

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

NOM DU PRODUCTEUR

NOM DU DOMAINE

ADRESSE COMPLÈTE
(ex : hameau, lieu-dit)

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 :

SITE WEB :

Nom de l'élaborateur

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 clair, 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 effervescent tranquille **SUCRE RÉSIDUEL (g/l)**

ÉLEVAGE ► DURÉE
cuve ►
fût ►

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.

