

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 SAS DOMAINE AFGROS SIREN

NOM DU DOMAINE VITICOLE DOMAINE AF GROS SIRET 38396734600016

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

SITE WEB : af-gros.com

Êtes-vous?  Viticulteur  Négociant  Coopérative

Pour le champagne  NM  RM  CM  RC  SR  MA

Nom du président

Nom du directeur

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*

6 Jours / 7  Lun  Mar  Mer  Jeu  Ven  Sam  Dim  
Ouverture de 08 h 30 à 12 h 30

de 13 h 30 à 17 h 30  
Période de fermeture annuelle : du mercredi au dimanche de 10h à 18h00

Nom du maître de chai MATTHIAS PARENT

Nom de l'œnologue

### 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 €

• 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 MOULIN À VENT EN MORTFERAY  
*Précisez totalement, ex. : Bordeaux clairnet, Bergerac sec...*

NOM DU VIN MOULIN À VENT EN MORTFERAY  
*Château, domaine, marque*

DÉNOMINATIONS ÉVENTUELLES MOULIN À VENT EN MORTFERAY  
*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 17 CLASSEMENT OFFICIEL

ANNÉES D'ASSEMBLAGE POUR LE CHAMPAGNE SA

TYPE DE VIN  rouge  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) 14 ha 00 a

SUPERFICIE DES VIGNES CULTIVÉES POUR CE VIN 3 ha 80 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.

