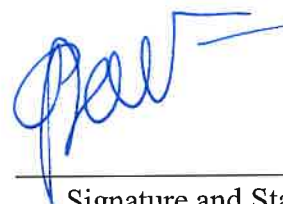
Signature and Stamp
13/03/2024
(date)

Harvest letter

To whom it may concern,

We, Caroline PARENT, general Manager of SAS Domaine AF GROS, hereby confirm that “ Savigny les Beaune 1er cru le Clos des Guettes ” is sourced from Burgundy region (France).

Name of the wine	Most recent vintage	Region of the grapes	Wine aging period
Savigny les Beaune 1er cru le Clos des Guettes	2021	Burgundy	>6 months



Signature and Stamp
13/03/2024
(date)

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

Harvest letter

To whom it may concern,

We, Caroline PARENT, general Manager of SAS Domaine AF GROS, hereby confirm that “ Vosne Romanée Aux Réas ” is sourced from Burgundy region (France).

Name of the wine	Most recent vintage	Region of the grapes	Wine aging period
Vosne Romanée Aux Réas	2021	Burgundy	>6 months

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346



Signature and Stamp

13/03/2024

(date)

Harvest letter

To whom it may concern,

We, Caroline PARENT, general Manager of SAS Domaine AF GROS, hereby confirm that “ Echezeaux ” is sourced from Burgundy region (France).

Name of the wine	Most recent vintage	Region of the grapes	Wine aging period
Echezeaux	2021	Burgundy	>6 months

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346



Signature and Stamp
13/03/2024
(date)



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 - laboratoire@c-oe-b.com
 30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
 S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
 N° 1-0228 ET 1-5842
 LISTE DES SITES et
 PORTEES
 DISPONIBLES SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2304.0824.0833 / 0

Echantillons remis le: 11/04/2023 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:11/04/2023 au:11/04/2023
 Analyses exécutées du: 11/04/2023 au: 11/04/2023
 N° demande: 199235 EXT Client: 60340
 Réf. client: 07/04/2023/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°23040826H	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2021 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,2 g/l) - LD=0,02 g/l (1)	
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 4,1 g/l H2SO4 83,5 meq/l 6,3 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)	
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)	
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,76 g/l H2SO4 15,46 meq/l 0,93 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)	
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,92 g/l acide acétique 15,27 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 23 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 73 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(10 mg/l) - LD=2 mg/l (1)	
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)	
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9932 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 31,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)	
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	

SAS DOMAINE AF GROS

5 Grande Rue - 21630 Pommard
 SIRET 383 987 346 00016
 T.V.A. FR 84 383 987 346

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
 (1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Page: 1 Suite page: 2

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. 08



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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N° Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2304.0824.0833 / 0

Echantillons remis le: 11/04/2023 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:11/04/2023 au:11/04/2023
Analyses exécutées du: 11/04/2023 au: 11/04/2023
N° demande: 199235 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/04/2023/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°23040826H	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2021 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
CUIVRE copper		* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 11/04/2023

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



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00018
T.V.A. FR 84 383 967 346



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 - laboratoire@c-oe-b.com
 30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
 S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
 N° 1-0228 ET 1-5842
 LISTE DES SITES et
 PORTEES
 DISPONIBLES SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2305.2060.2060 / 0

Echantillons remis le: 26/05/2023 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:26/05/2023 au:31/05/2023
 Analyses exécutées du: 26/05/2023 au: 31/05/2023
 N° demande: 199953 EXT Client: 60340
 Réf. client: 26/05/2023/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°23052060W	BOURGOGNE - 2021 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)	
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,8 g/l H2SO4 77,6 meq/l 5,8 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)	
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)	
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,61 g/l H2SO4 12,51 meq/l 0,75 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)	
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,73 g/l acide acétique 12,17 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 28 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 79 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(11 mg/l) - LD=2 mg/l (1)	
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)	
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9906 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)	
FER iron	* 1,4 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	

SAS DOMAINE AF GROS
 5 Grande Rue - 21630 Pommard
 SIRET 383 967 348 00016
 T.V.A. FR 84 383 967 348

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
 (1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Page: 1 Suite page: 2

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. 08



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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2305.2060.2060 / 0

