

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

Facture N° 20200016 du 09/07/2020



**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**

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

FINE & RARE ENTERPRISE CO, ltd
1F, N°27, ALLEY 112, SEC 4, REN AI
ROAD
. TAIPEI
Taiwan

Référence : 2018 ALLOCATION

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	Commande N° 20190020 du 24/09/2019					
	WINES BELOW ARE LABELLED AF GROS					
24,00	GEVREY CHAMBERTIN - 2018 - Rouge - 14°	EXP12 BT	0,750	42,50 €	1 020,00 €	EX
24,00	MOREY SAINT DENIS - 2018 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	39,00 €	936,00 €	EX
12,00	CORTON BLANC GRAND CRU - 2018 - Blanc - 14°	EXP12 BT	0,750	134,00 €	1 608,00 €	EX
	WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE AF GROS					
300,00	MOULIN A VENT - 2018 - - 13°	EXP12 BT	0,750	13,00 €	3 900,00 €	EX
24,00	BEAUNE 1ER CRU LES MONTREVENOTS - 2018 - Blanc - 13°	EXP12 BT	0,750	47,50 €	1 140,00 €	EX
60,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE - 2018 - Rouge - 12,5°	EXP12 BT	0,750	16,25 €	975,00 €	EX
36,00	SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU LE CLOS DES GUETTES - 2018 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	34,00 €	1 224,00 €	EX
36,00	VOSNE ROMANEE AUX REAS - 2018 - Rouge - 13,5°	EXP12 BT	0,750	43,50 €	1 566,00 €	EX
36,00	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE - 2018 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	43,50 €	1 566,00 €	EX
36,00	CHAMBOLLE MUSIGNY - 2018 - Rouge - 13,5°	EXP12 BT	0,750	43,50 €	1 566,00 €	EX
24,00	POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS - 2018 - Rouge - 13°	EXP12 BT	0,750	43,50 €	1 044,00 €	EX
24,00	POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES - 2018 - Rouge - 13,5°	EXP12 BT	0,750	55,00 €	1 320,00 €	EX
36,00	EICHEZEUX GRAND CRU - 2018 - Rouge - 13,5°	EXP12 BT	0,750	194,00 €	6 984,00 €	EX
36,00	RICHEBOURG GRAND CRU - 2018 - Rouge - 13,5°	EXP12 BT	0,750	380,00 €	13 680,00 €	EX
	WINES BELOW ARE LABELLED DOMAINE GROS FRERE ET SOEUR					
36,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS BLANC - 2018 - Blanc - 14°	EXP6 BT	0,750	19,00 €	684,00 €	EX
36,00	BOURGOGNE ROUGE - 2018 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	15,00 €	540,00 €	EX
24,00	CHEMIN DES MOINES DE VERGY - 2018 - - 14°	EXP6 BT	0,750	37,50 €	900,00 €	EX
36,00	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS ROUGE - 2018 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	16,25 €	585,00 €	EX
12,00	VOSNE ROMANEE - 2018 - Rouge - 15°	EXP6 BT	0,750	44,00 €	528,00 €	EX
12,00	VOSNE ROMANEE 1ER CRU - 2018 - Rouge - 15°	EXP6 BT	0,750	59,00 €	708,00 €	EX
18,00	EICHEZEUX GRAND CRU - 2018 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	95,00 €	1 710,00 €	EX
18,00	CLOS VOUGEOT GRAND CRU - 2018 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	95,00 €	1 710,00 €	EX
30,00	RICHEBOURG GRAND CRU - 2018 - Rouge - 14°	EXP6 BT	0,750	280,00 €	8 400,00 €	EX

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

Facture N° 20200016 du 09/07/2020

FINE & RARE ENTERPRISE CO, ltd
1F, N°27, ALLEY 112, SEC 4, REN AI
ROAD
. TAIPEI
Taiwan

Référence : 2018 ALLOCATION

Quantité	Désignation	Embal.	Litrage	PU H.T.	Mt H.T.	TVA
	<p style="text-align: center;">SARL CAROLINE PARENT & ASSOCIES 10 B rue des Naigeons 21200 BEAUNE - FRANCE RCS DIJON 493 856 595 Accise FR 007 859 E 0656</p>					

	Taux	Base H.T.	Montant
EX BASE TVA EXPORT HORS CEE		54 294,0	0,00 €

Total H.T. 54 294,00 €

Net H.T. 54 294,00 €

DAE n° : 20FRG8592400559095944

96 COLIS

Montant réglé 54 274,00 €

EXPORTATION HORS CEE
MARCHANDISE EXONEREE en VERTU de L'ARTICLE 262-I du C.G.I

Pas d'escompte en cas de paiement anticipé.

