





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 420042596900029

NOM DU DOMAINE VITICOLE \_\_\_\_\_ SIRET 420042596900029

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-gras.com

SITE WEB : af-gras.com

Êtes-vous? Viticulteur  **Négociant**  Coopérative

Pour le champagne NM  RM  CM  RC  SR  M

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)

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 : \_\_\_\_\_

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 SEUREY CHAMBERTIN  
*Précisez totalement, ex : Bordeaux clairet, 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 17 CLASSEMENT OFFICIEL \_\_\_\_\_

VINÉES 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.



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 AF GROS

SIREN

NOM DU DOMAINE VITICOLE Domaine AF GROS

SIRET 383967314600016

ADRESSE COMPLÈTE DU DOMAINE 1 Place de l'Europe

ex : hameau, lieu-dit

CODE POSTAL 21630 COMMUNE POMMARD

TÉLÉPHONE 03 80 24 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

Nom du maître de chai MATTHIAS PARENT

Nom de l'œnologue

Disposez-vous sur votre domaine de :

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

• 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 €

Jours  Lun  Mar  Mer  Jeu  Ven  Sam  Dim

• 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 €

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

• Tables d'hôtes  OUI  NON • Restaurant  OUI  NON

**2. VIN PRÉSENTÉ**

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

APPELLATION RICHEBOURG GRAND CRU 2017

NOM DU VIN

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 17 CLASSEMENT OFFICIEL

VINÉES 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) 14 ha 00 a

SUPERFICIE DES VIGNES CULTIVÉES POUR CE VIN 0 ha 60 a (obligatoire)

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES POUR CE MILLÉSIME (obligatoire) 11

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.



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 33396734600016

NOM DU DOMAINE VITICOLE DOMAINE AFGROS SIRET 33396734600016

ADRESSE COMPLÈTE DU DOMAINE 1 PLACE DE L'EUROPE  
ex : hameau, lieu-dit)

CODE POSTAL 211630 COMMUNE POMMARIQ

TÉLÉPHONE 03 20 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)

Jours  Lun  Mar  Mer  Jeu  Ven  Sam  Dim

lundi/mardi  
Ouverture de 08 h 30 à 12 h 130

de 13 h 30 à 17 h 130

du mercredi au samedi  
Période de fermeture annuelle :  
de 10h00 à 18h00

Nom du maître de chai MATHIAS 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 Précisez totalement, (x : Bordeaux clairnet, Bergerac sec...) MOSINE ROMANÉE lieu dit "Aux Réas"

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 17 CLASSEMENT OFFICIEL

UNES 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) 14 ha 09 a

SUPERFICIE DES VIGNES CULTIVÉES POUR CE VIN 1 ha 63 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.

