

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.

