

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 de l'élaborateur

Nom du président

Nom du directeur

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 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

☐ vin nature

MILLÉSIME PRÉSENTÉ

CLASSEMENT OFFICIEL

ANNÉES D'ASSEMBLAGE POUR LE CHAMPAGNE SA

TYPE DE VIN

☐ rouge

☐ rosé

☐ blanc

☐ sec

☐ moelleux

☐ liquoreux

☐ 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.

Tournez SVP →

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.

[illegible]

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 ?

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.)*

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slightly textured appearance and is set against a dark background.

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 :

le .

Nom et Prénom

Cachet et signature

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