

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

Facture N° 20180036 du 19/11/2018

**SARL CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES**

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

VINTRY HONGKONG LIMITED  
4/F Block C KO FAI INDUSTRIAL  
BUILDING  
7 KO FAI ROAD, YAU TONG, KOWLOON  
. HONG KONG  
Hong Kong

Référence : AIR SHIPPING

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20180013 du 20/06/2018					
	WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE GROS FRERE ET SOEUR					
36,00	RICHEBOURG GRAND CRU - 2016 - Rouge - 14°	EXP12 BT	0,750	272,50 €	9 810,00 €	EX
6,00	GRAND ECHEZEAUX GRAND CRU - 2016 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	182,00 €	1 092,00 €	EX
	WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE AF GROS					
36,00	RICHEBOURG GRAND CRU - 2013 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	313,00 €	11 268,00 €	EX
48,00	ECHEZEAUX GRAND CRU - 2016 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	182,00 €	8 736,00 €	EX
60,00	ECHEZEAUX GRAND CRU - 2014 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	143,75 €	8 625,00 €	EX
	TRADE TERM EX WORKS					

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		39 531,0	0,00 €

Total H.T. 39 531,00 €

Net H.T. 39 531,00 €

DAE n° : 18FRG8592400390514388

**16 COLIS**

**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 39 531,00 €**

**au 19/11/2018**

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



Facture N° 20180036 du 19/11/2018  
Code Client : VINTRY  
Net à payer : 39 531,00 €



*Domaine Gros Frère et Soeur*

## **BOTTLING CERTIFICATE**

We certify that the following wines :

- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2016 has been bottled on 05/02/2018 lot n° L HCB MILL
- Bourgogne Rouge 2016 has been bottled on 09/02/2018 lot n° L B MILL
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2016 has been bottled on 15/02/2018 lot n° L HCR MILL
- Vosne Romanée 2016 has been bottled on 08/02/2018 lot n° L VR MILL
- Vosne Romanée 1er Cru 2016 has been bottled on 07/02/2018 lot n° L VR1 MILL
- Vosne Romanée 1er Cru Les Chaumes 2016 has been bottled on 07/02/2018 lot n° L VRC MILL
- Echezeaux 2016 has been bottled on 26/02/2018 lot n° L E MILL
- Clos de Vougeot 2016 has been bottled on 06/02/2018 lot n° L CV MILL
- Grands Echezeaux 2016 has been bottled on 02/02/2018 lot n° L GE MILL
- Richebourg 2016 has been bottled on 01/02/2018 lot n° L R MILL

By **Domaine Gros Frère & Soeur**

Signature :

**Martine GROS**

*Domaine Gros Frère et Soeur*

6, RUE DES GRANDS CRUS, 21700 VOSNE-ROMANÉE - FRANCE  
Société Civile d'exploitation au Capital de 3 555 000 € - SIRET 778 269 373 00016 - R. C. Dijon D 778 269 373  
TEL : +33 (0)3 80 61 12 43 Fax : +33 (0)3 80 61 34 05 [www.domaine-gros-frere-et-soeur.fr](http://www.domaine-gros-frere-et-soeur.fr)



**Certificat de pureté sanitaire, de libre vente et de consommation**  
**Certificate of health, purity, free trade and consumption**

**Designation du produit / Name of the product**

AOC AOP Grands-Echezeaux Rouge 2016  
Rapport d'analyse n°16931

**“Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption”**

**Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement**

*Expéditeur/ Shipper:* Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

Je, soussigné, responsable de ces marchandises destinées à l'exportation, certifie les informations ci-dessus et que /I, undersigned, responsible for these products for export, certify the above informations and :

- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination
- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin
- ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine /these batches of products are fit for human consumption

Date : 21/03/2018  
Nom et signature de l'expéditeur :

GROS

**Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate**

Vu l'habilitation, pour les vins, de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décrets du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.  
« Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ». Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a good product, honest, and commercial quality and fulfills all requirements of the August 1, 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

"The results of these tests are strictly in accordance with French law."

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation.

