

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

FICHE À REMPLIR RECTO VERSO ET À DÉPOSER AVEC L'ÉCHANTILLON  
(Cochez 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 de l'élaborateur

Nom du président

Nom du directeur

Proposez-vous au particulier :

- Visite des caves
- Dégustation
- Vente à la propriété

OUI

NON

OUI

NON

OUI

NON

Sur rendez-vous

OUI

NON

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

Jours

Lun

Mar

Mer

Jeu

Ven

Sam

Dim

Ouverture de

à

de

à

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

Pour cette cuvée et ce millésime

en conversion

acquise

CERTIFICATION BIODYNAMIQUE

Pour cette cuvée et ce millésime

en conversion

acquise

MILLÉSIME PRÉSENTÉ

CLASSEMENT OFFICIEL

ANNÉES D'ASSEMBLAGE POUR LE CHAMPAGNE SA

TYPE DE VIN

rouge

rosé

blanc

effervescent

tranquille

sec

moelleux

liqueux

SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ (facultatif)

a

extra-brut

brut

extra-dry

sec

demi-sec

SUPERFICIE DES VIGNES CULTIVÉES POUR CE VIN

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.

ÉLEVAGE ➡ DURÉE

cuve ➡

fût ➡

Amphore ➡

autre ➡

Préciser :

SUCRE RÉSIDUEL (g/l)

3. MILLÉSIMES Cette information permet aux lecteurs de bien gérer leur cave.

	À boire	À boire, mais pouvant attendre	À attendre
Millésimes			

4. RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES SUR LE VIN PRÉSENTÉ

ATTENTION : toutes ces informations peuvent être reproduites dans le guide. Elles ne concernent que le VIN PRÉSENTÉ. Soyez très précis.

NATURE DU SOL

ÂGE MOYEN DES VIGNES

CEPAGES POUR

%

%

%

CE VIN (pourcentage si assemblage)

%

%

DATE DE DÉBUT DES VENDANGES POUR LA RÉCOLTE CONCERNÉE

VENDANGE MANUELLE

OUI

NON

MODE DE VINIFICATION DU VIN PRÉSENTÉ

LE NOM DE LA CUVÉE PRÉSENTÉE NÉCESSITE-T-IL UNE EXPLICATION ? PRÉCISEZ

SPECIALITÉS GASTRONOMIQUES EN ACCORD AVEC CE VIN

APÉRITIF

CUISINE DU MONDE

DESSERTS

FROMAGES

FRUITS DE MER, CRUSTACÉS

GIBIERS

POISSONS

SPÉCIALITÉS FRANÇAISES

VIANDES BLANCHES

VIANDES ROUGES

VOLAILLES

TYPE DE CONDITIONNEMENT

GARDE CONSEILLÉE :

DANS L'ANNÉE

1 À 3 ANS

3 À 5 ANS

5 À 10 ANS

10 ANS ET +

5. VOTRE PROPRIÉTÉ OU MARQUE

DATE DE CRÉATION DU DOMAINE OU DE LA MARQUE

DEPUIS QUAND ÊTES-VOUS À LA TÊTE DE LA PROPRIÉTÉ ?

EST-CE VOTRE PREMIER MILLÉSIME POUR CE DOMAINE ?

OUI

NON

QUELLES AUTRES MARQUES OU CUVÉES PRODUISEZ-VOUS ?

(Précisez l'AOC ou l'IGP)

HISTOIRE ET DESCRIPTION DE VOTRE PROPRIÉTÉ OU MARQUE : (si votre propriété fait déjà l'objet d'un descriptif dans un Guide Hachette antérieur, merci de nous indiquer uniquement les éventuelles modifications.)