Echantillons remis le: 26/05/2023 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:26/05/2023 au:31/05/2023
Analyses exécutées du: 26/05/2023 au: 31/05/2023
N° demande: 199953 EXT Client: 60340
Réf. client: 26/05/2023/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°23052060W	BOURGOGNE - 2021 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,06 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l (1)	

Rapport établi le: 31/05/2023

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



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Page: 2/Total pages: 2

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. 08



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 - laboratoire@c-oe-b.com

30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com

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



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2209.11555.11555 / 0

Echantillons remis le: 20/09/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:20/09/2022 au:21/09/2022
Analyses exécutées du: 20/09/2022 au: 21/09/2022
N° demande: 193219 EXT Client: 60340
Réf. client: 20/09/2022/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE	N°220911555L	MOULIN A VENT - EN MORTPERAY - 2021 Dossier suivi par TERRELIS
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9914 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)	
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)	
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 4,0 g/l H2SO4 81,4 meq/l 6,1 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)	
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,03 g/l (1)	
FER iron	* 0,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)	
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 (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 64 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(9 mg/l) - LD=2 mg/l (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)	
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,56 g/l H2SO4 11,38 meq/l 0,68 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)	

SAS DOMAINE AF GROS
6 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Page: 1 Suite page: 2

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. 08



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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2209.11555.11555 / 0

Echantillons remis le: 20/09/2022 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:20/09/2022 au:21/09/2022
Analyses exécutées du: 20/09/2022 au: 21/09/2022
N° demande: 193219 EXT Client: 60340
Réf. client: 20/09/2022/34

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

Page : 2

ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,66 g/l acide acétique 10,98 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)
-------------------------------	--	--

Rapport établi le: 21/09/2022

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



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346



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 - laboratoire@c-oe-b.com

30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com

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



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2304.0824.0833 / 0

Echantillons remis le: 11/04/2023 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:11/04/2023 au:11/04/2023

Analyses exécutées du: 11/04/2023 au: 11/04/2023

N° demande: 199235 EXT Client: 60340

Réf. client: 07/04/2023/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°23040829K	SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - LE CLOS DES GUETTES - 2021 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)	
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,6 g/l H2SO4 72,9 meq/l 5,5 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)	
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l (1)	
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,70 g/l H2SO4 14,28 meq/l 0,86 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)	
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,84 g/l acide acétique 14,03 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 24 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 74 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(10 mg/l) - LD=2 mg/l (1)	
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)	
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9906 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)	

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 389 967 346 00016
T.V.A. FR 84 389 967 346

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Page: 1 Suite page: 2

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. 08



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 - laboratoire@c-oe-b.com

30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com

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



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2304.0824.0833 / 0

Echantillons remis le: 11/04/2023 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:11/04/2023 au:11/04/2023

Analyses exécutées du: 11/04/2023 au: 11/04/2023

N° demande: 199235 EXT Client: 60340

Réf. client: 07/04/2023/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°23040829K	SAVIGNY LES BEAUNE PREMIER CRU - LE CLOS DES GUETTES - 2021 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
FER Iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	
CUIVRE copper	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)	

Rapport établi le: 11/04/2023

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



SAS DOMAINE AF GROS

5 Grande Rue - 21630 Pommard

SIRET 383 967 346 00016

T.V.A. FR 84 383 967 346

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

Page: 2/Total pages: 2

(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

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. 08



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 - laboratoire@c-oe-b.com
 30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
 S.A. à conseil de surveillance et directoire au capital de: 431 300€ N°Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
 N° 1-0228 ET 1-5842
 LISTE DES SITES et
 PORTEES
 DISPONIBLES SUR
 www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2304.0824.0833 / 0

Echantillons remis le: 11/04/2023 par le demandeur
 Analyses accréditées exécutées du:11/04/2023 au:11/04/2023
 Analyses exécutées du: 11/04/2023 au: 11/04/2023
 N° demande: 199235 EXT Client: 60340
 Réf. client: 07/04/2023/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°23040828H	VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2021 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)	
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,7 g/l H2SO4 74,9 meq/l 5,6 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)	
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 (1)	
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,67 g/l H2SO4 13,67 meq/l 0,82 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)	
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,80 g/l acide acétique 13,38 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique) - LD=0,01 g/l acide acétique (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 23 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)	
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(10 mg/l) - LD=2 mg/l (1)	
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)	
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9906 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)	
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)	

SAS DOMAINE AF GROS
 5 Grande Rue - 21630 Pommard
 SIRET 383 967 346 00016
 T.V.A. FR 84 383 967 346

