

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

**Facture N° 20200028 du 09/12/2020**

**Wine and Jewellery  
International Trading Shanghai  
Room 401, Block C, Building 1, No.2112  
Middle Yanggao Road,  
200135 PUDONG- SHANGHAI  
Chine**

Référence : CONTRAT WINEXSH0000850

| Quantité | Désignation   | Embal.  | Litrage | PU H.T.  | Mt H.T.    | TVA |
|----------|---|---------|---------|----------|------------|-----|
|          | Commande N° 20200014 du 18/08/2020                                      |         |         |          |            |     |
| 24,00    | MOULIN A VENT "EN MORTPERAY" 2018 - 2018 - - 13°                        | EXP6 BT | 0,750   | 16,25 €  | 390,00 €   | EX  |
| 24,00    | BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2018 - 2018 - Blanc - 13°               | EXP6 BT | 0,750   | 47,50 €  | 1 140,00 € | EX  |
| 30,00    | CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT 2014 AF GROS - 2014 - Blanc - 13°  | EXP6 BT | 0,750   | 65,00 €  | 1 950,00 € | EX  |
| 42,00    | POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2018 - 2018 - Rouge - 13°                  | EXP6 BT | 0,750   | 55,00 €  | 2 310,00 € | EX  |
| 6,00     | NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2018 AF GROS - 2018 - - 14° | EXP6 BT | 0,750   | 75,00 €  | 450,00 €   | EX  |
| 30,00    | GEVREY CHAMBERTIN 2017 AF GROS - 2017 - Rouge - 13°                     | EXP6 BT | 0,750   | 40,00 €  | 1 200,00 € | EX  |
| 24,00    | CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 - 2018 - Rouge - 13,5°                           | EXP6 BT | 0,750   | 43,50 €  | 1 044,00 € | EX  |
| 24,00    | VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 - 2018 - Rouge - 13,5°                      | EXP6 BT | 0,750   | 43,50 €  | 1 044,00 € | EX  |
| 12,00    | CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2014 - 2014 - Rouge - 13°                        | EXP6 BT | 0,750   | 143,75 € | 1 725,00 € | EX  |
| 6,00     | RICHEBOURG GRAND CRU 2018 - 2018 - Rouge - 13,5°                        | EXP6 BT | 0,750   | 381,00 € | 2 286,00 € | EX  |
| 12,00    | RICHEBOURG GRAND CRU 2014 - 2014 - Rouge - 13°                          | EXP6 BT | 0,750   | 325,00 € | 3 900,00 € | EX  |
| 6,00     | CORTON CHARLEMAGNE 2017 - 2017 - - 13°                                  | EXP6 BT | 0,750   | 119,00 € | 714,00 €   | EX  |

  
**SARL CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES**  
10 B rue des Naigeons  
21200 BEAUNE - FRANCE  
RCS DIJON 493 866 803  
Acelise FR 007 859 E 0666


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

Facture N° 20200028 du 09/12/2020

Wine and Jewellery  
International Trading Shanghai  
Room 401, Block C, Building 1, No.2112  
Middle Yanggao Road,  
200135 PUDONG- SHANGHAI  
Chine

Référence : CONTRAT WINEXSH0000850

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

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

|                             |      |           |         |            |             |
|-----------------------------|------|-----------|---------|------------|-------------|
|                             | Taux | Base H.T. | Montant | Total H.T. | 18 153,00 € |
| EX BASE TVA EXPORT HORS CEE |      | 18 153,0  | 0,00 €  |            |             |

DAE n° : 20FRG8592400604251825

Net H.T. 18 153,00 €

**40 COLIS**

Montant réglé 18 134,85 €

**ACHAT PAYS TIERS**  
**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 18,15 €**  
**PAYMENT BEFORE SHIPMENT**  
**au 09/12/2020 VIREMENT**

**Payé par : VIREMENT**

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

Facture N° 20200028 du 09/12/2020  
Code Client : WINEX  
Net à payer : 18,15 €

# BOTTLING CERTIFICATE

**A.F. GROS**

| Désignation   | Vintage | Bottling date |
|---|---------|---------------|
| CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU MORGEOTS           | 2014    | 26/01/2016    |
| NUITTS SAINT GEORGES 1 <sup>ER</sup> CRU LES SAINTS GEORGES | 2018    | 20/04/2020    |
| GEVREY CHAMBERTIN   | 2017    | 13/03/2019    |
| CLOS VOUGEOT GRAND CRU                                      | 2014    | 02/05/2016    |
| CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU                                | 2017    | 19/12/2018    |

**SARL CAROLINE PARENT  
& ASSOCIES**  
10 B rue des Naigeons  
21200 BEAUNE - FRANCE  
RCS DIJON 493 855 505  
Accise FR 007 859 E 0356

# BOTTLING CERTIFICATE

**Domaine A.F. GROS**

| Désignation                                 | Vintage | Bottling date |
|---|---------|---------------|
| MOULIN A VENT EN MORTPERAY                  | 2018    | 17/07/2019    |
| BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES MONTREVENOTS | 2018    | 16/01/2020    |
| POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS    | 2018    | 16/04/2020    |
| CHAMBOLLE MUSIGNY                           | 2018    | 15/04/2020    |
| VOSNE ROMANEE AUX REAS                      | 2018    | 14/04/2020    |
| RICHEBOURG GRAND CRU                        | 2018    | 20/04/2020    |
| RICHEBOURG GRAND CRU                        | 2014    | 27/05/2016    |

**SARL CAROLINE PARET & ASSOCIES**

10 B rue des Naigeons  
1200 BEAUNE - FRANCE  
RCS DIJON 493 856 595  
Accise FR 007 859 E 0656

# LISTE DE COLISAGE

A.F. GROS

| Nombre et type emballage | Colisage litres | Degré % vol | Couleur | Désignation et Marque  | Code Nc      | Volume Litre | Poids Brut kgs |
|--------------------------|-----------------|-------------|---------|--|--------------|--------------|----------------|
| 5 X 6                    | 0.75            | 13°         | Rouge   | GEVREY CHAMBERTIN 2017   | 220421433364 | 22,5         | 45             |
| 1 X 6                    | 0.75            | 14°         | Rouge   | NUITS SAINT GEORGES 1 <sup>ER</sup> CRU LES SAINTS<br>GEORGES 2018 | 220421433372 | 4,5          | 9              |
| 5 X 6                    | 0.75            | 13°         | Blanc   | CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU<br>MORGEOTS 2014          | 220421432233 | 22,5         | 45             |
| 1 X 6                    | 0.75            | 13°         | Blanc   | CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2017                                  | 220421431223 | 4,5          | 9              |
| 2 X 6                    | 0.75            | 13°         | Rouge   | CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2014  | 220421431316 | 9            | 18             |
| 14 cartons de 6 bts      |                 |             |         |  |              |              |                |
| Total                    |                 |             |         |  |              | 63           | 126            |

