

Domaine AF GROS

AF GROS

1 Place de l'Europe-21630 POMMARD

+33.(0)3.80.22.61.85 email:contact@af-gros.com



arentgros et Domaine AF GROS

LISTE DE PRIX TTC DEPART CAVEAU EN €

Huile d'Olive produite en Provence Domaine AF GROS 24 €
 CREMANT DE BOURGOGNE ROSE "Songe d'une Nuits d'été 15 €

VINS BLANCS

Dispos

Beaune 1er cru les Montrevenots	2018	Domaine AF GROS	58	21
Beaune 1er cru les Montrevenots	2017	Domaine AF GROS	58	24
Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot	2012	François PARENT	79	11
Corton Charlemagne	2015	François PARENT	180	6
Corton Charlemagne	2013	François PARENT	180	7

VINS ROUGE

Moulin à Vent "En Mortperay" Magnum	2019	Domaine AF GROS	60	12
Moulin à Vent "En Mortperay"	2018	Domaine AF GROS	23	6
Bourgogne Hautes Cotes de Nuits	2012	Domaine AF GROS	22	1
Bourgogne Pinot noir	2018	Domaine AF GROS	23	12
Bourgogne Pinot noir	2017	François PARENT	22	36
Beaune 1er cru les Sizies	2013	François PARENT	41	33
Savigny les Beaune 1er cru "Le Clos Des Guettes"	2011	Domaine AF GROS	38	1
Savigny les Beaune 1er cru "Le Clos Des Guettes"	2014		40	4
Gevrey Chambertin	2014	Francois PARENT	48	2
Gevrey Chambertin	2017	AF GROS	50	8
Morey St Denis	2017	AF GROS	48	19
Morey St Denis	2016	Francois PARENT	48	5
Nuits st Georges	2017	AF GROS	45	8
Vosne Romanée clos de la fontaine	2015	Domaine AF GROS	70	3
Vosne Romanée Maizieres	2015	Domaine AF GROS	70	3
Pommard 1er cru "Les Arvelets"	2013	Domaine AF GROS	65	12
Pommard 1er cru "Les Arvelets"	2011	Francois PARENT	62	4
Pommard 1er cru "Les Arvelets"	2017	Domaine AF GROS	65	1
Pommard 1er cru "Les Pezerolles"	2013	Domaine AF GROS	65	1
Pommard 1er cru "les Chanlins"	2011	Domaine AF GROS	60	9
Pommard 1er cru "les Chanlins"	2013	Domaine AF GROS	65	34
Pommard 1er cru "les Chanlins"	2014	Domaine AF GROS	65	18
Pommard 1er cru les Epenots	2008	Francois PARENT	95	4
Pommard 1er cru les Epenots	2011	Francois PARENT	95	36

Pommard 1er cru "les Rugiens"	2006	Francois PARENT	85	29
Volnay 1er cru les Fremiets	2006	Francois PARENT	55	7
Volnay 1er cru les Brouillards	2013	Francois PARENT	57	17
Clos Vougeot Grand cru	2014	Francois PARENT	145	5
Echezeaux	2014	Francois PARENT	200	3
Echezeaux	2014	AF GROS	200	3
Echezeaux	2013	Domaine AF GROS	260	2
Echezeaux	2016	Domaine AF GROS	280	2
Richebourg	2013	Domaine AF GROS	600	3
Richebourg	2014	Domaine AF GROS	630	3
Richebourg	2016	Domaine AF GROS	700	1

Sales conditions:

Grands crus are not sold alone but always assorted of a mix of other wines for the same financial value. A reasonable number of bottles of generics wines (including Moulin a Vent and mixed between Cote de Beaune and Cote de Nuits wines) must be chosen in this balance.

Conditions de Vente:

Les Grands crus ne sont pas vendus seuls mais assortis d'un mélange d'autres appellations pour une même valeur financière. Un nombre raisonnable de génériques (dont des Moulin A Vent et un mélange de vins de la Cote de Beaune et de la Cote de Nuits) doit faire partie de cette parité.

Conditionning : - Regular conditionning is possible in case of 6 or 12 bottles of 750ml
For other wines, wooden cases are available at 12€ HT per unit

Franco de port à partir de 1800€ TTC en France métropolitaine pour les clients privés.

Le domaine décline toute responsabilité concernant des goûts de bouchons - dûs la plupart du temps à un stockage ou à une conservation inadaptée - Nos bouchons sont issus des plus grandes bouchonneries et de qualités supérieures

Proforma/ order confirmations are valid a maximum of 12 months- After that delay, we don't guarantee the wines and take them back if not shipped.

Proforma/ les confirmations de commandes sont valides sur une durée de 12 mois maximum

TRANSPORTS/

All our wines are made with passion from the grapes to the bottle. We take extra care to bring you our best, and we advise you that the transportation conditions are part of the quality of our wines when they reach our customers. Then we inform you that we will refuse to load the wines from April to October in trucks with no air conditioning

TRANSPORTS/

Tous nos vins sont faits avec passion et nous portons une attention particulière à chaque bouteille. Il est indispensable qu'en quittant nos chais, les vins soient transportés dans les meilleures conditions. Nous vous informons qu'entre avril et Octobre, si la température extérieure est inappropriée, nous refuserons les chargements dans des camions non climatisés.