Nuits Saint Georges , le 12/02/2018  
Jennifer WALTER, Oenologue



**IOC Nuits Saint Georges**  
7 rue Aristide Briand  
21700 NUITS SAINT GEORGES  
Tel : +33 (0)3 80 61 02 09  
Mail : [labo-nuits@ioc.eu.com](mailto:labo-nuits@ioc.eu.com)

## RAPPORT D'ANALYSE N°16931

Nuits Saint Georges, le 12/02/2018

N° Labo : 1801815

Remis le : 09/02/2018

Mesuré le : 12/02/2018

Désignation produit : AOC AOP Grands-Echezeaux Rouge 2016

Analyses	Résultats	Unité	Méthodes	
<b>Titre Alcoométrique Vol.</b> <i>Alcoholic % vol.</i>	13.85	% Vol	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	3.80	g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	77.56	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>	*
<b>pH</b> <i>pH</i>	3.83		<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>	0.89	g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i> <i>automatized spectrophotometry</i>	*
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>	18.16	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>	*
<b>Glucose+ fructose</b> <i>Glucose+ Fructose</i>	<0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>	*
<b>Dioxyde de soufre libre</b> <i>Free Sulphur dioxide</i>	3	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i> <i>colorimetric method</i>	*
<b>Dioxyde de soufre total</b> <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<10	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>	*
<b>Acide L- Malique</b> <i>Malic Acid</i>	<0.1	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>	*
<b>Cuivre</b> <i>Copper</i>	<0.09	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i> <i>atomic spectrometry method</i>	*
<b>Fer</b> <i>Iron</i>	1.1	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>	*
<b>Digluco-side du Malvidol</b> <i>Malvidin Digluco-side</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>	*
<b>Acide sorbique</b> <i>Sorbic acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>	*
<b>Acide salicylique</b> <i>Salicylic Acid</i>	Absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>	*
<b>Turbidité</b> <i>Turbidity</i>	7.0	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>	
<b>Masse Volumique à 20°C</b> <i>Specific Weight 20°C</i>	0.9906	g/cm <sup>3</sup>	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*
<b>Extrait Sec total</b> <i>Total Dry Extract</i>	26.3	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method (calcul)</i>	*
<b>CO2</b> <i>CO2</i>	660	mg/L	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>	*

Jennifer WALTER, Oenologue



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.

## RAPPORT D'ANALYSE N°16932

Nuits Saint Georges, le 12/02/2018

N° Labo : 1801816

Remis le : 09/02/2018

Mesuré le : 12/02/2018

Désignation produit : AOC AOP Richebourg Rouge 2016

Analyses	Résultats	Unité	Méthodes	
<b>Titre Alcoométrique Vol.</b> <i>Alcoholic % vol.</i>	<b>14.35</b>	% Vol	méthode IRTF FTIR method	*
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	<b>3.70</b>	g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	méthode IRTF FTIR method	*
<b>Acidité Totale</b> <i>Total Acidity</i>	<b>75.52</b>	mEq/L	calcul calcul	*
<b>pH</b> <i>pH</i>	<b>3.79</b>		méthode IRTF FTIR method	
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>	<b>0.87</b>	g (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )/L	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry	*
<b>Acidité Volatile</b> <i>Volatil Acidity</i>	<b>17.76</b>	mEq/L	calcul calcul	*
<b>Glucose+ fructose</b> <i>Glucose+ Fructose</i>	<b>&lt;0.2</b>	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method	*
<b>Dioxyde de soufre libre</b> <i>Free Sulphur dioxide</i>	<b>3</b>	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method	*
<b>Dioxyde de soufre total</b> <i>Total Sulphur Dioxide</i>	<b>&lt;10</b>	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method	*
<b>Acide L- Malique</b> <i>Malic Acid</i>	<b>&lt;0.1</b>	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method	*
<b>Cuivre</b> <i>Copper</i>	<b>&lt;0.09</b>	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method	*
<b>Fer</b> <i>Iron</i>	<b>1.2</b>	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method	*
<b>Diglycoside du Malvidol</b> <i>Malvidin Diglucoside</i>	<b>Absence</b>		chromatographie sur papier paper chromatography	*
<b>Acide sorbique</b> <i>Sorbic acid</i>	<b>Absence</b>		chromatographie sur papier paper chromatography	*
<b>Acide salicylique</b> <i>Salicylic Acid</i>	<b>Absence</b>		chromatographie sur papier paper chromatography	*
<b>Turbidité</b> <i>Turbidity</i>	<b>6.2</b>	NTU	néphélométrie nephelometry	
<b>Masse Volumique à 20°C</b> <i>Specific Weight 20°C</i>	<b>0.9900</b>	g/cm <sup>3</sup>	méthode IRTF FTIR method	*
<b>Extrait Sec total</b> <i>Total Dry Extract</i>	<b>26.3</b>	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)	*
<b>CO2</b> <i>CO2</i>	<b>700</b>	mg/L	méthode IRTF FTIR method	*