SARL CAROLINE HARRIS  
& ASSOCIÉS

10 B rue des Nigeons  
21200 BEAUNE - FRANCE  
RCS DIJON 493 856 595  
Accise FR 007 849 E 0356



**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 |
|---|-----------------|-------------|---------|--|--------------|--------------|----------------|
| 1 X 6   | 0.75            | 13,5°       | Rouge   | RICHEBOURG GRAND CRU 2018                        | 220421431314 | 4,5          | 9              |
| 4 X 6   | 0.75            | 13°         | Rouge   | MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2018                  | 220422244185 | 18           | 36             |
| 4 X 6   | 0.75            | 13°         | Blanc   | BEAUNE 1 <sup>ER</sup> CRU LES MONTREVENOTS 2018 | 220421432231 | 18           | 36             |
| 4 X 6   | 0.75            | 13,5°       | Rouge   | CHAMBOLLE MUSIGNY 2018                           | 220421433359 | 18           | 36             |
| 4 X 6   | 0.75            | 13,5°       | Rouge   | VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018                      | 220421433373 | 18           | 36             |
| 2 X 6   | 0.75            | 13°         | Rouge   | RICHEBOURG GRAND CRU 2014                        | 220421431314 | 9            | 18             |
| 7 X 6   | 0.75            | 13 °        | Rouge   | POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU LES ARVELETS 2018    | 220421432345 | 31,5         | 63             |
| 25 cartons de 6 bts<br>+ 1 caisse bois de 6 bts |                 |             |         |  | <b>Total</b> | 117          | 234            |



# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 25 23 78 - Fax 03 80 25 23 79 - laboratoire@c-o-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur au capital de 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00027



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2004.2531.2533

Extrait du rapport N°2004.2531.2533 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020

Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020

N° demande: 163629 EXT Client: 61174

Réf. client: 28/04/2020/49

AF GROS

1, Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

|  |   |
|--|---|
| Désignation du produit<br>Product Name | VIN ROUGE N°20042531P - NUITS SAINT GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES - 2018<br>Dossier suivi par TERRELIS |
|--|---|

| Paramètres<br>Parameters                                       | Résultats<br>Results                                     | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C             | * 0,9906 g/cm3   | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                             |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                            | Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                 | * non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume   | * 14,0 % VOL   | IRTF<br>±(0,2 % VOL)  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid              | * 5,5 g/l acide tartrique<br>73,3 meq/l                  | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUÉ<br>malic acid                                  | * < limite de quantification 0.1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>LD=0,03 g/l                |
| FER<br>iron  | * 2,0 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l   |
| CUIVRE<br>copper   | * 0,07 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                 | * 15 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l             |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                | * 66 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(15 mg/l) - LD=2 mg/l                |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)    | * 26,8 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                 | * 0,4 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l   |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid) | * 0,86 g/l acide acétique<br>14,35 meq/l                 | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique       |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                  | * 0,85 g/l acide acétique<br>14,10 meq/l                 | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 29/04/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020  
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020  
N° demande: 163628 EXT Client: 60340  
Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

|  |  |
|--|--|
| <b>Désignation du produit</b><br><b>Product Name</b> | <b>VIN ROUGE N°20042525M - CHAMBOLLE MUSIGNY - 2018</b><br><b>Dossier suivi par TERRELIS</b> |
|--|--|

| Paramètres<br>Parameters                                       | Résultats<br>Results  | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|--|---|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C             | * 0,9902 g/cm3  | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                             |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                            | Non détecté < limite de détection de<br>la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                 | * non détecté < limite de détection<br>de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume   | * 13,6 % VOL  | IRTF<br>±(0,2 % VOL)  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid              | * 5,5 g/l acide tartrique<br>73,5 meq/l                     | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                  | * < limite de quantification 0.1 g/l                        | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>LD=0,03 g/l                |
| FER<br>iron  | * 1,2 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l   |
| CUIVRE<br>copper   | * 0,06 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                 | * 28 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l             |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                | * 73 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(15 mg/l) - LD=2 mg/l                |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)    | * 24,8 g/l  | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                 | * 0,3 g/l   | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l   |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid) | * 0,67 g/l acide acétique<br>11,11 meq/l                    | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique       |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                  | * 0,64 g/l acide acétique<br>10,70 meq/l                    | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 29/04/2020

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020  
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020  
N° demande: 163628 EXT Client: 60340  
Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

|  |   |
|--|---|
| <b>Désignation du produit</b><br><b>Product Name</b> | <b>VIN ROUGE N°20042526E - VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2018</b><br><b>Dossier suivi par TERRELIS</b> |
|--|---|

| Paramètres<br>Parameters                                       | Résultats<br>Results  | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|--|---|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C             | * 0,9905 g/cm3  | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                             |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                            | Non détecté < limite de détection de<br>la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                 | * non détecté < limite de détection<br>de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume   | * 13,5 % VOL  | IRTF<br>±(0,2 % VOL)  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid              | * 5,3 g/l acide tartrique<br>70,2 meq/l                     | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                  | * < limite de quantification 0.1 g/l                        | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>LD=0,03 g/l                |
| FER<br>iron  | * 1,5 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l   |
| CUIVRE<br>copper   | * 0,07 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                 | * 22 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l             |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                | * 61 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(15 mg/l) - LD=2 mg/l                |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)    | * 25,3 g/l  | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                 | * 0,6 g/l   | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l   |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid) | * 0,72 g/l acide acétique<br>11,95 meq/l                    | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique       |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                  | * 0,70 g/l acide acétique<br>11,58 meq/l                    | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 29/04/2020

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020  
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020  
N° demande: 163628 EXT Client: 60340  
Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

|  |   |
|--|---|
| <b>Désignation du produit</b><br><b>Product Name</b> | <b>VIN ROUGE N°20042530J - RICHEBOURG GRAND CRU - 2018</b><br><b>Dossier suivi par TERRELIS</b> |
|--|---|

| Paramètres<br>Parameters                                       | Résultats<br>Results  | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|--|---|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C             | * 0,9910 g/cm3  | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                             |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                            | Non détecté < limite de détection de<br>la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                 | * non détecté < limite de détection<br>de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume   | * 13,2 % VOL  | IRTF<br>±(0,2 % VOL)  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid              | * 5,4 g/l acide tartrique<br>71,8 meq/l                     | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUÉ<br>malic acid                                  | * < limite de quantification 0.1 g/l                        | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>LD=0,03 g/l                |
| FER<br>iron  | * 2,1 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l   |
| CUIVRE<br>copper   | * 0,06 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                 | * 29 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l             |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                | * 78 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(15 mg/l) - LD=2 mg/l                |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)    | * 25,8 g/l  | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                 | * 0,5 g/l   | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l   |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid) | * 0,80 g/l acide acétique<br>13,36 meq/l                    | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique       |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                  | * 0,78 g/l acide acétique<br>13,07 meq/l                    | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 29/04/2020