FDA n° 13103653998

CHINE : Registration N° 25012002225

Query N°12728523

Net à payer 20,00 €
SUIVANT ACCORD
au 30/09/2020 VIREMENT

Payé par : VIREMENT

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

Facture N° 20200016 du 09/07/2020
Code Client : FINERAR
Net à payer : 20,00 €

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 analysis, de pureza y de libre vente de vinos (decreto del 06/10/1997 JORF du 30/11/1997), aseguro que el vino :

Produit :	Gevrey Chambertin	Rouge/Red	2018
Product / Producto	Morey Saint Denis	Rouge/Red	2018
	Corton Charlemagne Grand Cru	Blanc/White	2018

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

Destiné à :	Fine & Rare Enterprise CO
Destined to / Destinado al	Taipei - TAIWAN

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 analisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.

Beaune, le : 03/06/2020
Aurélie PREVOT, œnologue

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

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 analysis, 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 ^{ER} Cru Les Montrevenots	Blanc/White	2018
	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	Rouge/Red	2018
	Savigny les Beaune 1 ^{ER} Cru Clos des Guettes	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Aux Réas	Rouge/Red	2018
	Vosne Romanée Clos de la Fontaine	Rouge/Red	2018
	Chambolle Musigny	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Pezerolles	Rouge/Red	2018
	Pommard 1 ^{ER} Cru Les Arvelets	Rouge/Red	2018
	Echezeaux Grand Cru	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 : Fine & Rare Enterprise CO
Destined to / Destinado al Taïpei - TAÏWAN

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 analisis realizados sobre las muestras entregadas, certifica que este vino responde a todas las exigencias de la ley sobre los alimentos y las leyes y decretos que gobiernan las Denominaciones de Origen.

Beaune, le : 03/06/2020
Aurélie PREVOT, œnologue

TERRELIS SCOP ARL
21 Rue des Capucines
21200 BEAUNE
FRANCE
03 77 43 11 175 00010



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

9 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - Courrielaboratoire@c.o.b.com

S.A. la 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°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 Product Name	VIN BLANC N°20023109Q - BEAUNE PREMIER CRU LES MONTREVENOTS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél:03 80 26 23 78 - Fax:03 80 26 23 79 - Courriel:laboratoire@co-de-b.com

S.A. à conseil de surveillance et d'administration 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°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 Product Name	VIN ROUGE N°20023107C - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9915 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 12,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,9 g/l acide tartrique 78,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 2,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,08 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 59 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 13,03 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,72 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(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

6 rue du 19ème Chasseurs 21000 BEAUNE - Tél:03 80 28 23 78 - Fax:03 80 28 23 79 - Courriel: laboratoire@coe-b.com

S.A. à conseil de surveillance et direction au capital de 431 300€ N°Siret: 312 149 149 50022



ACCREDITATION
N° 1-0228
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

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

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 68,4 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,0 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,11 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 24 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 64 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 13,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,70 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tel 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - laboratoire@co-œ-b.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

Certificate of analysis

Rapport d'analyse N°E2002.3110.3110

Extrait du rapport N°2002.3110.3110 / 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: 162469 EXT Client: 61174

Réf. client: 19/02/2020/49

AF GROS

1 Place de l'Europe

21630 POMMARD

1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN BLANC N°20023110Z - CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9875 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 6,1 g/l acide tartrique 81,2 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,3 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,11 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 19 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 70 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 20,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,39 g/l acide acétique 6,57 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,36 g/l acide acétique 5,93 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 20/02/2020

Analyses validées par Eric Grandjean - Œnologue - Responsable qualité.





CENTRE OENOLOGIQUE DE BOURGOGNE

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

6 rue du 16ème Chasseurs 21200 BEAUNE - Tél 03 80 26 23 78 - Fax 03 80 26 23 79 - laboratoire@co-de-b.com

S.A. à conseil de surveillance et directeur au capital de 431.000€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 1-0226
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 Product Name	VIN ROUGE N°20042532M - MOREY SAINT DENIS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9904 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,4 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,7 g/l acide tartrique 75,9 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < limite de quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 26 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 73 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,77 g/l acide acétique 12,82 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,75 g/l acide acétique 12,50 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(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 - 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° 1-0228
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