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
 (1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Page: 1 Suite page: 2

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. 08



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 - laboratoire@c-oe-b.com
30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com
S.A. à conseil de surveillance et directeur au capital de: 431 300€ N° Siret 312 149 149 00022



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2304.0824.0833 / 0

Echantillons remis le: 11/04/2023 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:11/04/2023 au:11/04/2023
Analyses exécutées du: 11/04/2023 au: 11/04/2023
N° demande: 199235 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/04/2023/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°23040828H	VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2021 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
CUIVRE copper		* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 11/04/2023

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



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Page: 2/Total pages: 2

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. 08



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 - laboratoire@c-oe-b.com

30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com

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



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2304.0824.0833 / 0

Echantillons remis le: 11/04/2023 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:11/04/2023 au:11/04/2023
Analyses exécutées du: 11/04/2023 au: 11/04/2023
N° demande: 199235 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/04/2023/34

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

Page : 1

Désignation du produit Product Name	N°23040832D	ECHEZEAUX GRAND CRU - 2021 Dossier suivi par TERRELIS		VIN ROUGE
Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement		
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL) (1)		
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,1 g/l) - LD=0,02 g/l (1)		
ACIDITE TOTALE total acidity g/l	* 3,8 g/l H2SO4 77,1 meq/l 5,8 g/l acide tartrique	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4) (1)		
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 (1)		
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity	* 0,78 g/l H2SO4 15,86 meq/l 0,95 g/l acide acétique	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - LD=0,01 g/l H2SO4 (1)		
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* > 0.94 g/l acide acétique	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible LD=0,01 g/l acide acétique (1)		
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 20 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l (1)		
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 58 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(8 mg/l) - LD=2 mg/l (1)		
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l (1)		
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9906 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3) (1)		
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) (1)		
FER iron	* 1,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l (1)		

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 389 967 346

Le laboratoire n'est pas responsable des informations fournies par le client, celles-ci figurent en police italique sur le rapport.
(1) méthode d'analyse réalisée par le site de Beaune 1-0228, (2) méthode d'analyse réalisée par le site de Davayé 1-5842

Page: 1 Suite page: 2

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. 08



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 - laboratoire@c-oe-b.com

30 route des Poncétys Site du Vinipôle 71960 DAVAYE - Tél:03.85.20.06.60 - laboratoire.davaye@c-oe-b.com

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



ACCREDITATIONS
N° 1-0228 ET 1-5842
LISTE DES SITES et
PORTEES
DISPONIBLES SUR
www.cofrac.fr

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°2304.0824.0833 / 0

Echantillons remis le: 11/04/2023 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:11/04/2023 au:11/04/2023
Analyses exécutées du: 11/04/2023 au: 11/04/2023
N° demande: 199235 EXT Client: 60340
Réf. client: 07/04/2023/34

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

Page : 2

Désignation du produit Product Name	N°23040832D	ECHYZEAUX GRAND CRU - 2021 Dossier suivi par TERRELIS	VIN ROUGE
CUIVRE copper		* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,05 mg/l) - LD=0,02 mg/l (1)

Rapport établi le: 11/04/2023

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



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

Grefe du Tribunal de Commerce de Dijon

13 BD CLEMENCEAU
BP 69
21072 DIJON CEDEX

Code de vérification : DVVizX417I
<https://contrôle.infogrefe.fr/contrôle>



N° de gestion 1992B80002

Extrait Kbis**EXTRAIT D'IMMATRICULATION PRINCIPALE AU REGISTRE DU COMMERCE ET DES SOCIÉTÉS**
à jour au 6 mars 2024**IDENTIFICATION DE LA PERSONNE MORALE**

<i>Immatriculation au RCS, numéro</i>	383 967 346 R.C.S. Dijon
<i>Date d'immatriculation</i>	07/01/1992
<i>Dénomination ou raison sociale</i>	DOMAINE A.F GROS
<i>Forme juridique</i>	Société par actions simplifiée
<i>Capital social</i>	137 500,00 Euros
<i>Adresse du siège</i>	la Garelle 5 Grande Rue 21630 Pommard
<i>Durée de la personne morale</i>	Jusqu'au 06/01/2090
<i>Date de clôture de l'exercice social</i>	31 juillet


SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

GESTION, DIRECTION, ADMINISTRATION, CONTROLE, ASSOCIÉS OU MEMBRES**Président**

<i>Nom, prénoms</i>	PARENT Anne-Françoise
<i>Date et lieu de naissance</i>	Le 30/01/1957 à DIJON
<i>Nationalité</i>	Française
<i>Domicile personnel</i>	la Garelle 5 Grande Rue 21630 Pommard

Directeur général

<i>Nom, prénoms</i>	PARENT Caroline Daphné
<i>Date et lieu de naissance</i>	Le 19/04/1977 à Dijon (21)
<i>Nationalité</i>	Française
<i>Domicile personnel</i>	14 Rue Pierre Joigneaux 21200 Beaune

Directeur général

<i>Nom, prénoms</i>	PARENT Mathias
<i>Date et lieu de naissance</i>	Le 30/05/1990 à Dijon (21)
<i>Nationalité</i>	Française
<i>Domicile personnel</i>	la Garelle 3 Grande Rue 21630 Pommard

Commissaire aux comptes titulaire

<i>Dénomination</i>	CABINET COUREAU
<i>Forme juridique</i>	Société à responsabilité limitée
<i>Adresse</i>	6 Boulevard Clémenceau 21000 Dijon

Commissaire aux comptes suppléant

<i>Nom, prénoms</i>	TOURRE Didier
<i>Nationalité</i>	Française
<i>Domicile personnel ou adresse professionnelle</i>	4 Impasse de Biaune 21160 Corcelles-les-Monts

RENSEIGNEMENTS RELATIFS A L'ACTIVITE ET A L'ETABLISSEMENT PRINCIPAL

Adresse de l'établissement la Garelle 5 Grande Rue 21630 Pommard

Activité(s) exercée(s) Exploitation de tous domaines viticoles et agricoles, de toutes parcelles de terres plantées ou non plantées et de tous immeubles bâtis ou non bâtis dépendant des domaines ou pouvant être utiles à ceux-ci. la société pourra créer, acquérir, vendre, prendre ou donner à bail, gérer et exploiter

Schéma d'élaboration

Dangers potentiels à chaque étape

Dossier HACCP

ETAPES	DANGERS	MESURE PREVENTIVE	ENREGISTREMENT
RECOLTE	Eléments externes	Respect des pratiques agricoles raisonnées	Charte qualité
FERMENTATION	Qualification personnel	Nettoyage de l'équipement avant utilisation	Fiche suivi viticole
PRESSURAGE	Présence insectes possible	Nettoyage de l'équipement avant utilisation	Fiche suivi viticole
SOUTIRAGE	SO2 minimum	Charte qualité / personnel qualifié BTS Viti	Cahier d'utilisation
FILTRATION	Terre	Travaux réalisés par une structure agréée	Cahier d'utilisation
MISE EN BOUTEILLE	Verre	Contrôle visuel et nettoyage des bouteilles avant la mise	Cahier d'utilisation



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

DATE 12/03/2024

To whom it may concern

Responding to your request, we declare that all the wines and alcoholic products produced by undersigned SAS A.F GROS with the official address at La Garelle 5 Grande Rue 21630, Pommard, France, do not contain Genetically Modified Organism, nanomaterials, pesticides or hormones.

Regards,



Stamp and signature

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

Date 12/03/2024

To whom it may concern:

We, SAS A.F GROS with the official address at La Garelle 5 Grande Rue 21630, Pommard, France, declares the following:

In order to ensure the food safety in the production process, we have developed, implemented and maintain the procedures based on the HACCP principles.

The used packaging (bottle and cork) in the production of the alcoholic beverages and do not contain any harmful substances, do not affect the products quality.

Sincerely,



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

Date 12/03/2024

To whom it may concern

Our company SAS A.F GROS officially declares that all the wines are made without use of:

- concentrated grape must;
- rectified ethanol;
- wine distillate;
- fruit distillate.

Kind regards,



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

DATE 06.02.2024

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Bourgogne Hautes Cotes de Nuits

CLASSIFICATION: AOC DRY RED WINE

ALCOHOL BY VOLUME: 13%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: ARGYLO CALCEROUS

GRAPE VARIETIES: 100% PINOT NOIR

VINIFICATION:

For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°C) is done for about 3-5 days to extract flavor and color. During that time, we do some remontage (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (50% new oak).

