

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

N° DE DÉGUSTATION

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

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

NOM DU PRODUCTEUR _____
 ADRESSE COMPLÈTE _____
 (ex : hameaux, lieux-dits) _____
 CODE POSTAL _____ COMMUNE _____
 TÉLÉPHONE _____ FAX _____
 NOM DU PROPRIÉTAIRE _____ Êtes-vous? Viticulteur Négociant Coopérative
 OU DU GROUPE (si différent du producteur) _____

Pour le champagne NM RM CM RC SR MA

E.MAIL : _____

Nom de l'élaborateur _____

COORDONNÉES GPS : N _____° _____' _____"
 (Précisez E ou O) _____° _____' _____"

Nom du président _____

Nom du maître de chai _____

Nom du directeur _____

Nom de l'œnologue _____

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 : _____

Disposez-vous sur votre domaine de :

• Gîte rural OUI NON 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

• Autre (précisez : camping, ferme-auberge...) _____

• Proposez-vous sur votre domaine des animations (précisez : concerts, expositions, parcours dans les vignes...) _____

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**

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

ÉLEVAGE ► DURÉE

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

cuve ► _____

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES POUR CE MILLÉSIME (obligatoire) _____

fût ► _____

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.