Jennifer WALTER, Oenologue



Seule la version française fait foi. « The French version is legally acceptable »

Sans indication spécifique l'état de l'échantillon à réception est réputé conforme. Le présent rapport ne concerne que l'échantillon prélevé par le demandeur et présenté au laboratoire. Il ne couvre ni l'interprétation ni la conclusion qui relève de la compétence propre du laboratoire. L'accréditation par le COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation qui sont suivies d'un astérisque. Les analyses précédées de deux astérisques ont été sous-traitées. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous forme de fac-similé photographique intégral avec l'autorisation du directeur du laboratoire.



**Certificat de pureté sanitaire, de libre vente et de consommation**  
**Certificate of health, purity, free trade and consumption**

**Designation du produit / Name of the product**

AOC AOP Richebourg Rouge 2016  
Rapport d'analyse n°16932

**“Produit apte à la consommation humaine / Good for Human Consumption”**

**Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement**

*Expéditeur/ Shipper:* Domaine GROS Frère & Soeur  
6 rue des Grands Crus  
21700 VOSNE ROMANEE  
FRANCE

Je, soussigné, responsable de ces marchandises destinées à l'exportation, certifie les informations ci-dessus et que //, undersigned, responsible for these products for export, certify the above informations and :

- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays de destination /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of destination
- ces lots de produits sont conformes aux exigences du pays d'origine /these batches of products are in compliance with the requirements of the country of origin
- ces lots de produits sont aptes à la consommation humaine /these batches of products are fit for human consumption

Date : 21/03/2018

Nom et signature de l'expéditeur :

GROS

**Certificat du laboratoire / Laboratory's certificate**

Vu l'habilitation, pour les vins, de laboratoires délivrant les certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Dans la limite des déterminations analytiques effectuées, le soussigné certifie que le produit pour lequel il a été délivré la présente attestation et qui, d'après la déclaration des intéressés fait l'objet de l'expédition dont le détail suit, est un produit de bonne qualité loyale et marchande et qu'il répond à toutes les exigences de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et notamment à toutes les prescriptions énumérées aux décret du 19 août 1921 et du 21 avril 1972 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi précitée.

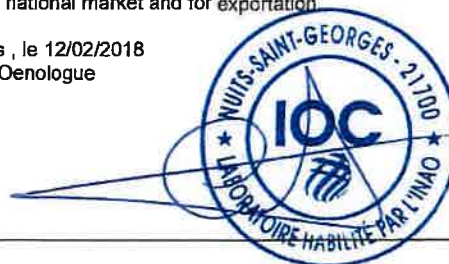
« Les résultats de ces analyses sont strictement conformes à la législation française ». Il s'agit d'un vin loyal et marchand, bon pour la consommation humaine et la libre vente en France comme à l'étranger.

This laboratory being enabled to deliver analysis and purity certificates related to wines of French origin intended for exportation (arrêté du 06/10/97, JO du 30/11/97). Within the analytical determination carried out, the undersigned certifies that the product for which the present analysis certificate has been delivered, is the object of the shipment detailed below, and is a good product, honest, and commercial quality end fulfills all requirement of the august 1, 1905 law on fraud repression of goods sale and all texts referring to its application.

"The results of these tests are strictly in accordance with French law."

The undersigned certifies that product matches health conditions for its free trade on the national market and for exportation

Nuits Saint Georges , le 12/02/2018  
Jennifer WALTER, Oenologue



IOC Nuits Saint Georges  
7 rue Aristide Briand  
21700 NUITS SAINT GEORGES  
Tel : +33 (0)3 80 61 02 09  
Mail : [labo-nuits@ioc.eu.com](mailto:labo-nuits@ioc.eu.com)

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 : Echezeaux Grand Cru Rouge/Red 2016  
*Product / Producto*

Elaboré par : Domaine GROS A.F.  
*Elaborated by / Elaborado por* La Garelle  
5, Grande Rue  
21630 Pommard - France

Destiné à : VINTRY HONGKONG LIMITED  
*Destined to / Destinado al* 4/F Block C KO FAI INDUSTRIAL BUILDING  
7 KO FAI ROAD, YAU TONG  
KOWLOON - HONGKONG

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 dare 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 : 12/11/2018  
Aurélie PREVOT, œnologue