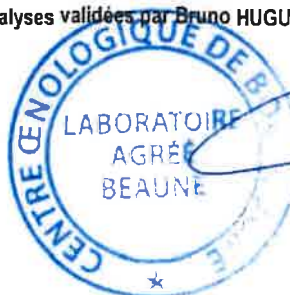
1 / 1

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20042533G - GEVREY CHAMBERTIN - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,7 g/l acide tartrique 75,5 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER Iron	* 1,5 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,07 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 21 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,76 g/l acide acétique 12,65 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,74 g/l acide acétique 12,32 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(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 HABILETE 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

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20042526E - VOSNE ROMANEE - AUX REAS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

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

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20042521C - SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU - CLOS DES GUETTES - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres <i>Parameters</i>	Résultats <i>Results</i>	Méthodes/Incertitudes <i>Uncertainty in measurement</i>
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,3 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 67,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,7 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 17 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 52 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,81 g/l acide acétique 13,49 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,79 g/l acide acétique 13,20 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(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 HABILETE 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

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20042528K - VOSNE ROMANEE - CLOS DE LA FONTAINE - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9906 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,2 g/l acide tartrique 68,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 16 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 52 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,5 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,82 g/l acide acétique 13,63 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,80 g/l acide acétique 13,35 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(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

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20042525M - CHAMBOLLE MUSIGNY - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

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

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

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20042522H - POMMARD 1ER CRU LES PEZEROLLES - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9905 g/cm ³	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm ³)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,7 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 71,8 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 2,1 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,05 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 18 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 55 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,81 g/l acide acétique 13,57 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,80 g/l acide acétique 13,28 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(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 HABILETE 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

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20042529P - ECHEZEAUX GRAND CRU - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	--

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9902 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,6 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,3 g/l acide tartrique 71,0 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUE malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,2 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* < limite de quantification 0,05 mg/l	ICP-OES LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 23 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 24,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,5 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,78 g/l acide acétique 13,01 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,76 g/l acide acétique 12,70 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(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

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20042530J - RICHEBOURG GRAND CRU - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

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

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

Désignation du produit Product Name	VIN ROUGE N°20042523S - POMMARD 1ER CRU LES ARVELETS - 2018 Dossier suivi par TERRELIS
--	---

Paramètres Parameters	Résultats Results	Méthodes/Incertitudes Uncertainty in measurement
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DÉGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 68,6 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
ACIDE L-MALIQUÉ malic acid	* < limite de quantification 0.1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible LD=0,03 g/l
FER iron	* 1,8 mg/l	ICP-OES ±(0,5 mg/l) - LD=0,20 mg/l
CUIVRE copper	* 0,06 mg/l	ICP-OES ±(0,06 mg/l) - LD=0,02 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE LIBRE free sulfur dioxide	* 25 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible automatique en flux injecté ±(7 mg/l) - LD=0,2 mg/l
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 69 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,74 g/l acide acétique 12,30 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,72 g/l acide acétique 11,95 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Rapport établi le: 29/04/2020

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



LABORATOIRE AGREE D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES
6 rue du 16^{ème} Chasseurs 21200 BEAUNE – Tel : 03.80.26.23.78 – Fax : 03.80.26.23.79
S.A avec conseil de surveillance et directoire au capital de : 431 300 N° Siret 312 149 149 00022

Certificat sanitaire de pureté, de libre vente et de consommation

Certificate health of purity, free-sale and consummation

Certificat N°20/59/162494

Vu l'habilitation, pour les vins et spiritueux, de laboratoires délivrant des certificats d'analyse et de pureté relatifs aux produits alimentaires ou agricoles d'origine française destinés à l'exportation (arrêté du 6 Octobre 1997, J.O. du 30 Novembre 1997), le soussigné certifie que les produits décrits ci-dessous sont conforme aux exigences des lois sur les denrées alimentaires et propres à la consommation humaine.

In conformity with the current regulations relating to wines and spirits and governing the authorisation of laboratories to issue certificates of purity and analysis to alimentary or agricultural products of French origin intended for export (order of 6 October 1997, J.O. of 30 November 1997), the undersigned certifies that the products described below are in conformity with requirements of laws on foodstuffs and suitable for human consumption.