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2004.2520.2530 / 0

Echantillons remis le: 28/04/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du:28/04/2020 au:29/04/2020  
Analyses exécutées du: 28/04/2020 au: 29/04/2020  
N° demande: 163628 EXT Client: 60340  
Réf. client: 28/04/2020/34

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

Page : 1

|  |   |
|--|---|
| <b>Désignation du produit</b><br><b>Product Name</b> | <b>VIN ROUGE N°20042524K - POMMARD 1ER CRU LES CHANLINS - 2018</b><br><b>Dossier suivi par TERRELIS</b> |
|--|---|

| Paramètres<br>Parameters                                       | Résultats<br>Results                                     | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>Density at 20°C             | * 0,9913 g/cm <sup>3</sup>                               | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )                |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>Salicylic acid                            | Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>Sorbic acid                 | * non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>Alcohol content % by volume   | * 13,1 % VOL   | IRTF<br>±(0,2 % VOL)  |
| ACIDITE TOTALE<br>Total acidity g/L tartaric acid              | * 5,4 g/l acide tartrique<br>72,4 meq/l                  | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br>Malic acid                                  | * < limite de quantification 0.1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>LD=0,03 g/l                |
| FER<br>Iron  | * 1,7 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l   |
| CUIVRE<br>Copper   | * 0,06 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>Free sulfur dioxide                 | * 24 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l             |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>Total sulfur dioxide                | * 79 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(15 mg/l) - LD=2 mg/l                |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>Total dry extract (by grams per liter)    | * 26,1 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>Glucose and fructose                 | * 0,7 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l   |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>Volatile acidity (as acetic acid) | * 0,85 g/l acide acétique<br>14,19 meq/l                 | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique       |
| ACIDE ACETIQUE<br>Acetic acid                                  | * 0,84 g/l acide acétique<br>13,93 meq/l                 | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 29/04/2020

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

5 rue du Fermé Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - Courriel : [laboratoire@coe-bourgogne.com](mailto:laboratoire@coe-bourgogne.com)

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



ACCREDITATION  
N° 1-0228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
[www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2002.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020  
Analyses exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020  
N° demande: 162467 EXT Client: 60340  
Réf. client: 19/02/2020/34

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

Page : 1

|  |   |
|--|---|
| Désignation du produit<br>Product Name | VIN ROUGE N°20023108R - MOULIN-A-VENT - EN MORTPERAY - 2018<br>Dossier suivi par TERRELIS |
|--|---|

| Paramètres<br>Parameters                                       | Résultats<br>Results  | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|--|---|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C             | * 0,9909 g/cm <sup>3</sup>                                  | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )              |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                            | Non détecté < limite de détection<br>de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                 | * non détecté < limite de détection<br>de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br>alcohol content % by volume   | * 13,1 % VOL  | IRTF<br>±(0,2 % VOL)  |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid              | * 5,1 g/l acide tartrique<br>68,4 meq/l                     | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                  | * < limite de quantification 0.1 g/l                        | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible<br>LD=0,03 g/l                |
| FER<br>iron  | * 1,0 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l   |
| CUIVRE<br>copper   | * 0,11 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                 | * 24 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                | * 64 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(15 mg/l) - LD=2 mg/l              |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)    | * 25,0 g/l  | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                 | * 0,5 g/l   | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l   |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid) | * 0,78 g/l acide acétique<br>13,01 meq/l                    | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                  | * 0,76 g/l acide acétique<br>12,70 meq/l                    | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible<br>±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 24/02/2020

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

3 rue du 1<sup>er</sup> Gémé Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@coe.beaune.fr

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



ACCREDITATION  
N° 1-4228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2002.3106.3109 / 0

Echantillons remis le: 19/02/2020 par le demandeur  
Analyses accréditées exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020  
Analyses exécutées du: 19/02/2020 au: 20/02/2020  
N° demande: 162467 EXT Client: 60340  
Réf. client: 19/02/2020/34

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

Page : 1

|  |  |
|--|--|
| <b>Désignation du produit</b><br><i>Product Name</i> | <b>VIN BLANC N°20023109Q - BEAUNE PREMIER CRU LES MONTREVENOTS - 2018</b><br><b>Dossier suivi par TERRELIS</b> |
|--|--|

| Paramètres<br><i>Parameters</i>                                       | Résultats<br><i>Results</i>                                 | Méthodes/Incertitudes<br><i>Uncertainty in measurement</i>                                      |
|---|---|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br><i>density at 20°C</i>             | * 0,9879 g/cm <sup>3</sup>                                  | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm <sup>3</sup> )              |
| ACIDE SALICYLIQUE<br><i>salicylic acid</i>                            | Non détecté < limite de détection<br>de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br><i>sorbic acid</i>                 | * non détecté < limite de détection<br>de la méthode 2 mg/l | Recherche par CCM<br>LD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C<br><i>alcohol content % by volume</i>   | * 13,1 % VOL  | IRTF<br>±(0,2 % VOL)  |
| ACIDITE TOTALE<br><i>total acidity g/L tartaric acid</i>              | * 5,5 g/l acide tartrique<br>72,7 meq/l                     | IRTF<br>±(0,3 g/l acide tartrique)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br><i>malic acid</i>                                  | * < limite de quantification 0.1 g/l                        | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible<br>LD=0,03 g/l                |
| FER<br><i>iron</i>  | * 1,1 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l   |
| CUIVRE<br><i>copper</i>   | * 0,10 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l  |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br><i>free sulfur dioxide</i>                 | * 19 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br><i>total sulfur dioxide</i>                | * 57 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle<br>±(15 mg/l) - LD=2 mg/l              |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br><i>total dry extract (by grams per liter)</i>    | * 17,5 g/l  | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br><i>glucose and fructose</i>                 | * 0,5 g/l   | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l   |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br><i>volatile acidity (as acetic acid)</i> | * 0,40 g/l acide acétique<br>6,63 meq/l                     | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique     |
| ACIDE ACETIQUE<br><i>acetic acid</i>                                  | * 0,36 g/l acide acétique<br>6,00 meq/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible<br>±(0,06 g/l acide acétique) |

Rapport établi le: 24/02/2020

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2005.0633.0643

Echantillons remis le: 25/05/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:25/05/2020 au:26/05/2020

Analyses exécutées du: 25/05/2020 au: 26/05/2020

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 25/05/2020/34

Domaine GROS A.F.