**TERRELIS SCOP ARL**  
21 Rue des Capucines  
21200 BEAUNE  
FRANCE  
Siret 794 311 175 00010



# BOTTLING CERTIFICATE

**DOMAINE A.F. GROS**

Désignation	Vintage	Bottling date
ECHÉZEUX GRAND CRU	2014	11/05/2016
ECHÉZEUX GRAND CRU	2016	26/04/2018
RICHEBOURG GRAND CRU	2013	05/03/2015

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



# LISTE DE COLISAGE

## DOMAINE A.F. GROS

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
3 X 12	0.75	13°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2013	220421431314	27	54
5 X 12	0.75	13°	Rouge	ECHÉZEUX GRAND CRU 2014	220421431314	45	90
4 X 12	0.75	13°	Rouge	ECHÉZEUX GRAND CRU 2016	220421431314	36	72
12 cartons						108	216
Total							

**SARL CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES**

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

# LISTE DE COLISAGE

## DOMAINE GROS FRERE et SOEUR

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
1 X 6	0.75	14°	Rouge	GRAND ECHEZEAUX GRAND CRU 2016	220421431314	4.5	9
3 X 12	0.75	14°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2016	220421431314	27	54
3 cartons de 12 bts Et 1 carton de 6 bts							
					TOTAL	31.5	63



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



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.30.26.23.78 - Fax:03.30.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2709.0633.0643

Echantillons remis le: 27/09/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:26/09/2018 au:27/07/2018

Analyses exécutées du: 26/09/2018 au: 27/09/2018

N° demande: 138694EX Client: 60340

Réf. client: 27/09/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

<b>Désignation du produit</b> <i>product Name</i>	<b>VIN ROUGE N°18050541V - RICHEBOURG GRAND CRU - 2013</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	---

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,20% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,59	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,20 g/l H2SO4 69,82 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 15 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 58 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DIOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,70 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 23,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,61 g/l H2SO4 12,65 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,75 g/l acide acétique 12,53 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 27/09/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chassevis 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 25 23 79 - Courriel: laboratoires@co-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°1806.0633.0643

Echantillons remis le: 08/06/2018 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:08/06/2018 au:11/06/2018  
Analyses exécutées du: 08/06/2018 au: 11/06/2018  
N° demande: 138695EX Client: 60340  
Réf. client: 08/06/2018/34

SARL Caroline PARENT et associés

10B, rue des Naigeons

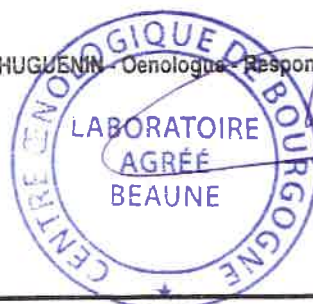
21200 BEAUNE

Designation du produit product Name	VIN ROUGE N°18060639E - ECHEZEAUX GRAND CRU - 2016 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9898 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 °C alcohol content % by volume	* 13,4% VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,38	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,8 g/l H2SO4 77,8 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 0,6 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE copper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 51 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,72 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,2 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,84 g/l H2SO4 13,93 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACÉTIQUE acetic acid	* 0,82 g/l acide acétique 13,67 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 11/06/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel:03.80.26.23.78 - Fax:03.80.26.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



ACCREDITATION  
N° 1-0226  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2709.0633.0643

Echantillons remis le: 26/09/2018 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:26/09/2018 au:27/09/2018

Analyses exécutées du: 26/09/2018 au: 27/09/2018

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 27/09/2018/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

<b>Désignation du produit</b> <i>product Name</i>	<b>VIN ROUGE N°18061218V - ECHEZEAUX GRAND CRU - 2014</b> <b>Dossier suivi par TERRELIS</b>
--	--

<b>Paramètres</b> <i>Parameters</i>	<b>Résultats</b> <i>Results</i>	<b>Méthodes/Incertitudes</b> <i>Uncertainty in measurement</i>
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)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM SD=2
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l	Chromatographie en Couche Mince SD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C alcohol content % by volume	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,1 % VOL)
PH pH	* 3,42	POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE ±(0,04)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 3,9 g/l H2SO4 77,5 meq/l	IRTF ±(0,2 g/l H2SO4)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < seuil quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible SD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l
CUIVRE cooper	* < seuil quantification 0,05 g/l	ICP-OES SD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté ±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l
DYOXYDE DE CARBONE carbon dioxide	* 0,55 g/l	IRTF ±(0,10 g/l)
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,72 g/l H2SO4 14,05 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,75 g/l acide acétique 12,92 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique
RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL malvidol diglucoside	ABSENCE	Chromatographie papier SD=0

Rapport établi le: 27/09/2018

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.



