

Ne pas remplir

N° DE DÉGUSTATION

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

NOM DU PRODUCTEUR \_\_\_\_\_

NOM DU DOMAINE \_\_\_\_\_

ADRESSE COMPLÈTE \_\_\_\_\_  
*(ex : hameau, lieu-dit)*

CODE POSTAL \_\_\_\_\_ COMMUNE \_\_\_\_\_

TÉLÉPHONE \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_

NOM DU PROPRIÉTAIRE \_\_\_\_\_ Êtes-vous?  Viticulteur  Négociant  Coopérative

OU DU GROUPE *(si différent du producteur)* Pour le champagne  NM  RM  CM  RC  SR  MA

E.MAIL : \_\_\_\_\_

SITE WEB : \_\_\_\_\_

Nom de l'élaborateur \_\_\_\_\_

Nom du président \_\_\_\_\_ Nom du maître de chai \_\_\_\_\_

Nom du directeur \_\_\_\_\_ Nom de l'œnologue \_\_\_\_\_

### 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 \_\_\_\_\_ h \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_ h \_\_\_\_\_

de \_\_\_\_\_ h \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_ h \_\_\_\_\_

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
- Autre *(précisez : camping, ferme-auberge...)* \_\_\_\_\_
- Proposez-vous sur votre domaine des animations *(précisez : concerts, expositions, parcours dans les vignes...)* \_\_\_\_\_

## 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 clairnet, 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 \_\_\_\_\_ CLASSEMENT OFFICIEL \_\_\_\_\_

ANNÉES 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)* \_\_\_\_\_ 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.