La Garelle, 5 Grande Rue

21630 POMMARD

|  |   |
|--|---|
| Désignation du produit<br>product Name | VIN ROUGE N°20021226W - RICHEBOURG GRAND CRU - 2014<br>Dossier suivi par TERRELIS |
|--|---|

| Paramètres<br>Parameters                                       | Résultats<br>Results                                 | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C             | * 0,9914 g/cm3                                       | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                           |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                            | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>SD=2   |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                 | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince<br>SD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOLIQUE % VOL A 20 ° C<br>alcohol content % by volume  | * 13 % VOL   | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br>pH   | * 3,42   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04)   |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid              | * 3,9 g/l H2SO4<br>77,5 meq/l                        | IRTF<br>±(0,2 g/l H2SO4)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                  | * < seuil quantification 0.1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>SD=0,03 g/l              |
| FER<br>iron  | * 1,3 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l  |
| CUIVRE<br>copper   | * < seuil quantification 0,05 g/l                    | ICP-OES<br>SD=0,02 mg/l   |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                 | * 17 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                | * 69 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté<br>±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l          |
| DIOXYDE DE CARBONE<br>carbon dioxide                           | * 0,55 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l)   |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)    | * 26,3 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                 | * 0,1 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid) | * 0,72 g/l H2SO4<br>14,05 meq/l                      | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4                       |
| ACIDE ACÉTIQUE<br>acetic acid                                  | * 0,75 g/l acide acétique<br>12,92 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique      |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL<br>malvidol diglucoside   | ABSENCE  | Chromatographie papier<br>SD=0  |

Rapport établi le: 26/05/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



ACCREDITATION  
N° 14228  
PORTEE  
DISPONIBLE  
SUR  
www.cofrac.fr

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2004.2728.1217

Extrait du rapport N°2004.2728.1217

Echantillons remis le: 27/04/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:27/04/2020 au:28/04/2020

Analyses exécutées du: 27/04/2020 au: 28/04/2020

N° demande: 115464 EX Client: 60340

Réf. client: 27/04/2020/34

AF GROS

1 place de l'Europe

21630 POMMARD

|                        |   |
|------------------------|---|
| Désignation du produit | VIN ROUGE N°20041225B - CLOS VOUGEOT - 2014<br>Dossier suivi par TERRELIS |
|------------------------|---|

| Paramètres<br>Parameters  | Résultats<br>Results                                    | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainty in measurement   |
|---|---|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20 °C<br>density at 20 °C            | * 0,9908 g/cm3  | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                           |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                             | Non détecté < seuil détection de la<br>méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>SD=2   |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                  | * non détecté < seuil détection de<br>la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince<br>SD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C<br>alcohol content % by volume  | 13,4  | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br>pH  | * 3,44  | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04)   |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid               | * 5,8 g/l H2SO4<br>77,8 meq/l                           | IRTF<br>±(0,2 g/l H2SO4)  |
| ACIDE L-MALIQUÉ<br>malic acid                                   | * < seuil quantification 0,1 g/l                        | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>SD=0,03 g/l              |
| FER<br>iron   | * 1,8 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l  |
| CUIVRE<br>copper  | * < seuil quantification 0,05 g/l                       | ICP-OES<br>SD=0,02 mg/l   |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                  | * 19 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                 | 66 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté<br>±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l          |
| DIOXYDE DE CARBONE<br>carbon dioxide                            | * 0,56 g/l  | IRTF<br>±(0,10 g/l)   |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)     | * 25,7 g/l  | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                  | * 0,1 g/l   | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid)  | * 0,85 g/l H2SO4<br>14,02 meq/l                         | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4                       |
| ACIDE ACÉTIQUE<br>acetic acid                                   | * 0,82 g/l acide acétique<br>13,47 meq/l                | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique      |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU<br>MALVIDOL<br>malvidol diglucoside | ABSENCE   | Chromatographie papier<br>SD=0  |

Rapport établi le: 28/04/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03.80.25.23.73 - Fax:03.80.25.23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2004.1352.1456

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

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

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

N° demande: 138695EX Client: 60340

Réf. client: 20/04/2020/34

AF GROS

1 Place de l'Europe

21630 POMMARD

|  |  |
|--|--|
| <b>Désignation du produit</b><br><i>product Name</i> | <b>VIN BLANC N°20041545H - CHASSAGNE MONTRACHET PREMIER CRU - Morgeots - 2014</b><br><b>Dossier suivi par TERRELIS</b> |
|--|--|

| Paramètres<br><i>Parameters</i>                                       | Résultats<br><i>Results</i>                          | Méthodes/Incertitudes<br><i>Uncertainty in measurement</i>                                      |
|---|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br><i>density at 20°C</i>             | * 0,9885 g/cm3                                       | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                           |
| ACIDE SALICYLIQUE<br><i>salicylic acid</i>                            | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>SD=2   |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br><i>sorbic acid</i>                 | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince<br>SD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C<br><i>alcohol content % by volume</i> | * 13,1 % VOL   | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br><i>pH</i>   | * 3,17   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04)   |
| ACIDITE TOTALE<br><i>total acidity g/L tartaric acid</i>              | *6,2g/l acide tartrique<br>83,1 meq/l                | IRTF<br>±(0,2 g/l H2SO4)  |
| ACIDE L-MALIQUÉ<br><i>malic acid</i>                                  | * < seuil quantification 0.1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>SD=0,03 g/l              |
| FER<br><i>iron</i>  | *2,8 mg/l  | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l  |
| CUIVRE<br><i>cooper</i>   | *0,06 mg/l   | ICP-OES<br>SD=0,02 mg/l   |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br><i>free sulfur dioxide</i>                 | * 15 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br><i>total sulfur dioxide</i>                | * 101 mg/l   | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté<br>±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l          |
| DYOXYDE DE CARBONE<br><i>carbon dioxide</i>                           | * 0,61 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l)   |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br><i>total dry extract (by grams per liter)</i>    | * 19,0 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br><i>glucose and fructose</i>                 | * 1 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br><i>volatile acidity (as acetic acid)</i> | * 0,51 g/l H2SO4<br>8,46 meq/l                       | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4                       |
| ACIDE ACETIQUE<br><i>acetic acid</i>                                  | * 0,48 g/l acide acétique<br>7,92 meq/l              | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique      |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL<br><i>malvidol diglucoside</i>   | ABSENCE  | Chromatographie papier<br>SD=0  |

