

RAPPORT D'ANALYSE N°13811

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Désignation		Couleur	Millésime	Cuve / Lot
1604581	05/04/2016	06/04/2016	AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits		Blanc	2014	
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes			
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		13.40	% Vol.	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.85	g/L H2SO4	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		78.58	mEq/L	calcul <i>calcul</i>			*
pH <i>pH</i>		3.51		méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.53	g/L H2SO4	spectrophotométrie UV-visible automatisée <i>automatized spectrophotometry</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		10.82	mEq/L	calcul <i>calcul</i>			*
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.3	g/L	méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i>			*
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>		33	mg/L	colorimétrie automatisée <i>colorimetric method</i>			*
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>		83	mg/L	méthode colorimétrique automatisée <i>colorimetric method</i>			*
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>		0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i>			*
Cuivre <i>Copper</i>		0.05	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique <i>atomic spectrometry method</i>			*
Fer <i>Iron</i>		0.7	mg/L	méthode colorimétrique automatisée <i>automatized colorimetric method</i>			*
Diglucoside du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>		absence		chromatographie sur papier <i>paper chromatography</i>			*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		absence		chromatographie sur papier <i>paper chromatography</i>			*
Turbidité <i>Turbidity</i>		0.8	NTU	néphélométrie <i>nephelometry</i>			*
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9892	g/cm3	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		21.9	g/L	méthode densimétrique (calcul) <i>densimetric method (calcul)</i>			*

Diéthylène Glycol: Absence
Nitrite de Sodium: Absence



Jérémie BAZZANO, Oenologue

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

RAPPORT D'ANALYSE N°13813

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Désignation		Couleur	Millésime	Cuve / Lot
1604583	05/04/2016	06/04/2016	AOC AOP Bourgogne		Rouge	2014	
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes			
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		13.05	% Vol.	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.40	g/L H2SO4	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		69.39	mEq/L	calcul <i>calcul</i>			*
pH <i>pH</i>		3.62		méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.62	g/L H2SO4	spectrophotométrie UV-visible automatisée <i>automatized spectrophotometry</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		12.65	mEq/L	calcul <i>calcul</i>			*
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i>			*
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>		20	mg/L	colorimétrie automatisée <i>colorimetric method</i>			*
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>		55	mg/L	méthode colorimétrique automatisée <i>colorimetric method</i>			*
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>		0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i>			*
Cuivre <i>Copper</i>		0.06	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique <i>atomic spectrometry method</i>			*
Fer <i>Iron</i>		1.5	mg/L	méthode colorimétrique automatisée <i>automatized colorimetric method</i>			*
Diglucoside du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>		absence		chromatographie sur papier <i>paper chromatography</i>			*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		absence		chromatographie sur papier <i>paper chromatography</i>			*
Turbidité <i>Turbidity</i>		6.3	NTU	néphélométrie <i>nephelometry</i>			
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9909	g/cm3	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		25.0	g/L	méthode densimétrique (calcul) <i>densimetric method (calcul)</i>			*

Diéthylène Glycol: Absence
Nitrite de Sodium: Absence



Jérémy B. BRIAND, Oenologue

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

RAPPORT D'ANALYSE N°13814

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Désignation		Couleur	Millésime	Cuve / Lot
1604584	05/04/2016	06/04/2016	AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits		Rouge	2014	
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes			
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		13.40	% Vol.	<i>méthode IRTF</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.37	g/L H2SO4	<i>méthode IRTF</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		68.78	mEq/L	<i>calcul</i>			*
pH <i>pH</i>		3.82		<i>potentiométrie automatisée</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.73	g/L H2SO4	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		14.90	mEq/L	<i>calcul</i>			*
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i>			*
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>		23	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i>			*
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>		70	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i>			*
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>		0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i>			*
Cuivre <i>Copper</i>		0.09	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i>			*
Fer <i>Iron</i>		1.1	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i>			*
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>		absence		<i>chromatographie sur papier</i>			*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		absence		<i>chromatographie sur papier</i>			*
Turbidité <i>Turbidity</i>		9.8	NTU	<i>néphélométrie</i>			
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9913	g/cm3	<i>méthode IRTF</i>			*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		27.1	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i>			*

