

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

SIREN

NOM DU DOMAINE VITICOLE

SIRET

ADRESSE COMPLÈTE DU DOMAINE

(ex : hameau, lieu-dit)

CODE POSTAL

COMMUNE

TÉLÉPHONE

E.MAIL :

SITE WEB :

Êtes-vous ?

Viticulteur

Négociant

Coopérative

Pour le champagne

NM

RM

CM

RC

SR

MA

Nom de l'élaborateur

Nom du président

Nom du directeur

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

à

de

à

Période de fermeture annuelle :

Nom du maître de chai

Nom de l'œnologue

Disposez-vous sur votre domaine de :

• Gîte rural

NON

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

## 2. VIN PRÉSENTÉ

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

Reportez les mentions figurant sur l'étiquette

APPELLATION

(Précisez totalement,

ex. : Bordeaux claret, 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

Pour cette cuvée et ce millésime

en conversion

acquise

vin nature

MILLÉSIME PRÉSENTÉ

CLASSEMENT OFFICIEL

ANNÉES D'ASSEMBLAGE POUR LE CHAMPAGNE SA

TYPE DE VIN

rouge

rosé

blanc

sec

moelleux

liquoreux

effervescent

tranquille

ÉLEVAGE ► DURÉE

cuve

fût

autre

Préciser :

SUCRE RÉSIDUEL (g/l)

SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ (facultatif)

14 Ha

a

extra-brut

brut

extra-dry

sec

demi-sec

SUPERFICIE DES VIGNES CULTIVÉES POUR CE VIN

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.

**Tournez SVP →**

### 3. MILLÉSIMES

Cette information permet aux lecteurs de bien gérer leur cave.

	À boire	À boire, mais pouvant attendre	À attendre
Millésimes			

### 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

CEPAGES POUR

%

%

CE VIN (pourcentage

%

%

si assemblage)

%

%

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

APÉRITIF

CUISINE  
DU MONDE

DESSERTS

FROMAGES

FRUITS DE MER,  
CRUSTACÉS

GIBIERS

POISSONS

SPÉCIALITÉS  
FRANÇAISES

VIANDES  
BLANCHES

VIANDES  
ROUGES

VOLAILLES

TYPE DE CONDITIONNEMENT

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

DEPUIS QUAND ÊTES-VOUS À LA TÊTE DE LA PROPRIÉTÉ ?

EST-CE VOTRE PREMIER MILLÉSIME POUR CE DOMAINE ?

OUI

NON

QUELLES AUTRES MARQUES OU CUVÉES PRODUISEZ-VOUS ?

*(Précisez l'AOC 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.)*

Merci de bien vouloir déposer ce questionnaire avec vos échantillons. L'insertion dans le Guide Hachette des Vins est entièrement gratuite et libre de toute publicité, directe ou indirecte. L'envoi et la réception de ce questionnaire n'impliquent aucune obligation pour Hachette de procéder à cette insertion. En dépit du soin apporté à la réalisation de cet ouvrage, les omissions involontaires ou les erreurs qui pourraient s'y glisser ne sauraient engager la responsabilité de l'éditeur. En outre, aucune personne n'est habilitée à vous démarcher en notre nom.

à :

le :

Nom et Prénom

Cachet et signature

Entourez la (les) réponse(s) désirée(s).