Rapport établi le: 21/04/2020

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





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

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

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°E2004.4113.4115

Extrait du rapport N°2004.4113.4115 / 0

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

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

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

N° demande: 151550 EX Client: 61174

Réf. client: 21/04/2020/49

A.F- GROS

1 Place de l'Europe

21630 POMMARD

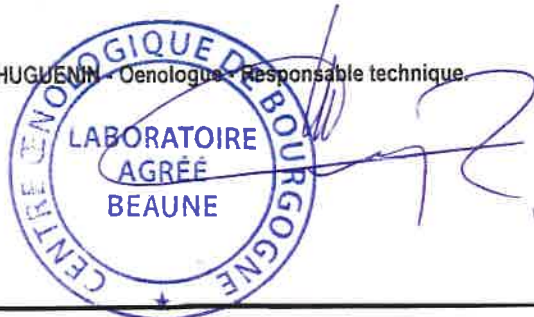
3 / 3

|  |  |
|--|--|
| <b>Désignation du produit</b><br><i>product Name</i> | <b>VIN ROUGE N°20044115Z - GEVREY CHAMBERTIN - 2017</b><br><b>Dossier suivi par TERRELIS</b> |
|--|--|

| Paramètres<br><i>Parameters</i>                                       | Résultats<br><i>Results</i>                          | Méthodes/Incertitudes<br><i>Uncertainty in measurement</i>                                      |
|---|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br><i>density at 20°C</i>             | * 0,9903 g/cm3                                       | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                           |
| ACIDE SALICYLIQUE<br><i>salicylic acid</i>                            | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>SD=2   |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br><i>sorbic acid</i>                 | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince<br>SD=2 mg/l  |
| DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C<br><i>alcohol content % by volume</i> | * 13,2% VOL  | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br><i>pH</i>   | * 3,68   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04)   |
| ACIDITE TOTALE<br><i>total acidity g/L tartaric acid</i>              | * 5,0 g/l H2SO4<br>66,1 meq/l                        | IRTF<br>±(0,2 g/l H2SO4)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br><i>malic acid</i>                                  | * < seuil quantification 0,1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>SD=0,03 g/l              |
| FER<br><i>iron</i>  | * 0,9 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l  |
| CUIVRE<br><i>cooper</i>   | *0,05 mg/l   | ICP-OES<br>SD=0,02 mg/l   |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br><i>free sulfur dioxyde</i>                 | * 20 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br><i>total sulfur dioxyde</i>                | * 55 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté<br>±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l          |
| DYOXYDE DE CARBONE<br><i>carbon dioxyde</i>                           | * 0,59 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l)   |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br><i>total dry extract (by grams per liter)</i>    | * 24,0 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br><i>glucose and fructose</i>                 | * 0,3 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br><i>volatile acidity (as acetic acid)</i> | * 0,69 g/l acide acétique<br>11,59 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4                       |
| ACIDE ACETIQUE<br><i>acetic acid</i>                                  | * 0,67 g/l acide acétique<br>11,20 meq/l             | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique      |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL<br><i>malvidol diglucoside</i>   | ABSENCE  | Chromatographie papier<br>SD=0  |

Rapport établi le: 22/04/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.





# CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16eme Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03 80 26 23.78 - Fax:03 80 26 23.79 - Courriel:laboratoire@c-oe-b.com

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



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

## Certificate of analysis

### Rapport d'analyse N°2004.3067.3067 / 0

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

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

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

N° demande: 148534 EX Client: 61174

Réf. client: 21/04/2020/49

AF GROS

1 place de l'Europe

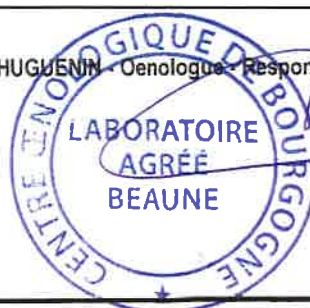
21630 POMMARD

|  |   |
|--|---|
| <b>Désignation du produit</b><br><b>product Name</b> | <b>VIN BLANC N°20043067T - CORTON CHARLEMAGNE - 2017</b><br><b>Dossier suivi par TERRELIS</b> |
|--|---|

| Paramètres<br>Parameters                                       | Résultats<br>Results                                 | Méthodes/Incertitudes<br>Uncertainly in measurement   |
|--|--|---|
| MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C<br>density at 20°C             | * 0,9880 g/cm3                                       | Densimétrie électronique par résonateur de flexion<br>±(0,0003 g/cm3)                           |
| ACIDE SALICYLIQUE<br>salicylic acid                            | Non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l   | Recherche par CCM<br>SD=2   |
| ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif<br>sorbic acid                 | * non détecté < seuil détection de la méthode 2 mg/l | Chromatographie en Couche Mince<br>SD=2 mg/l  |
| DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20 ° C<br>alcohol content % by volume | * 13,2% VOL  | IRTF<br>±(0,1 % VOL)  |
| PH<br>pH   | * 3,43   | POTENTIOMETRIE AUTOMATISEE<br>±(0,04)   |
| ACIDITE TOTALE<br>total acidity g/L tartaric acid              | * 5,3 g/l H2SO4<br>70,6 meq/l                        | IRTF<br>±(0,2 g/l H2SO4)  |
| ACIDE L-MALIQUE<br>malic acid                                  | * < seuil quantification 0.1 g/l                     | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>SD=0,03 g/l              |
| FER<br>iron  | * 1,0 mg/l   | ICP-OES<br>±(0,5 mg/l) - SD=0,2 mg/l  |
| CUIVRE<br>cooper   | * < seuil quantification 0,05 g/l                    | ICP-OES<br>SD=0,02 mg/l   |
| DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE<br>free sulfur dioxide                 | * 30 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté<br>±(7 mg/l) - SD=0,2 mg/l           |
| DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL<br>total sulfur dioxide                | * 75 mg/l  | Spectrophotométrie U.V-visible Automatique en flux injecté<br>±(15 mg/l) - SD=1,1 mg/l          |
| DYOXYDE DE CARBONE<br>carbon dioxide                           | * 0,38 g/l   | IRTF<br>±(0,10 g/l)   |
| EXTRAIT SEC TOTAL<br>total dry extract (by grams per liter)    | * 18,0 g/l   | Méthode densimétrique<br>±(1,0 g/l)   |
| D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE<br>glucose and fructose                 | * 0,6 g/l  | Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible<br>±(0,5 g/l) - SD=0,02 g/l |
| ACIDITE VOLATILE CALCULEE<br>volatile acidity (as acetic acid) | * 0,56 g/l H2SO4<br>9,40 meq/l                       | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,07 g/l H2SO4) - SD=0,010 g/l H2SO4                       |
| ACIDE ACETIQUE<br>acetic acid                                  | * 0,53 g/l acide acétique<br>8,90 meq/l              | Méthode enzymatique automatisée<br>±(0,05 g/l acide acétique) - SD=0,01 g/l acide acétique      |
| RECHERCHE DU DIGLUCOSIDE DU MALVIDOL<br>malvidol diglucoside   | ABSENCE  | Chromatographie papier<br>SD=0  |

Rapport établi le: 22/04/2020

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.



