

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

• SAS FRANCOIS PARENT

RAISON SOCIALE DE L'ENTREPRISE MAISON PARENT GROS

SIREN

NOM DU DOMAINE VITICOLE

SIRET 42042596900029

ADRESSE COMPLÈTE DU DOMAINE 1 PLACE DE L'EUROPE

(ex : hameau, lieu-dit)

CODE POSTAL

21630

COMMUNE

POMMARD

TÉLÉPHONE

03

80

22

61

85

E.MAIL : contact@af-gros.com

af-gros.com

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

MATHIAS PARENT

Nom du maître de chai

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 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 →