*2014*

*2016*

<p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i>          CAROLINE PARENT ET ASSOCIES          10 B rue des Naigeons          21200 BEAUNE-FRANCE</p>	<p>N° № 5994</p>	<p>ORIGINAL</p>																								
<p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i>          VINTRY HONGKONG LIMITED          4/F BLOCK C KO FAI INDUSTRIAL BUILDING          7 KO FAI ROAD, YAU TONG          KOWLOON- HONGKONG          HONGKONG</p>	<p>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE          EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA          المجموعة الأوروبية          欧洲共同体          ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО  <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b>          CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN          شهادة المنشأ 原产地证明          СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</p>																									
<p>4. Informations relatives au transport (mention facultative)  <i>Transport details Expedicion مرسلية 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>          UNION EUROPEENNE - France</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>3</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - RICHEBOURG GRAND CRU - Domaine GROS Frère et Sœur - 14° -</td> <td>2016</td> <td>36 bouteilles = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l GRAND ECHEZEAUX GRAND CRU - Domaine GROS Frère et Sœur - 14°</td> <td>2016</td> <td>6 bouteilles = 4.5 litres</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - RICHEBOURG GRAND CRU - Domaine AF GROS - 13°</td> <td>2013</td> <td>36 bouteilles = 27 litres</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l ECHEZEAUX GRAND CRU - Domaine AF GROS - 13°</td> <td>2016</td> <td>48 bouteilles = 36 litres</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l ECHEZEAUX GRAND CRU - Domaine AF GROS - 13°</td> <td>2014</td> <td>60 bouteilles = 45 litres</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><b>TOTAL : 15 CARTONS DE 12 BOUTEILLES DE 0.75 L et 1 CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 0.75 L</b></td> <td><b>Soit 186 bouteilles = 139.5 L</b></td> </tr> </table>	3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - RICHEBOURG GRAND CRU - Domaine GROS Frère et Sœur - 14° -	2016	36 bouteilles = 27 litres	1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l GRAND ECHEZEAUX GRAND CRU - Domaine GROS Frère et Sœur - 14°	2016	6 bouteilles = 4.5 litres	3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - RICHEBOURG GRAND CRU - Domaine AF GROS - 13°	2013	36 bouteilles = 27 litres	4	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l ECHEZEAUX GRAND CRU - Domaine AF GROS - 13°	2016	48 bouteilles = 36 litres	5	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l ECHEZEAUX GRAND CRU - Domaine AF GROS - 13°	2014	60 bouteilles = 45 litres	<b>TOTAL : 15 CARTONS DE 12 BOUTEILLES DE 0.75 L et 1 CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 0.75 L</b>			<b>Soit 186 bouteilles = 139.5 L</b>	<p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i>          ملاحظات 备注 对于 служебных отметок</p>	
3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - RICHEBOURG GRAND CRU - Domaine GROS Frère et Sœur - 14° -	2016	36 bouteilles = 27 litres																							
1	Caisse de 6 bouteilles de 0.75 l GRAND ECHEZEAUX GRAND CRU - Domaine GROS Frère et Sœur - 14°	2016	6 bouteilles = 4.5 litres																							
3	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l - RICHEBOURG GRAND CRU - Domaine AF GROS - 13°	2013	36 bouteilles = 27 litres																							
4	Caisses de 12 bouteilles de 0.75 l ECHEZEAUX GRAND CRU - Domaine AF GROS - 13°	2016	48 bouteilles = 36 litres																							
5	Caisse de 12 bouteilles de 0.75 l ECHEZEAUX GRAND CRU - Domaine AF GROS - 13°	2014	60 bouteilles = 45 litres																							
<b>TOTAL : 15 CARTONS DE 12 BOUTEILLES DE 0.75 L et 1 CARTON DE 6 BOUTEILLES DE 0.75 L</b>			<b>Soit 186 bouteilles = 139.5 L</b>																							
<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 ان 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          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          مكان، تاريخ وتسمية وتوقيع وختم السلطة المختصة          Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p> <p>Beaune, le 20 NOV. 2018          Pour le Président          Francois BRUNO</p>																										