

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

vcncncncvncvn

RAISON SOCIALE DE L'ENTREPRISE

bh;b;n;n;n;

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 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

ÉLEVAGE ► DURÉE

cuve ►

fût ►

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

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 →