# CERTIFICATE OF ANALYSIS, PURETY, SANITARY STATE, FREE SELLING AND CONSUMPTION

This person, laboratory manager, is designated:

**BURGUNDIA OENOLOGIE**  
**29 RUE BUFFON**  
**21200 BEAUNE – France**

by the French government to give out certificates of purity that must come with the products with a French origin, destined to exportation, certificates proving the wine, well labeled, and the products it is made of are natural quality legal and sellable products, as well as certificates saying this product can be drunk and sold in the country it was made in. This wine exclusively comes from grape fermentation, and doesn't contain any esters nor artificial extracts. These wines fit human consumption and fulfill all sanitary conditions for its free selling on the national and export markets.

|                   |  |             |                |
|-------------------|--|-------------|----------------|
| EXPEDITEUR/FROM:  | AF GROS – 1 place de l'Europe – 21630 POMMARD – France |             |                |
| DESTINATAIRE/TO : | WINE & JEWELLERY – SHANGHAI – CHINA                    |             |                |
| VINS :            | CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> CRU MORGEOTS      | (ROUGE/RED) | MILLESIME 2014 |
|                   | CLOS VOUGEOT GRAND CRU                                 | (ROUGE/RED) | MILLESIME 2014 |

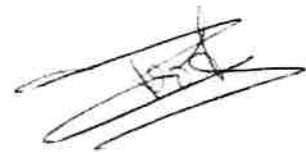
Le soussigné Directeur du Laboratoire :

**BURGUNDIA OENOLOGIE**  
**29 RUE BUFFON**  
**21200 BEAUNE – France**

habilité par le gouvernement français (arrêté ministériel du 15 juillet 1982, modifié) pour délivrer les certificats d'analyse et de pureté des produits agricoles et plus spécialement des vins à l'exportation, certifie que la marchandise décrite ci-dessus est un produit de qualité loyale et marchande. Ces vins sont aptes pour la consommation humaine et ils remplissent les conditions sanitaires pour la vente libre sur le marché national et à l'exportation.

Fait à Beaune, le 25/08/2020

Signataire :



# CERTIFICATE OF ANALYSIS, PURETY, SANITARY STATE, FREE SELLING AND CONSUMPTION

This person, laboratory manager, is designated: **BURGUNDIA OENOLOGIE**  
**29 RUE BUFFON**  
**21200 BEAUNE – France**


by the French government to give out certificates of purity that must come with the products with a French origin, destined to exportation, certificates proving the wine, well labeled, and the products it is made of are natural quality legal and sellable products, as well as certificates saying this product can be drunk and sold in the country it was made in. This wine exclusively comes from grape fermentation, and doesn't contain any esters nor artificial extracts. These wines fit human consumption and fulfill all sanitary conditions for its free selling on the national and export markets.

|                   |  |             |                |
|-------------------|--|-------------|----------------|
| EXPEDITEUR/FROM:  | SAS GROS A.F. – LA GARELLE – 5 GRANDE RUE – 21630 POMMARD – France |             |                |
| DESTINATAIRE/TO : | WINE & JEWELLERY – SHANGHAI – CHINA                                |             |                |
| VINS :            | RICHEBOURG GRAND CRU   | (ROUGE/RED) | MILLESIME 2014 |

Le soussigné Directeur du Laboratoire : **BURGUNDIA OENOLOGIE**  
**29 RUE BUFFON**  
**21200 BEAUNE – France**

habilité par le gouvernement français (arrêté ministériel du 15 juillet 1982, modifié) pour délivrer les certificats d'analyse et de pureté des produits agricoles et plus spécialement des vins à l'exportation, certifie que la marchandise décrite ci-dessus est un produit de qualité loyale et marchande. Ces vins sont aptes pour la consommation humaine et ils remplissent les conditions sanitaires pour la vente libre sur le marché national et à l'exportation.  
Fait à Beaune, le 25/08/2020

Signataire :



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 :          | Nuits Saint Georges 1 <sup>ER</sup> Cru les Saints Georges | Rouge/Red | 2018 |
| Product / Producto | Gevrey Chambertin  | Rouge/Red | 2017 |
|                    | Corton Charlemagne Grand Cru                               | Rouge/Red | 2017 |

Elaboré par : AF GROS  
*Elaborated by / Elaborado por* 1 Place de l'Europe  
21630 POMMARD - FRANCE

Destiné à : WINE & JEWELLERY - SHANGHAI - CHINE  
*Destined to / Destinado al*

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

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

*Es un producto de origen Francés, que reúne todas las condiciones higiénicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este país así como en el exterior. Según los análisis 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 : 25/08/2020  
Aurélie PREVOT, œnologue

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

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

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

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

|                    |   |           |      |
|--------------------|---|-----------|------|
| Produit :          | Moulin à vent En Mortperay                  | Rouge/Red | 2018 |
| Product / Producto | Beaune 1 <sup>ER</sup> Cru Les Montrevenots | Rouge/Red | 2018 |
|                    | Pommard 1 <sup>ER</sup> Cru Les Arvelets    | Rouge/Red | 2018 |
|                    | Chambolle Musigny                           | Rouge/Red | 2018 |
|                    | Vosne Romanée Aux Réas                      | Rouge/Red | 2018 |
|                    | Richebourg Grand Cru                        | Rouge/Red | 2018 |

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

Destiné à : WINE & JEWELLERY - SHANGHAI - CHINE  
Destined to / Destinado al

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

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



*Es un producto de origen Frances, que reúne todas las condiciones higienicas previstas por las autoridades sanitarias de Francia, motivo por el cual su libre venta es permitida sin restricciones en este país así como en el exterior. Según los análisis 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 : 25/08/2020  
Aurélie PREVOT, œnologue


