

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

REGISTRE DE MANIPULATION

- Entrées de la vendange -

EXPLOITATION	N° CVI/EVV : <input type="text" value="21"/> <input type="text" value="492"/> <input type="text" value="03160"/>
	Adresse (*) : <input type="text" value="16 Rue Pierre Joigneaux"/> <input type="text" value="21200 BEAUNE"/>
EXPLOITANT	Nom/Prénom :
	/Raison sociale :
	Adresse :
Date première opération : Date dernière opération :	

Vendanges 2024

2024

ENTRÉES DE LA VENDANGE

Date	Références des parcelles		Cépage et couleur du vin	Catégorie de vin (AOC, IGP, VSIG) Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable	N° cuve, capacité cuve	Estimation des volumes mis en cuve en kg ou hl (B)
	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)				
15/9/24	Maulin A Vent	Maulin à Vent	Gamay Rouge	AOC Cuvée Bourgjois	65 HP	4774 Kg
16/9/24	Maulin à Vent	Maulin à Vent	Gamay Rouge	AOC Cuvée Bourgjois	(52) 50 HP	2652 Kg
16/9/24	Maulin à Vent	Maulin à Vent	Gamay Rouge	AOC Cuvée Bourgjois	(54) 50 HP	2674 Kg
17/9/24	Pommord	Les Champins	Pinot Noir Rouge	1 ^{er} Cuv	(12) 18 HP	310 Kg
18/9/24	Pommord Musigny	Les Champins	Pinot Noir Rouge	1 ^{er} Cuv	(5) 30 HP	978 Kg
18/9/24	Vaux Romonée	Réos	" "	V.P.D.O.g	(1) 50 HP	2501 Kg
18/9/24	Vaux Romonée	Mozigies	" "	V.P.D.O.g	(20) 20 HP	627 Kg
19/9/24	Beaune	Bauchardie	" "	1 ^{er} Cuv	(6) 30 HP	1034 Kg
20/9/24	Beaune	Montavent	Chardonnay Blanc	1 ^{er} Cuv	F2C 30 HP	11,5 HP
20/9/24	Pommord Volnay	Montpailon Cuvée	Pinot Noir Rouge	Regionop	(3) 30 HP	2113 Kg
20/9/24	Pommord	Anvelts	Pinot Noir Rouge	1 ^{er} Cuv	(15) 30 HP	984 Kg
20/9/24	Pommord	Reguards	Pinot Noir Rouge	1 ^{er} Cuv	(16) 30 HP	572 Kg

(A) Nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI
 (B) Compter 130 kg de vendanges pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)

2024

ENTRÉES DE LA VENDANGE

Références des parcelles		Catégorie de vin (AOC, IGP, VSIG) Si AOC, mentionner l'appellation la plus restrictive revendicable		N° cuve, capacité cuve	Estimation des volumes mis en cuve en kg ou hl (B)
Date	Commune	Références cadastrales / Nom du lieu-dit (A)	Cépage et couleur du vin		
20/9/24	Vasme Romanié	Chabondima	Pinct Noir Rouge	(17) 12,5 HP	490 Kg
21/9/24	Ancemont	Le Topet	Chardonnay Blanc	F8-4 50HP 50HP	64 HP
23/9/24	Vasme Romanié	R. du Bourg	Pinct Noir Rouge	(9) 30 HP	1497 Kg
		Vasme Romanié			
22/9/24	Foyg Eclairoux	Eclairoux	Pinct Noir Rouge	(40) 40 HP	1348 Kg
22/9/24	Vaugest	Vaugest	Pinct Noir Rouge	(14) 30 HP	1134 Kg
23/9/24	Ancemont	Le Topet	Pinct Noir Rouge	(3) (2) (8) 50HP 30HP 50HP	5605 Kg
30/9/24	Sorigny	Les Guettes	Pinct Noir Rouge	500 P 500 P	351 Kg

(A) Nom usuel par lequel l'exploitant désigne la ou les parcelles concernées : un lien doit pouvoir être établi avec les références cadastrales et le relevé parcellaire du CVI
 (B) Compter 130 kg de vendanges pour obtenir 1 hl de vin clair (150 kg pour les vins mousseux)