Désignation du produit :

Description of product:

VIN DE FRANCE PINOT NOIR 2018
VIN DE FRANCE CHEMIN DES MOINES DE VERGY 2018
BOURGOGNE 2018
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2018
VOSNE ROMANEE 2018
VOSNE ROMANEE 1^{ER} CRU 2018
VOSNE ROMANEE 1^{ER} CRU LES CHAUMES 2018
ECHEZEAUX GRAND CRU 2018
CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2018
GRAND ECHEZEAUX GRAND CRU 2018
RICHEBOURG GRAND CRU 2018

Commercialisé par :

Market by :

GROS FRERE ET SOEUR
6 rue des grands crus
21700 VOSNE ROMANEE - FRANCE

Destinataire :

Dressee :

EXPORT CHINE

Délivré à Beaune, le 20 février 2020



Bruno HUGUENNIN
Directeur du laboratoire



Rapport d'analyse N°2002.3178.3188 / 0

Echantillons remis le: 20/02/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 20/02/2020 au: 24/02/2020

Analyses exécutées du: 20/02/2020 au: 24/02/2020

Rapport établi le: 24/02/2020

N° demande: 162494 EX Client: 37850

Réf. client: ANALYSE DE VIN Export MULTI-EXPORT

Domaine GROS Frère et Soeur
6 rue des grands crus
21700 VOSNE ROMANEE

Page : 4

Désignation du produit		VIN BLANC N°20023181T - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2018	
Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes	
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9880 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)	
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l	
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)	
SUCRES TOTAUX TOTAL SUGAR	* 1,30 g/l	Défécation, hydolyse, iodométrie manuelle ±(0,29 g/l) - LD=0,015 g/l	
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,6 g/l acide tartrique 74,1 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)	
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 79 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 19,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)	
EXTRAIT SEC REDUIT REDUCED DRY EXTRACT	19,5 g/l	Densimétrie	
PLOMB lead	* <limite de quantification 20 µg/l	ICP-OES LD=7 µg/l	
SULFATES sulfates	Inferieur à 0,8 g/l K2SO4	Méthode semi-quantitative de Marty	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l	
METHANOL methanol	* 87 mg/l	Distillation et CPG-FID ±(12 mg/l) - LD=2 mg/l	
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,76 g/l acide acétique 12,65 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique	
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,74 g/l acide acétique 12,32 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)	

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



Page: 4 Suite page: 5



CENTRE ŒNOLOGIQUE DE BOURGOGNE

LABORATOIRE AGRÉÉ D'ANALYSES ŒNOLOGIQUES - LABORATOIRE HABILITÉ 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 directeur au capital de: 431 300€ N°Siret: 312 149 149 00022



ACCREDITATION
N° 140228
FORÉE
DISPONIBLE
SUR
www.cofrac.fr

Rapport d'analyse N°2002.3434.3434 / 0

Echantillons remis le: 24/02/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 24/02/2020 au: 26/02/2020

Analyses exécutées du: 24/02/2020 au: 26/02/2020

Rapport établi le: 26/02/2020

N° demande: 162547 EX Client: 37850

Réf. client: ANALYSE DE VIN Export MULTI-EXPORT

Domaine GROS Frère et Soeur
6 rue des grands crus
21700 VOSNE ROMANEE

Page : 1

VIN ROUGE N°20023434V - BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2018

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9899 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,0 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
SUCRES TOTAUX TOTAL SUGAR	* 1,40 g/l	Défécation, hydolyse, iodométrie manuelle ±(0,31 g/l) - LD=0,015 g/l
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,1 g/l acide tartrique 67,6 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 39 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 25,0 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
EXTRAIT SEC REDUIT REDUCED DRY EXTRACT	24,6 g/l	Densimétrie
PLOMB lead	* non détecté µg/l	ICP-OES LD=7 µg/l
SULFATES sulfates	Inférieur à 0,8 g/l K2SO4	Méthode semi-quantitative de Marty
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
METHANOL methanol	* 84 mg/l	Distillation et CPG-FID ±(12 mg/l) - LD=2 mg/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,85 g/l acide acétique 14,19 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,84 g/l acide acétique 13,93 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

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





Rapport d'analyse N°2002.3178.3188 / 0

Echantillons remis le: 20/02/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 20/02/2020 au: 24/02/2020

Analyses exécutées du: 20/02/2020 au: 24/02/2020

Rapport établi le: 24/02/2020

N° demande: 162494 EX Client: 37850

Réf. client: ANALYSE DE VIN Export MULTI-EXPORT

Domaine GROS Frère et Soeur
6 rue des grands crus
21700 VOSNE ROMANEE

Page : 3

Désignation du produit		VIN ROUGE N°20023180X - BOURGOGNE 2018	
Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes	
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9917 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)	
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l	
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l	
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,5 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)	
SUCRES TOTAUX TOTAL SUGAR	* 1,50 g/l	Défécation, hydolyse, iodométrie manuelle ±(0,33 g/l) - LD=0,015 g/l	
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 4,7 g/l acide tartrique 63,3 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)	
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 26 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l	
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 28,1 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)	
EXTRAIT SEC REDUIT REDUCED DRY EXTRACT	27,6 g/l	Densimétrie	
PLOMB lead	* 22 µg/l	ICP-OES ±(11 µg/l) - LD=7 µg/l	
SULFATES sulfates	Inférieur à 0,8 g/l K2SO4	Méthode semi-quantitative de Marty	
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,6 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l	
METHANOL methanol	* 107 mg/l	Distillation et CPG-FID ±(12 mg/l) - LD=2 mg/l	
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,89 g/l acide acétique 14,84 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique	
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,88 g/l acide acétique 14,62 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)	