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



N° 11012-01

|  |  |   |                              |   |   |                               |   |   |                              |   |   |                               |   |  |
|--|--|---|------------------------------|---|---|-------------------------------|---|---|------------------------------|---|---|-------------------------------|---|--|
| <p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor Expedidor</i><br/> المُرسل <i>发货人 Отправитель</i><br/> <b>SARL CAROLINE PARENT&amp;ASSOCIES</b><br/> <b>10B RUE DES NAIGEONS</b><br/> <b>21200 BEAUNE</b></p> <p>FRANCE</p>   | <p>N° № 5889</p>   | <p>ORIGINAL</p>   |                              |   |   |                               |   |   |                              |   |   |                               |   |  |
| <p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee Destinataro</i><br/> المُرسل اليه <i>收货人 Получатель</i></p> <p><b>Wine and Jewellery</b><br/> <b>International Trading Shanghai</b><br/> <b>Room 401, Block C, Building 1, No.2112 Middle Yanggao Road,</b><br/> <b>200135 PUDONG- SHANGHAI</b><br/> <b>Chine</b></p>   | <p><b>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b><br/> EUROPEAN COMMUNITY COMUNIDAD EUROPEA<br/> المجموعة الأوروبية<br/> <b>欧洲共同体</b><br/> <b>ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО</b><br/> <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b><br/> CERTIFICATE OF ORIGIN CERTIFICADO DE ORIGEN<br/> شهادة المنشأ <i>原产地证明</i><br/> <b>СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</b></p> <p>3. Pays d'origine <i>Country of origin Pais de origen</i><br/> بلد المنشأ <i>原产国 Страна происхождения</i></p> <p><b>UNION EUROPEENNE - FRANCE</b></p> |   |                              |   |   |                               |   |   |                              |   |   |                               |   |  |
| <p>4. Informations relatives au transport (mention facultative)<br/> Transport details <i>Expedicion</i> <i>مرسلة بواسطة</i> <i>运输情况</i><br/> Вид транспорта и маршрут следования (насколько это известно)</p>   | <p>5. Remarques <i>Remarks Observaciones</i><br/> ملاحظات <i>注意</i> <i>Для служебных отметок</i></p> <p><b>Page N° 2</b></p>   |   |                              |   |   |                               |   |   |                              |   |   |                               |   |  |
| <p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises<br/> Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods<br/> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías<br/> مواصفات البضاعة : رقم التسلسل، العلامة، رقم الطرود، عدد وطبيعة الطرود<br/> 序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类；<br/> Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="0"> <tr> <td>2</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2014 - 13°</td> <td>12 Bille(s) 0.750 = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>RICHEBOURG GRAND CRU 2018 - 13,5°</td> <td>6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>RICHEBOURG GRAND CRU 2014 - 13°</td> <td>12 Bille(s) 0.750 = 9 litres</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>CORTON CHARLEMAGNE 2017 - 13°</td> <td>6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres</td> </tr> </table> <p><b>Soit un total de 40 caisses pour un total de 240 bouteilles</b></p>  | 2  | EXP6 BT Bille(s) 0.750<br>CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2014 - 13° | 12 Bille(s) 0.750 = 9 litres | 1 | EXP6 BT Bille(s) 0.750<br>RICHEBOURG GRAND CRU 2018 - 13,5° | 6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres | 2 | EXP6 BT Bille(s) 0.750<br>RICHEBOURG GRAND CRU 2014 - 13° | 12 Bille(s) 0.750 = 9 litres | 1 | EXP6 BT Bille(s) 0.750<br>CORTON CHARLEMAGNE 2017 - 13° | 6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres | <p>7. Quantité <i>Quantity Cantidad</i><br/> الكمية <i>数量</i><br/> Количество</p> |  |
| 2  | EXP6 BT Bille(s) 0.750<br>CLOS VOUGEOT GRAND CRU 2014 - 13°  | 12 Bille(s) 0.750 = 9 litres                                |                              |   |   |                               |   |   |                              |   |   |                               |   |  |
| 1  | EXP6 BT Bille(s) 0.750<br>RICHEBOURG GRAND CRU 2018 - 13,5°  | 6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres                               |                              |   |   |                               |   |   |                              |   |   |                               |   |  |
| 2  | EXP6 BT Bille(s) 0.750<br>RICHEBOURG GRAND CRU 2014 - 13°  | 12 Bille(s) 0.750 = 9 litres                                |                              |   |   |                               |   |   |                              |   |   |                               |   |  |
| 1  | EXP6 BT Bille(s) 0.750<br>CORTON CHARLEMAGNE 2017 - 13°  | 6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres                               |                              |   |   |                               |   |   |                              |   |   |                               |   |  |
| <p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3<br/> THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3<br/> LA AUTORIDAD INFRASCRIPTA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3<br/> تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم 3<br/> 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<br/> 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<br/> Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority<br/> Lugar y fecha de expedicion ; designacion, firma y sello de la autoridad competente<br/> مستو و تاريخ و تسمية و توقيع و ختم السلطة المختصة.<br/> Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p> <div style="text-align: right;"> <p>Beaune, le 10 DEC. 2020</p> <p></p> <p>Pour le Président</p> <p></p> <p>Colette DULIER</p> </div> |  |   |                              |   |   |                               |   |   |                              |   |   |                               |   |  |