Diéthylène Glycol: Absence
Nitrite de Sodium: Absence



Jérémy BALLZANO, Oenologue

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

RAPPORT D'ANALYSE N°13815

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Désignation		Couleur	Millésime	Cuve / Lot
1604585	05/04/2016	06/04/2016	AOC AOP Vosne-Romanée		Rouge	2014	
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes			
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		13.40	% Vol.	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.40	g/L H2SO4	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		69.39	mEq/L	calcul <i>calcul</i>			*
pH <i>pH</i>		3.78		potentiométrie automatisée <i>automatic potentiometry</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.80	g/L H2SO4	spectrophotométrie UV-visible automatisée <i>automatized spectrophotometry</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		16.33	mEq/L	calcul <i>calcul</i>			*
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i>			*
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>		17	mg/L	colorimétrie automatisée <i>colorimetric method</i>			*
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>		55	mg/L	méthode colorimétrique automatisée <i>colorimetric method</i>			*
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>		0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i>			*
Cuivre <i>Copper</i>		0.06	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique <i>atomic spectrometry method</i>			*
Fer <i>Iron</i>		1.0	mg/L	méthode colorimétrique automatisée <i>automatized colorimetric method</i>			*
Diglucoside du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>		absence		chromatographie sur papier <i>paper chromatography</i>			*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		absence		chromatographie sur papier <i>paper chromatography</i>			*
Turbidité <i>Turbidity</i>		5.6	NTU	néphélométrie <i>nephelometry</i>			
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9910	g/cm3	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		26.1	g/L	méthode densimétrique (calcul) <i>densimetric method (calcul)</i>			*

Diéthylène Glycol: Absence
Nitrite de Sodium: Absence



Jérémie BAZZANO, Oenologue

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

Nuits Saint Georges, le 06/04/2016

RAPPORT D'ANALYSE N°13816

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Désignation		Couleur	Millésime	Cuve / Lot
1604586	05/04/2016	06/04/2016	AOC AOP Vosne-Romanée premier cru		Rouge	2014	
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes			
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		13.35	% Vol.	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.07	g/L H2S04	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		62.66	mEq/L	calcul <i>calcul</i>			*
pH <i>pH</i>		3.97		potentiométrie automatisée <i>automatic potentiometry</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.81	g/L H2S04	spectrophotométrie UV-visible automatisée <i>automatized spectrophotometry</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		16.53	mEq/L	calcul <i>calcul</i>			*
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		<0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i>			*
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>		21	mg/L	colorimétrie automatisée <i>colorimetric method</i>			*
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>		68	mg/L	méthode colorimétrique automatisée <i>colorimetric method</i>			*
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>		0.1	g/L	méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i>			*
Cuivre <i>Copper</i>		0.08	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique <i>atomic spectrometry method</i>			*
Fer <i>Iron</i>		1.1	mg/L	méthode colorimétrique automatisée <i>automatized colorimetric method</i>			*
Diglucoside du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>		absence		chromatographie sur papier <i>paper chromatography</i>			*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		absence		chromatographie sur papier <i>paper chromatography</i>			*
Turbidité <i>Turbidity</i>		17.7	NTU	néphélométrie <i>nephelometry</i>			
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9910	g/cm3	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		26.1	g/L	méthode densimétrique (calcul) <i>densimetric method (calcul)</i>			*

Diéthylène Glycol: Absence
Nitrite de Sodium: Absence



Jérémie BAZZANO, Oenologue

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

RAPPORT D'ANALYSE N°13818

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Désignation		Couleur	Millésime	Cuve / Lot
1604588	05/04/2016	06/04/2016	AOC AOP Echezeaux		Rouge	2014	
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes			
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		13.85	% Vol.	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.20	g/L H2SO4	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		65.31	mEq/L	calcul <i>calcul</i>			*
pH <i>pH</i>		3.94		potentiométrie automatisée <i>automatic potentiometry</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.82	g/L H2SO4	spectrophotométrie UV-visible automatisée <i>automatized spectrophotometry</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		16.74	mEq/L	calcul <i>calcul</i>			*
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i>			*
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>		17	mg/L	colorimétrie automatisée <i>colorimetric method</i>			*
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>		59	mg/L	méthode colorimétrique automatisée <i>colorimetric method</i>			*
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>		0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée <i>automatized enzymatic method</i>			*
Cuivre <i>Copper</i>		0.06	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique <i>atomic spectrometry method</i>			*
Fer <i>Iron</i>		1.8	mg/L	méthode colorimétrique automatisée <i>automatized colorimetric method</i>			*
Diglucoside du Malvidol <i>Malvidin Diglucoside</i>		absence		chromatographie sur papier <i>paper chromatography</i>			*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		absence		chromatographie sur papier <i>paper chromatography</i>			*
Turbidité <i>Turbidity</i>		17.3	NTU	néphélométrie <i>nephelometry</i>			*
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9912	g/cm3	méthode IRTF <i>FTIR method</i>			*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		27.9	g/L	méthode densimétrique (calcul) <i>densimetric method (calcul)</i>			*

