

Agrafez 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 FRANCOIS PARENT**
MAISON PARENT - GRAS SIREN

NOM DU DOMAINE VITICOLE _____ SIRET **142042591691000219**

ADRESSE COMPLÈTE DU DOMAINE **11 PLACE DE L'EUROPE**
ex : hameau, lieu-dit

CODE POSTAL **2116310** COMMUNE **POMMARD**

TÉLÉPHONE **03 810 22 61 85**

E-MAIL : **contact@of-gras.com**

SITE WEB : **of-gras.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

Nom du maître de chai **MATHIAS PARENT**

Nom de l'œnologue _____

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 30**
de **13 h 30** à **17 h 30**
Période de fermeture annuelle : _____

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.

APPELLATION **BOURGOGNE PINOT NOIR**
Précisez totalement, ex : Bordeaux Clairet, Bergerac sec...

NOM DU VIN _____
Château, domaine, marque

DÉNOMINATIONS ÉVENTUELLES _____
Climat en Bourgogne, nom de cuvee, lieu-dit, blanc de blancs, vendanges tardives, etc.)

CERTIFICATION BIO en conversion acquise **Pour cette cuvée et ce millésime**

MILLÉSIME PRÉSENTÉ **17** CLASSEMENT OFFICIEL _____

WINES D'ASSEMBLAGE POUR LE CHAMPAGNE SA _____

TYPE DE VIN rouge rosé blanc sec moelleux liquoreux

SUPÉRIEUR DE LA PROPRIÉTÉ (facultatif) _____ ha _____ a

SUPÉRIEUR 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.

FAI DATE 10/2019

N° DE DÉGUSTATION
166

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 FRANCOIS PARENT
MAISON PARENT - GRAS SIREN 42014259169100029

NOM DU DOMAINE VITICOLE _____ SIRET 42014259169100029

ADRESSE COMPLÈTE DU DOMAINE 11 PLACE DE L'EUROPE
ex : hameau, lieu-dit

CODE POSTAL 21630 COMMUNE POMMARD

TÉLÉPHONE 03 81 22 61 85

E-MAIL : contact@af-gras.com

SITE WEB : af-gras.com

Nom du président _____
Nom du directeur _____

Êtes-vous? Viticulteur Négociant Coopérative

Pour le champagne NM RM CM RC SR M/

Nom de l'élaborateur _____

- Proposez-vous au particulier :
- Visite des caves OUI NON
 - Dégustation OUI NON
 - Vente à la propriété OUI NON

Nom du maître de chai MATTHIAS PARENT

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

Sur rendez-vous OUI NON (si "non" précisez les horaires d'ouverture)

Jours Lun Mar Mer Jeu Ven Sam Dim

lundi / mardi
Ouverture de 08h30 à 12h30

de 13h30 à 17h30

Période de fermeture annuelle : _____

2. VIN PRÉSENTÉ

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

APPELLATION Précisez totalement. (ex : Bordeaux claret, Bergerac sec...)
VOILNAÏ 1^{er} CRU LES BIGNOUILLARDOIS

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 117 CLASSEMENT OFFICIEL _____

WINES 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) _____ 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.

3. MILLÉSIMES Cette information permet aux lecteurs de bien gérer leur cave.

	A boire	A boire, mais pouvant attendre	A attendre
Millésimes	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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.

NATURE DU SOL ÂGE MOYEN DES VIGNES

CÉPAGES POUR CE VIN (pourcentage si assemblage) Pinot Noir % % %

DATE DE DÉBUT DES VENDANGES POUR LA RÉCOLTE CONCERNÉE VENDANGE MANUELLE OUI NON

MODE DE VINIFICATION DU VIN PRÉSENTÉ

LE NOM DE LA CUVÉE PRÉSENTÉE NÉCESSITE-T-IL UNE EXPLICATION ? PRÉCISEZ

SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES EN ACCORD AVEC CE VIN

<input type="checkbox"/> APÉRITIF	<input type="checkbox"/> CUISINE DU MONDE	<input type="checkbox"/> DESSERTS	<input type="checkbox"/> FROMAGES	<input type="checkbox"/> FRUITS DE MER, CRUSTACÉS
<input type="checkbox"/> GIBIERS	<input type="checkbox"/> POISSONS	<input type="checkbox"/> SPÉCIALITÉS FRANÇAISES	<input type="checkbox"/> VIANDES BLANCHES	<input type="checkbox"/> VIANDES ROUGES
<input type="checkbox"/> VOLAILLES				

TYPE DE CONDITIONNEMENT bouteille 0,75 litre

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 1988

DEPUIS QUAND ÊTES-VOUS À LA TÊTE DE LA PROPRIÉTÉ ? depuis sa création

EST-CE VOTRE PREMIER MILLÉSIME POUR CE DOMAINE ? OUI NON

QUELLES AUTRES MARQUES OU CUVÉES PRODUISEZ-VOUS ?
(Précisez l'ACC 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.)

Le domaine a été créé en 1988 par Anne Françoise Gros et son mari François PARENT à Pommard, village emblématique de la côte de Beaune. Leurs enfants perpétuent aujourd'hui la tradition des grands vins de Bourgogne et exploitent 14 hectares répartis sur la côte de Nuits et la côte de Beaune, ainsi que sur le Beaujolais (récente acquisition en Moulin à Vent). Les sols sont travaillés mécaniquement et les vendanges sont entièrement manuelles. La vinification reste traditionnelle pour mettre en évidence la finesse, la précision et l'élégance. Elevage 12 à 18 mois en fût de chêne français.

Merci de bien vouloir déposer ce questionnaire avec vos coordonnées. L'insertion dans le Guide Hachette des Vins est entièrement gratuite et libre de toute publicité. Si vous le souhaitez, vous pouvez également faire parvenir ce questionnaire à l'adresse suivante : Guide Hachette des Vins, 10 rue de la Harpe, 75004 Paris. En cas de non-réponse, nous vous remercions de votre participation.

POMMARD

Nom et Prénom

Anne-Françoise PARENT-GROS

SAS DOMAINE AF GROS
5 Grande Rue - 21630 Pommard
SIRET 383 967 346 00016
T.V.A. FR 84 383 967 346

10/12/18
AF Parent Gros