

Agrafer ici l'ÉTIQUETTE et la CONTRE-ÉTIQUETTE du vin présenté.

FICHE À REMPLIR RECTO VERSO ET À DÉPOSER AVEC L'ÉCHANTILLON  
(Entourez les bonnes réponses)

## 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

RAISON SOCIALE DE L'ENTREPRISE \_\_\_\_\_

SIREN

NOM DU DOMAINE VITICOLE \_\_\_\_\_

SIRET

ADRESSE COMPLÈTE DU DOMAINE \_\_\_\_\_

(ex : hameau, lieu-dit)

CODE POSTAL \_\_\_\_\_

COMMUNE \_\_\_\_\_

TÉLÉPHONE \_\_\_\_\_

E.MAIL : \_\_\_\_\_

SITE WEB : \_\_\_\_\_

Êtes-vous?

Viticulteur

Négociant

Coopérative

Pour le champagne

NM

RM

CM

RC

SR

MA

Nom du président \_\_\_\_\_

Nom du directeur \_\_\_\_\_

Nom de l'élaborateur \_\_\_\_\_

Proposez-vous au particulier :

- Visite des caves .....  OUI  NON
- Dégustation .....  OUI  NON
- Vente à la propriété .....  OUI  NON

Sur rendez-vous  OUI

NON (si "non" précisez les horaires d'ouverture)

Jours  Lun  Mar  Mer  Jeu  Ven  Sam  Dim

Ouverture de \_\_\_\_\_ h \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_ h \_\_\_\_\_

de \_\_\_\_\_ h \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_ h \_\_\_\_\_

Période de fermeture annuelle : \_\_\_\_\_

Nom du maître de chai \_\_\_\_\_

Nom de l'œnologue \_\_\_\_\_

Disposez-vous sur votre domaine de :

- Gîte rural  OUI Prix moyen par semaine en haute saison :  
 - de 300 €  de 301 à 400 €  de 401 à 500 €  de 501 à 600 €  + de 600 €
- Chambres d'hôtes  OUI  NON Prix moyen par nuit en haute saison :  
 - de 50 €  de 51 à 65 €  de 66 à 80 €  de 81 à 100 €  + de 100 €
- Tables d'hôtes  OUI  NON • Restaurant  OUI  NON

## 2. VIN PRÉSENTÉ

Vous reconnaissez que vous êtes habilité comme opérateur dans cette appellation.

Reportez les mentions figurant sur l'étiquette

APPELLATION

(Précisez totalement, ex. : Bordeaux claret, Bergerac sec...)

NOM DU VIN

(Château, domaine, marque)

DÉNOMINATIONS ÉVENTUELLES

(Climat en Bourgogne, nom de cuvée, lieu-dit, blanc de blancs, vendanges tardives, etc.)

CERTIFICATION BIO

en conversion

acquise

Pour cette cuvée et ce millésime

ÉLEVAGE ➔ DURÉE

cuve ➔

fût ➔

MILLÉSIME PRÉSENTÉ \_\_\_\_\_

CLASSEMENT OFFICIEL \_\_\_\_\_

ANNÉES D'ASSEMBLAGE POUR LE CHAMPAGNE SA \_\_\_\_\_

TYPE DE VIN

rouge

rosé

blanc

sec

moelleux

liquoreux

SUCRE RÉSIDUEL (g/l) \_\_\_\_\_

effervescent

tranquille

Si effervescent, dosage :

extra-brut

brut

extra-dry

sec

demi-sec

SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ (facultatif) \_\_\_\_\_ ha \_\_\_\_\_ a

SUPERFICIE DES VIGNES CULTIVÉES POUR CE VIN \_\_\_\_\_ ha \_\_\_\_\_ a (obligatoire)

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES POUR CE MILLÉSIME (obligatoire) \_\_\_\_\_

PRIX TTC D'UNE BOUTEILLE départ cave à la date de réception de ce questionnaire :

moins de 5 €

de 5 à 7,99 €

de 8 à 10,99 €

de 11 à 14,99 €

de 15 à 19,99 €

de 20 à 29,99 €

de 30 à 49,99 €

de 50 à 74,99 €

de 75 à 99,99 €

plus de 100 €

ATTENTION ! si la fourchette de prix n'est pas renseignée, l'enregistrement de la fiche sera automatiquement rejeté par le système informatique.

Tournez SVP ➔