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



Page: 3 Suite page: 4



Rapport d'analyse N°2002.3178.3188 / 0

Echantillons remis le: 20/02/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du:20/02/2020 au:24/02/2020

Analyses exécutées du: 20/02/2020 au: 24/02/2020

Rapport établi le: 24/02/2020

N° demande: 162494 EX Client: 37850

Réf. client: ANALYSE DE VIN Export MULTI-EXPORT

Domaine GROS Frère et Soeur
6 rue des grands crus
21700 VOSNE ROMANEE

Page : 2

Désignation du produit	VIN ROUGE N°20023179H - VIN DE FRANCE CHEMIN DES MOINES DE VERGY 2018
------------------------	---

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,0 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
SUCRES TOTAUX TOTAL SUGAR	* 1,40 g/l	Défécation, hydolyse, iodométrie manuelle ±(0,31 g/l) - LD=0,015 g/l
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 4,8 g/l acide tartrique 64,1 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 31 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,9 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
EXTRAIT SEC REDUIT REDUCED DRY EXTRACT	27,5 g/l	Densimétrie
PLOMB lead	* 24 µg/l	ICP-OES ±(12 µg/l) - LD=7 µg/l
SULFATES sulfates	Inférieur à 0,8 g/l K2SO4	Méthode semi-quantitative de Marty
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
METHANOL methanol	* 108 mg/l	Distillation et CPG-FID ±(12 mg/l) - LD=2 mg/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,85 g/l acide acétique 14,17 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,84 g/l acide acétique 13,92 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

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



Page: 2 Suite page: 3



Rapport d'analyse N°2002.3178.3188 / 0

Echantillons remis le: 20/02/2020 par le demandeur
Analyses accréditées exécutées du:20/02/2020 au:24/02/2020
Analyses exécutées du: 20/02/2020 au: 24/02/2020
Rapport établi le: 24/02/2020
N° demande: 162494 EX Client: 37850
Réf. client: ANALYSE DE VIN Export MULTI-EXPORT

Domaine GROS Frère et Soeur
6 rue des grands crus
21700 VOSNE ROMANEE

Page : 5

Désignation du produit	VIN ROUGE N°20023182G - VOSNE ROMANEE 2018
------------------------	--

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9900 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
SUCRES TOTAUX TOTAL SUGAR	* 1,40 g/l	Défécation, hydolyse, iodométrie manuelle ±(0,31 g/l) - LD=0,015 g/l
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,0 g/l acide tartrique 66,9 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 52 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,6 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
EXTRAIT SEC REDUIT REDUCED DRY EXTRACT	27,2 g/l	Densimétrie
PLOMB lead	* 20 µg/l	ICP-OES ±(10 µg/l) - LD=7 µg/l
SULFATES sulfates	Inférieur à 0,8 g/l K2SO4	Méthode semi-quantitative de Marty
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
METHANOL methanol	* 121 mg/l	Distillation et CPG-FID ±(12 mg/l) - LD=2 mg/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,76 g/l acide acétique 12,74 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,75 g/l acide acétique 12,42 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

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



Page: 5 Suite page: 6



Rapport d'analyse N°2002.3178.3188 / 0

Echantillons remis le: 20/02/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 20/02/2020 au: 24/02/2020

Analyses exécutées du: 20/02/2020 au: 24/02/2020

Rapport établi le: 24/02/2020

N° demande: 162494 EX Client: 37850

Réf. client: ANALYSE DE VIN Export MULTI-EXPORT

Domaine GROS Frère et Soeur
6 rue des grands crus
21700 VOSNE ROMANEE

Page : 6

Désignation du produit	VIN ROUGE N°20023183Z - VOSNE ROMANEE 1ER CRU 2018
------------------------	--

Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9899 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,8 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
SUCRES TOTAUX TOTAL SUGAR	* 1,30 g/l	Défécation, hydolyse, iodométrie manuelle ±(0,29 g/l) - LD=0,015 g/l
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,4 g/l acide tartrique 72,4 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 45 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,4 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
EXTRAIT SEC REDUIT REDUCED DRY EXTRACT	27,1 g/l	Densimétrie
PLOMB lead	* 21 µg/l	ICP-OES ±(11 µg/l) - LD=7 µg/l
SULFATES sulfates	Inférieur à 0,8 g/l K2SO4	Méthode semi-quantitative de Marty
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
METHANOL methanol	* 120 mg/l	Distillation et CPG-FID ±(12 mg/l) - LD=2 mg/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,73 g/l acide acétique 12,16 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,71 g/l acide acétique 11,80 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.