REPRODUCTION INTERDITE

|   |  |                                      |  |                                      |   |  |   |  |  |                                      |  |  |  |                                      |   |                                      |  |  |
|---|--|--------------------------------------|--|--------------------------------------|---|--|---|--|--|--------------------------------------|--|--|--|--------------------------------------|---|--------------------------------------|--|--|
| <p>1. Expéditeur (nom, adresse, pays) <i>Consignor</i> Expedidor<br/> المُرسل المرسِل Отправитель<br/> <b>SARL CAROLINE PARENT&amp;ASSOCIES</b><br/> <b>10B RUE DES NAIGEONS</b><br/> <b>21200 BEAUNE</b></p> <p>FRANCE</p>   | <p>N° Ne 5889</p>  | <p>ORIGINAL</p>                      |  |                                      |   |  |   |  |  |                                      |  |  |  |                                      |   |                                      |  |  |
| <p>2. Destinataire (nom, adresse, pays) <i>Consignee</i> Destinatario<br/> المُرسل اليه المرسل 收货人 Получатель</p> <p><b>Wine and Jewellery</b><br/> <b>International Trading Shanghai</b><br/> <b>Room 401, Block C, Building 1, No.2112 Middle Yanggao Road,</b><br/> <b>200135 PUDONG- SHANGHAI</b><br/> <b>Chine</b></p>   | <p><b>COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE</b><br/> <b>EUROPEAN COMMUNITY</b> <b>COMUNIDAD EUROPEA</b><br/> المجموعة الأوروبية<br/> <b>欧洲共同体</b><br/> <b>ЕВРОПЕЙСКОЕ СООБЩЕСТВО</b><br/> <b>CERTIFICAT D'ORIGINE</b><br/> <b>CERTIFICATE OF ORIGIN</b> <b>CERTIFICADO DE ORIGEN</b><br/> شهادة المنشأ 原产地证明<br/> <b>СЕРТИФИКАТ О ПРОИСХОЖДЕНИИ ТОВАРА</b></p> |                                      |  |                                      |   |  |   |  |  |                                      |  |  |  |                                      |   |                                      |  |  |
| <p>4. Informations relatives au transport (mention facultative)<br/> <i>Transport details</i> Expedición <i>مرسلة بواسطة</i> 运输情况<br/> Вид транспорта и маршрут следования ( насколько это известно )</p>   | <p>3. Pays d'origine <i>Country of origin</i> Pais de origen<br/> المشأ بلد 原产国 Страна происхождения</p> <p><b>UNION EUROPEENNE - FRANCE</b></p>   |                                      |  |                                      |   |  |   |  |  |                                      |  |  |  |                                      |   |                                      |  |  |
|   | <p>5. Remarques <i>Remarks</i> Observaciones<br/> ملاحظات 备注 Для служебных отметок</p> <p><b>Page N° 1</b></p>   |                                      |  |                                      |   |  |   |  |  |                                      |  |  |  |                                      |   |                                      |  |  |
| <p>6. N° d'ordre ; marques, numéros, nombre et nature des colis ; désignation des marchandises<br/> <i>Item number ; marks, numbers, number and kind of packages ; description of goods</i><br/> N° de orden ; marcas, numeros, nombre y naturaleza de los bultos ; designacion de las mercancías<br/> مواصفات البضاعة : رقم التسلسل ، العلامة ، رقم الطرود ، عدد وطبيعة الطرود<br/> 序号；商标；号码；包装件数量和性质；商品种类；<br/> Порядковый номер, маркировочные знаки, нумерация, количество мест и вид упаковки; описание товара</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="215 1070 1198 1131"> <p>4 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>MOULIN A VENT "EN MORTPERAY" 2018 - 13°</p> </td> <td data-bbox="1203 1070 1532 1131"> <p>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1137 1198 1198"> <p>4 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2018 - 13°</p> </td> <td data-bbox="1203 1137 1532 1198"> <p>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1205 1198 1265"> <p>5 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT 2014 AF GROS - 13°</p> </td> <td data-bbox="1203 1205 1532 1265"> <p>30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1272 1198 1332"> <p>7 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2018 - 13°</p> </td> <td data-bbox="1203 1272 1532 1332"> <p>42 Bille(s) 0.750 = 31,5 litres</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1339 1198 1400"> <p>1 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2018 AF GROS - 14°</p> </td> <td data-bbox="1203 1339 1532 1400"> <p>6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1406 1198 1467"> <p>5 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>GEVREY CHAMBERTIN 2017 AF GROS - 13°</p> </td> <td data-bbox="1203 1406 1532 1467"> <p>30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1473 1198 1534"> <p>4 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 - 13,5°</p> </td> <td data-bbox="1203 1473 1532 1534"> <p>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="215 1541 1198 1601"> <p>4 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 - 13,5°</p> </td> <td data-bbox="1203 1541 1532 1601"> <p>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</p> </td> </tr> </table> | <p>4 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>MOULIN A VENT "EN MORTPERAY" 2018 - 13°</p>  | <p>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</p> | <p>4 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2018 - 13°</p> | <p>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</p> | <p>5 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT 2014 AF GROS - 13°</p> | <p>30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres</p> | <p>7 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2018 - 13°</p> | <p>42 Bille(s) 0.750 = 31,5 litres</p> | <p>1 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2018 AF GROS - 14°</p> | <p>6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres</p> | <p>5 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>GEVREY CHAMBERTIN 2017 AF GROS - 13°</p> | <p>30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres</p> | <p>4 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 - 13,5°</p> | <p>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</p> | <p>4 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 - 13,5°</p> | <p>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</p> | <p>7. Quantité <i>Quantity</i> Cantidad<br/> الكمية 数量<br/> Количество</p> |  |
| <p>4 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>MOULIN A VENT "EN MORTPERAY" 2018 - 13°</p>   | <p>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</p>   |                                      |  |                                      |   |  |   |  |  |                                      |  |  |  |                                      |   |                                      |  |  |
| <p>4 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS 2018 - 13°</p>  | <p>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</p>   |                                      |  |                                      |   |  |   |  |  |                                      |  |  |  |                                      |   |                                      |  |  |
| <p>5 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT 2014 AF GROS - 13°</p>   | <p>30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres</p>   |                                      |  |                                      |   |  |   |  |  |                                      |  |  |  |                                      |   |                                      |  |  |
| <p>7 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS 2018 - 13°</p>   | <p>42 Bille(s) 0.750 = 31,5 litres</p>   |                                      |  |                                      |   |  |   |  |  |                                      |  |  |  |                                      |   |                                      |  |  |
| <p>1 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>NUITS ST GEORGES 1ER CRU LES SAINTS GEORGES 2018 AF GROS - 14°</p>  | <p>6 Bille(s) 0.750 = 4,5 litres</p>   |                                      |  |                                      |   |  |   |  |  |                                      |  |  |  |                                      |   |                                      |  |  |
| <p>5 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>GEVREY CHAMBERTIN 2017 AF GROS - 13°</p>  | <p>30 Bille(s) 0.750 = 22,5 litres</p>   |                                      |  |                                      |   |  |   |  |  |                                      |  |  |  |                                      |   |                                      |  |  |
| <p>4 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>CHAMBOLLE MUSIGNY 2018 - 13,5°</p>  | <p>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</p>   |                                      |  |                                      |   |  |   |  |  |                                      |  |  |  |                                      |   |                                      |  |  |
| <p>4 EXP6 BT Bille(s) 0.750<br/>VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018 - 13,5°</p>   | <p>24 Bille(s) 0.750 = 18 litres</p>   |                                      |  |                                      |   |  |   |  |  |                                      |  |  |  |                                      |   |                                      |  |  |
| <p>8. L'autorité soussignée certifie que les marchandises désignées ci-dessus sont originaires du pays figurant dans la case N°3<br/> <b>THE UNDERSIGNED AUTHORITY CERTIFIES THAT THE GOODS DESCRIBED ABOVE ORIGINATE IN THE COUNTRY SHOWN IN BOX 3</b><br/> <b>LA AUTORIDAD INFRASCRITA CERTIFICA QUE LAS MERCANCIAS DESIGNADAS SON ORIGINARIAS DEL PAIS INDICADO EN LA CASILLA N°3</b><br/> تشهد السلطة الموقعة أدناه أن البضائع المذكورة أعلاه مصدرها البلاد المذكورة في الحقل رقم 3<br/> 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<br/> Подписавший уполномоченный орган удостоверяет, что вышеприведенные товары происходят из страны, указанной в графе N° 3</p> <div style="text-align: right;"> <p>Beaune, le 10 DEC. 2020</p> <p></p> <p>Pour le Président</p> <p><b>Colette PULERI</b></p> </div> <p>Lieu et date de délivrance : désignation, signature et cachet de l'autorité compétente<br/> Place and date of issue ; name, signature and stamp of competent authority<br/> Lugar y fecha de expedición ; designacion, firma y sello de la autoridad competente<br/> مواصفات البضاعة وتوقيع وتسمية وتاريخ ومكان 发证地点和日期；发证当局的名称、签字和印章<br/> Место и дата выдачи : наименование, подпись и печать уполномоченного органа.</p>   |  |                                      |  |                                      |   |  |   |  |  |                                      |  |  |  |                                      |   |                                      |  |  |