Diéthylène Glycol: Absence
Nitrite de Sodium: Absence



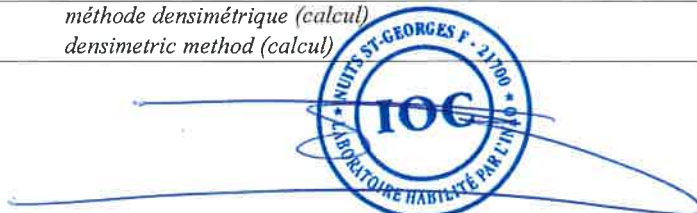
Jérémie BAZZANO, Oenologue

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

RAPPORT D'ANALYSE N°13821

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Désignation		Couleur	Millésime	Cuve / Lot	
1604591	05/04/2016	06/04/2016	AOC AOP Clos de Vougeot "Musigni"		Rouge	2014		
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes				
Titre Alcoométrique Vol.		13.95	% Vol.	méthode IRTF FTIR method				*
Alcoholic % vol.								
Acidité Totale		3.15	g/L H2SO4	méthode IRTF FTIR method				*
Total Acidity								
Acidité Totale		64.29	mEq/L	calcul calcul				*
Total Acidity								
pH		3.89		potentiométrie automatisée automatic potentiometry				*
pH								
Acidité Volatile		0.80	g/L H2SO4	spectrophotométrie UV-visible automatisée automatized spectrophotometry				*
Volatil Acidity								
Acidité Volatile		16.33	mEq/L	calcul calcul				*
Volatil Acidity								
Glucose fructose		0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method				*
Glucose Fructose								
Dioxyde de soufre libre		22	mg/L	colorimétrie automatisée colorimetric method				*
Free Sulphur dioxide								
Dioxyde de soufre total		73	mg/L	méthode colorimétrique automatisée colorimetric method				*
Total Sulphur Dioxide								
Acide L- Malique		0.2	g/L	méthode enzymatique automatisée automatized enzymatic method				*
Malic Acid								
Cuivre		0.04	mg/L	spectrométrie d'absorption atomique atomic spectrometry method				*
Copper								
Fer		1.4	mg/L	méthode colorimétrique automatisée automatized colorimetric method				*
Iron								
Diglucoside du Malvidol		absence		chromatographie sur papier paper chromatography				*
Malvidin Diglucoside								
Acide sorbique		absence		chromatographie sur papier paper chromatography				*
Sorbic acid								
Turbidité		4.9	NTU	néphélométrie nephelometry				*
Turbidity								
Masse Volumique à 20°C		0.9910	g/cm3	méthode IRTF FTIR method				*
Specific Weight 20°C								
Extrait Sec total		27.6	g/L	méthode densimétrique (calcul) densimetric method (calcul)				*
Total Dry Extract								