Page: 6 Suite page: 7



Rapport d'analyse N°2002.3178.3188 / 0

Echantillons remis le: 20/02/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 20/02/2020 au: 24/02/2020

Analyses exécutées du: 20/02/2020 au: 24/02/2020

Rapport établi le: 24/02/2020

N° demande: 162494 EX Client: 37850

Réf. client: ANALYSE DE VIN Export MULTI-EXPORT

Domaine GROS Frère et Soeur
6 rue des grands crus
21700 VOSNE ROMANEE

Page : 8

Désignation du produit		VIN ROUGE N°20023185X - ECHEZEAUX GRAND CRU 2018
Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9907 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 13,9 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
SUCRES TOTAUX TOTAL SUGAR	* 1,30 g/l	Défécation, hydolyse, iodométrie manuelle ±(0,29 g/l) - LD=0,015 g/l
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 5,0 g/l acide tartrique 66,7 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 39 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 26,8 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
EXTRAIT SEC REDUIT REDUCED DRY EXTRACT	26,5 g/l	Densimétrie
PLOMB lead	* 24 µg/l	ICP-OES ±(12 µg/l) - LD=7 µg/l
SULFATES sulfates	Inférieur à 0,8 g/l K2SO4	Méthode semi-quantitative de Marty
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,3 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
METHANOL methanol	* 93 mg/l	Distillation et CPG-FID ±(12 mg/l) - LD=2 mg/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,83 g/l acide acétique 13,90 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,82 g/l acide acétique 13,63 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

Analyses validées par Bruno HUGUENIN - Œnologue - Responsable technique.



Page: 8 Suite page: 9



Rapport d'analyse N°2002.3178.3188 / 0

Echantillons remis le: 20/02/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 20/02/2020 au: 24/02/2020

Analyses exécutées du: 20/02/2020 au: 24/02/2020

Rapport établi le: 24/02/2020

N° demande: 162494 EX Client: 37850

Réf. client: ANALYSE DE VIN Export MULTI-EXPORT

Domaine GROS Frère et Soeur
6 rue des grands crus
21700 VOSNE ROMANEE

Page : 9

Désignation du produit		VIN ROUGE N°20023186U - CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU 2018
Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9909 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,1 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
SUCRES TOTAUX TOTAL SUGAR	* 1,40 g/l	Défécation, hydolyse, iodométrie manuelle ±(0,31 g/l) - LD=0,015 g/l
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 4,8 g/l acide tartrique 63,5 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 33 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL total dry extract (by grams per liter)	* 27,9 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l)
EXTRAIT SEC REDUIT REDUCED DRY EXTRACT	27,5 g/l	Densimétrie
PLOMB lead	* <limite de quantification 20 µg/l	ICP-OES LD=7 µg/l
SULFATES sulfates	Inférieur à 0,8 g/l K2SO4	Méthode semi-quantitative de Marty
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,4 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
METHANOL methanol	* 108 mg/l	Distillation et CPG-FID ±(12 mg/l) - LD=2 mg/l
ACIDITE VOLATILE CALCULEE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,87 g/l acide acétique 14,57 meq/l	Méthode enzymatique automatisée ±(0,09 g/l acide acétique) - LD=0,012 g/l acide acétique
ACIDE ACETIQUE acetic acid	* 0,86 g/l acide acétique 14,33 meq/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrie U.V-visible ±(0,06 g/l acide acétique)