STANDARDS:

AOC. Traditional vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concl Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN): 3017600091601

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO₂)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

DATE 06.02.2024

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Échezeaux Grand Cru

CLASSIFICATION: AOC DRY RED WINE

ALCOHOL BY VOLUME: 14%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: CHALKY

GRAPE VARIETIES: 100% PINOT NOIR

VINIFICATION:

For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°C) is done for about 3-5 days to extract flavor and color. During that time, we do some remontage (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (100% new oak).

STANDARDS:

AOC. Traditional vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concl Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN): 3017600091601

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO₂)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



SAS DOMAINE AF GROS

5 Grande Rue - 21630 Pommard

SIRET 383 967 346 00016

T.V.A. FR 04 383 967 346

DATE 06.02.2024

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Vosne-Romanée Aux Réas

CLASSIFICATION: AOC DRY RED WINE

ALCOHOL BY VOLUME: 13.5%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: CHALKY

GRAPE VARIETIES: 100% PINOT NOIR

VINIFICATION:

For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°C) is done for about 3-5 days to extract flavor and color. During that time, we do some remontage (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (50% new oak).

STANDARDS:

AOC. Traditional vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN): 3017600091601

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO₂)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

DATE 06.02.2024

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Savigny les Beaune Premier Cru Clos des Guettes

CLASSIFICATION: AOC dry red wine

ALCOHOL BY VOLUME: 13.5%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: Chalky

GRAPE VARIETIES: 100% pinot noir

VINIFICATION:

For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°C) is done for about 3-5 days to extract flavor and color. During that time, we do some remontage (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (50% new oak).

STANDARDS:

AOC. Traditional Vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN): 3017600091601

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO₂)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

DATE 06.02.2024

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Bourgogne Pinot Noir

CLASSIFICATION:

AOC Dry Red Wine _____

ALCOHOL BY VOLUME: 13%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: Chalky _____

GRAPE VARIETIES: 100% Pinot noir _____

VINIFICATION:

For the winemaking process, we use stainless steel tanks and oak barrels. Cold maceration (5°C) is done for about 3-5 days to extract flavor and color. During that time, we do some remontage (pump over) to keep a good contact between solid and liquid parts. After 5 days, the tanks are heated up to 25-30°C for over 10 days.

The wood for the oak barrels comes primarily from forests of Chatillonnais and Fontainebleau. Two thirds of this wine is aged for an average of 12 months (10% new oak).

STANDARDS:

AOC. Traditional vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN): 3017600091601

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO2)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

DATE 06.02.2024

TO WHOM IT MAY CONCERN

PRODUCTION PROCESS LETTER

WINE NAME: Moulin-à-Vent en Mortperay

CLASSIFICATION: AOC dry red wine

ALCOHOL BY VOLUME: 13%

GEOGRAPHIC AREA: Bourgogne, France

SOIL: argylo and sand

GRAPE VARIETIES: 100% Gamay

VINIFICATION:

100% Manual harvesting- The clusters of grapes arrive at the winery in small cases, and in air-conditioned trucks. The grapes are first sorted on a vibrating table to eliminate any water, insects and leaves. Whole bunches are sorted manually, then distributed among 3 different tanks.

Tank n°1 (1/3 of the harvest): is completely closed for carbonic fermentation for 6 to 8 days. The fermentation is done $\frac{3}{4}$ of the way, then the grapes are devatted and pressed

Tanks n°2 and 3: are open tanks with whole bunches. The fermentation is started directly. Daily pumping over of the must, daily crushing of the cap to liberate the sugar levels in the berries, and feed sugar to the yeasts. The vatting lasts about 15 days. The grapes are then devatted and pressed.

They mature for 8 to 9 months, partially in a large wooden tank, called a "foudre", of 5000 liters (about 50% of the crop), and the rest in three-four years old 228L barrels.

STANDARDS:

AOC. Traditional Vinification conform to the legislation of its appellation.

1 – Meet hygienic requirements (Regulation (EC) 1852/2004 OF THE European Parliament and 29 april 2004 on the hygiene of foodstuffs.

2- Concil Regulation (EC) 1493/1999 of 17 May 1999 on the common organization of the market wine.)

Global Location Number (GLN): 3017600091601

CONTENT: NATURAL WINE + SULPHITES (SO₂)

DO NOT CONTAINS SORBIC ACID

Best regards,

Signature and stamp



SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346