Diéthylène Glycol: Absence
Nitrite de Sodium: Absence



Jérémy BAZZANO, Oenologue

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

RAPPORT D'ANALYSE N°13822

N° Labo	Remis le	Mesuré le	Désignation		Couleur	Millésime	Cuve / Lot
1604592	05/04/2016	06/04/2016	AOC AOP Richebourg		Rouge	2014	
Analyses		Résultats	Unité	Méthodes			
Titre Alcoométrique Vol. <i>Alcoholic % vol.</i>		14.00	% Vol.	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		3.10	g/L H2SO4	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>			*
Acidité Totale <i>Total Acidity</i>		63.27	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>			*
pH <i>pH</i>		3.89		<i>potentiométrie automatisée</i> <i>automatic potentiometry</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		0.79	g/L H2SO4	<i>spectrophotométrie UV-visible automatisée</i> <i>automatized spectrophotometry</i>			*
Acidité Volatile <i>Volatil Acidity</i>		16.12	mEq/L	<i>calcul</i> <i>calcul</i>			*
Glucose fructose <i>Glucose Fructose</i>		0.3	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>			*
Dioxyde de soufre libre <i>Free Sulphur dioxide</i>		21	mg/L	<i>colorimétrie automatisée</i> <i>colorimetric method</i>			*
Dioxyde de soufre total <i>Total Sulphur Dioxide</i>		68	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>colorimetric method</i>			*
Acide L- Malique <i>Malic Acid</i>		0.2	g/L	<i>méthode enzymatique automatisée</i> <i>automatized enzymatic method</i>			*
Cuivre <i>Copper</i>		<0.03	mg/L	<i>spectrométrie d'absorption atomique</i> <i>atomic spectrometry method</i>			*
Fer <i>Iron</i>		1.3	mg/L	<i>méthode colorimétrique automatisée</i> <i>automatized colorimetric method</i>			*
Diglycoside du Malvidol <i>Malvidin Diglycoside</i>		absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>			*
Acide sorbique <i>Sorbic acid</i>		absence		<i>chromatographie sur papier</i> <i>paper chromatography</i>			*
Turbidité <i>Turbidity</i>		6.5	NTU	<i>néphélométrie</i> <i>nephelometry</i>			
Masse Volumique à 20°C <i>Specific Weight 20°C</i>		0.9908	g/cm3	<i>méthode IRTF</i> <i>FTIR method</i>			*
Extrait Sec total <i>Total Dry Extract</i>		27.4	g/L	<i>méthode densimétrique (calcul)</i> <i>densimetric method (calcul)</i>			*

Diéthylène Glycol: Absence
Nitrite de Sodium: Absence



Jérémie BAZZANO, Oenologue

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

Designation du produit / Name of the product

AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2014
Rapport d'analyse n°13811

“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 : 7/04/2016

Nom et signature de l'expéditeur :

Vincent 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^{er} 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 end 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 06/04/2016
Jérémie BAZZANO, Oenologue



Designation du produit / Name of the product

AOC AOP Bourgogne Rouge 2014
Rapport d'analyse n°13813

“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 : 7/04/2016
Nom et signature de l'expéditeur :

Vincent 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^{er} 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 bellow, 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 06/04/2016
Jérémie BAZZANO, Oenologue



Designation du produit / Name of the product

AOC AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2014
Rapport d'analyse n°13814

“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: 7/04/2016
Nom et signature de l'expéditeur:

Vincent 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^{er} 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 end 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 06/04/2016
Jérémie BAZZANO, Oenologue



Designation du produit / Name of the product

AOC AOP Vosne-Romanée Rouge 2014
Rapport d'analyse n°13815

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

Déclaration de l'expéditeur / Shipper's statement

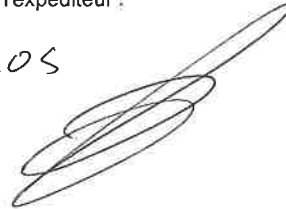
Expéditeur/ Shipper: Domaine GROS Frère & Soeur
6 rue des Grands Crus
21700 VOSNE ROMANEE
FRANCE

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 : 7/04/2016
Nom et signature de l'expéditeur :

Vincent 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^{er} 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 bellow, 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 06/04/2016
Jérémie BAZZANO, Oenologue



Designation du produit / Name of the product

AOC AOP Vosne-Romanée premier cru Rouge 2014
Rapport d'analyse n°13816

“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 : 7/04/2016
Nom et signature de l'expéditeur :

Vincent 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^{er} 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 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 06/04/2016
Jérémie BAZZANO, Oenologue



Designation du produit / Name of the product

AOC AOP Echezeaux Rouge 2014
Rapport d'analyse n°13818

“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 : 7/04/2016

Nom et signature de l'expéditeur :

Vincent 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^{er} 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 end 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 06/04/2016
Jérémy BAZZANO, Oenologue



Designation du produit / Name of the product

AOC AOP Clos de Vougeot "Musigni" Rouge 2014
Rapport d'analyse n°13821

“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 : 7/04/2016

Nom et signature de l'expéditeur :

Vincent 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^{er} 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 06/04/2016
Jérémy BAZZANO, Oenologue



Designation du produit / Name of the product

AOC AOP Richebourg Rouge 2014
Rapport d'analyse n°13822

“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 : 7/04/2016

Nom et signature de l'expéditeur :

Vincent 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^{er} 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 bellow, 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 06/04/2016
Jérémie BAZZANO, Oenologue