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





E. GRANDJEAN

Page: 9 Suite page: 10



Rapport d'analyse N°2002.3178.3188 / 0

Echantillons remis le: 20/02/2020 par le demandeur

Analyses accréditées exécutées du: 20/02/2020 au: 24/02/2020

Analyses exécutées du: 20/02/2020 au: 24/02/2020

Rapport établi le: 24/02/2020

N° demande: 162494 EX Client: 37850

Réf. client: ANALYSE DE VIN Export MULTI-EXPORT

Domaine GROS Frère et Soeur
6 rue des grands crus
21700 VOSNE ROMANEE

Page : 11

Désignation du produit		VIN ROUGE N°20023188U - RICHEBOURG GRAND CRU 2018
Paramètres	Résultats	Méthodes/Incertitudes
ACIDITE VOLATILE EN ACIDE ACETIQUE volatile acidity (as acetic acid)	* 0,93 g/l acide acétique 15,51 meq/l	Entraînement à la vapeur, titrimétrie ±(0,07 g/l acide acétique) - LD=0 g/l acide acétique
MASSE VOLUMIQUE DES VINS A 20°C density at 20°C	* 0,9898 g/cm3	Densimétrie électronique par résonateur de flexion ±(0,0003 g/cm3)
ACIDE SALICYLIQUE salicylic acid	Non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
ACIDE SORBIQUE semi-quantitatif sorbic acid	* non détecté < limite de détection de la méthode 2 mg/l	Recherche par CCM LD=2 mg/l
DEGRE ALCOOLIQUE % VOL A 20°C alcohol content % by volume	* 14,2 % VOL	IRTF ±(0,2 % VOL)
SUCRES TOTAUX TOTAL SUGAR	* 1,10 g/l	Défécation, hydolyse, iodométrie manuelle ±(0,24 g/l) - LD=0,015 g/l
ACIDITE TOTALE total acidity g/L tartaric acid	* 4,7 g/l acide tartrique 63,3 meq/l	IRTF ±(0,3 g/l acide tartrique)
DIOXYDE DE SOUFRE TOTAL total sulfur dioxide	* 32 mg/l	Spectrophotométrie U.V-visible -Automatique séquentielle ±(15 mg/l) - LD=2 mg/l
EXTRAIT SEC TOTAL DENSIMETRIQUE total dry extract (by grams per liter)	* 25,3 g/l	Méthode densimétrique ±(1,0 g/l) - LD=0 g/l
EXTRAIT SEC REDUIT REDUCED DRY EXTRACT	25,2 g/l	Densimétrie
PLOMB lead	* 27 µg/l	ICP-OES ±(14 µg/l) - LD=7 µg/l
SULFATES sulfates	Inférieur à 0,8 g/l K2SO4	Méthode semi-quantitative de Marty
D-GLUCOSE + D-FRUCTOSE glucose and fructose	* 0,1 g/l	Méthode automatisée enzymatique et spectrophotométrique U.V-visible ±(0,5 g/l) - LD=0,02 g/l
METHANOL methanol	* 100 mg/l	Distillation et CPG-FID ±(12 mg/l) - LD=2 mg/l

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





LA TRUFFE *n.f.* (lat. tuber). *Bot.*
Champignon souterrain
ex : Truffe Noire de Bourgogne
illustration (ci-contre)
Pop: - Nez de Truffe -
expression employée pour un vin
aux arômes particuliers de truffe.
typicité du parfum de certains
vins rouges de Bourgogne.



FRANÇOIS PARENT
www.parent-pommard.com

BOTTLING CERTIFICATE

AF GROS

Désignation	Wine	Vintage	Bottling date	Lot REF
GEVREY CHAMBERTIN	Red	2018	20/04/2020	GC18
MOREY SAINT DENIS	Red	2018	17/04/2020	MSD18
CORTON CHARLEMAGNE	Blanc	2018	16/01/2020	C18

**SARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**
10 B rue des Naigeons
21200 BEAUNE FRANCE
RCS DIJON 493 856 515
Accise FR 007 859 E 0655



Domaine A.-F. Gros S.A.

POMMARD, COTE-D'OR, FRANCE

www.af-gros.com

**SARL CAROLINE PAREN
& ASSOCIES**
10 B rue des Nageons
21200 BEAUNE - FRANCE
RCS DIJON 498 856 535
Accise FR 007 869 E 0656

BOTTLING CERTIFICATE

DOMAINE AF GROS

Désignation	Wine	Vintage	Bottling date	Lot REF
BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES MONTREVENOTS	White	2018	16/01/2020	BEMO18
MOULIN A VENT EN MORTPERAY	Red	2018	17/07/2019	MAV18
BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS	Red	2018	15/01/2020	HN18
SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES	Red	2018	15/04/2020	SACG18
VOSNE ROMANEE AUX REAS	Red	2018	14/04/2020	VR18
VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE	Red	2018	16/04/2020	VCF18
CHAMBOLLE MUSIGNY	Red	2018	15/04/2020	CM18
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES	Red	2018	17/04/2020	PPEZ18
POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS	Red	2018	16/04/2020	PARV18
ECHIZEAUX GRAND CRU	Red	2018	20/04/2020	EC18
RICHEBOURG GRAND CRU	Red	2018	20/04/2020	RI18

**DARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES**

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



BOTTLING CERTIFICATE

We certify that the following wines has been bottled by Domaine Gros Frère et Sœur

