

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

NOM DU PRODUCTEUR FRANÇOIS PARENT

ADRESSE COMPLÈTE (ex : hameaux, lieux-dits) 14 BIS RUE PIERRE DOLGNEAUX

CODE POSTAL 21200 COMMUNE BEAUNE

TÉLÉPHONE 03 80 22 61 85 FAX 03 80 24 03 16

NOM DU PROPRIÉTAIRE OU DU GROUPE (si différent du producteur) _____

E.MAIL : francois@parent-pommard.com

COORDONNÉES GPS : N ° ' "
(Précisez E ou O) ° ' "

Nom du président _____ Nom du maître de chai FRANÇOIS PARENT
Nom du directeur _____ Nom de l'œnologue _____

Étes-vous? Viticulteur Négociant Coopérative

Pour le champagne NM RM CM RC SR MA

Nom de l'élaborateur _____

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 08 h 30 à 12 h 00

Ouverture de 14 h 00 à 17 h 30

Période de fermeture annuelle : NOËL

Disposez-vous sur votre domaine de :

- Gîte rural OUI NON 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 €
- Autre (précisez : camping, ferme-auberge...) _____
- Proposez-vous sur votre domaine des animations (précisez : concerts, expositions, parcours dans les vignes...) _____

2. VIN PRÉSENTÉ

Vous reconnaissez que vous êtes habilité comme opérateur dans cette appellation.

APPELLATION (Précisez totalement, ex : Bordeaux claret, Bergerac sec...) CHASSAIGNE MONTRACHET MER CRU

NOM DU VIN (Château, domaine, marque) LES MORGEOIS

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

MILLÉSIME PRÉSENTÉ 12 CLASSEMENT OFFICIEL _____

ANNÉES D'ASSEMBLAGE POUR LE CHAMPAGNE SA _____

TYPE DE VIN rosé blanc sec moelleux liquoreux

effervescent tranquille

SUCRE RÉSIDUEL (g/l) _____

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) 600

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 €

ÉLEVAGE ➔ DURÉE

cuve ➔ _____

fût ➔ 18 mois

ATTENTION ! si la fourchette de prix n'est pas renseignée, l'enregistrement de la fiche sera automatiquement rejeté par le système informatique.

Tournez SVP →