

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)

N° DE DÉGUSTATION

## 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 :

Nom du président

Êtes-vous ?  Viticulteur  Négociant  Coopérative

Nom du directeur

Pour le champagne  NM  RM  CM  RC  SR  MA

### 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 \_\_\_\_\_ 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 reconnaissiez que vous êtes habilité comme opérateur dans cette appellation.*

Reportez les mentions figurant sur l'étiquette

### APPELLATION

(Précisez totalement,  
ex. : Bordeaux clairet, 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  liquoreux

### ÉLEVAGE ➔ DURÉE

- |                                    |                          |
|------------------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> cuve ➔    | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> fût ➔     | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Amphore ➔ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> autre ➔   | <input type="checkbox"/> |

Préciser : \_\_\_\_\_

### 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.

### 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

SPÉCIALITÉS 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.)

Merci de bien vouloir déposer ce questionnaire avec vos échantillons. L'insertion dans le Guide Hachette des Vins est entièrement gratuite et libre de toute publicité, directe ou indirecte. L'envoi et la réception de ce questionnaire n'impliquent aucune obligation pour Hachette de procéder à cette insertion. En dépit du soin apporté à la réalisation de cet ouvrage, les omissions involontaires ou les erreurs qui pourraient s'y glisser ne sauraient engager la responsabilité de l'éditeur. En outre, aucune personne n'est habilitée à vous démarcher en notre nom.

à :

Nom et Prénom

le :

Cachet et signature

Entourez la (les) réponse(s) désirée(s).