Appellations	N° de lot	Date d'embouteillage
Bourgogne Rouge 2018	L B MILL	17/02/2020
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2018	L HCB MILL	03/02/2020
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 2018	L HCR MILL	24/02/2020
Vosne Romanée 2018	L VR MILL	12/02/2020
Vosne Romanée 1 ^{er} cru 2018	L VR1 MILL	11/02/2020
Vosne Romanée 1 ^{er} cru Les Chaumes 2018	L VRC MILL	11/02/2020
Echezeaux 2018	L E MILL	10/02/2020
Clos de Vougeot 2018	L CV MILL	07/02/2020
Grands Echezeaux 2018	L GE MILL	06/02/2020
Richebourg 2018	L R MILL	05/02/2020
Pinot Noir 2018	L PN MILL	14/02/2020
Chemin des Moines de Vergy 2018 (VSIG)	L CMV MILL	13/02/2020

Société Civile d'Exploitation
Signature : **GROS Frère et Sœur**
6 Rue des Grands Crus
21700 VOSNE-ROMANÉE FRANCE
RCS DIJON 778 269 373

LISTE DE COLISAGE

AF GROS

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
2 X 6	0.75	14°	Blanc	CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU 2018	220421131223	9	18
2 X 12	0.75	14°	Rouge	GEVREY CHAMBERTIN 2018	220421433364	18	36
2 X 12	0.75	13°	Rouge	MOREY SAINT DENIS 2018	220421433369	18	36
4 cartons de	12 bts						
+ 2 caisses bois de 6 bts							
TOTAL						45	90

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 AF GROS

BARL CAROLINE PARENT
& ASSOCIES
 10 B rue des Naillons
 21200 BEAUNE - FRANCE
 RCS DIJON 493 856 595
 Accise FR-007-959-E-0656

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
2 X 12	0.75	13°	Blanc	BEAUNE 1 ^{ER} CRU LES MONTREVENOTS 2018	220421132231	18	36
25 X 12	0.75	13°	Rouge	MOULIN A VENT EN MORTPERAY 2018	220422244185	225	450
5 X 12	0.75	12.5 °	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2018	220421436400	45	90
3 X 12	0.75	13°	Rouge	SAVIGNY LES BEAUNE 1 ^{ER} CRU CLOS DES GUETTES 2018	220421432356	27	54
3 X 12	0.75	13,5°	Rouge	VOSNE ROMANEE AUX REAS 2018	220421433373	27	54
3 X 12	0.75	13 °	Rouge	VOSNE ROMANEE CLOS DE LA FONTAINE 2018	220421433373	27	54
3 X 12	0.75	13,5°	Rouge	CHAMBOLLE MUSIGNY 2018	220421433359	27	54
2 X 12	0.75	13,5 °	Rouge	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES PEZEROLLES 2018	220421432345	18	36
6 X 6	0.75	13,5°	Rouge	ECHIZEAUX GRAND CRU 2018	220421431314	27	54
6 X 6	0.75	13,5 °	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2018	220421431314	27	54
2 X 12	0.75	13°	Rouge	POMMARD 1 ^{ER} CRU LES ARVELETS 2018	220421432345	18	36
48 cartons de	12 bts					486	972
+ 12 caisses bois de 6 bts							
TOTAL							

LISTE DE COLISAGE

GROS FRERE & SOEUR

Nombre et type emballage	Colisage litres	Degré % vol	Couleur	Désignation et Marque	Code Nc	Volume Litre	Poids Brut kgs
6 X 6	0.75	13°	Blanc	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2018	220421436400	27	54
6 X 6	0.75	13°	Rouge	BOURGOGNE PINOT NOIR 2018	220421436396	27	54
6 X 6	0.75	13°	Rouge	BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS 2018	220421436400	27	54
2 X 6	0.75	13°	Rouge	VOSNE ROMANEE 2018	220421433373	9	18
2 X 6	0.75	13.5°	Rouge	VOSNE ROMANEE 1 ^{ER} CRU 2018	220421433374	9	18
3 X 6	0.75	14°	Rouge	ECHENZEAUX GRAND CRU 2018	220421431314	13,5	27
5 X 6	0.75	14°	Rouge	RICHEBOURG GRAND CRU 2018	220421431314	22,5	45
3 X 6	0.75	14°	Rouge	CLOS VOUGEOT 2018	220421431316	13,5	27
4 X 6	0,75	13°	Rouge	CHEMIN DES MOINES CLOS VERGY 2018	220421824V5IG	18	36
37 cartons de	6 bts					166,5	333

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

