

Agrafer ici l'ÉTIQUETTE et la CONTRE ÉTIQUETTE du vin présenté.



FICHE À REMPLIR RECTO VERSO ET À DÉPOSER AVEC L'ÉCHANTILLON
(Cochez les bonnes réponses)

Ne pas remplir

N° DE DÉGUSTATION

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 :

Nom du président

Nom du directeur

Êtes-vous ? Viticulteur Négociant Coopérative

Pour le champagne NM RM CM RC SR MA

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 _____ à _____
de _____ à _____

Période de fermeture annuelle :

Nom du maître de chai

Nom de l'oenologue

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

2. VIN PRÉSENTÉ

Vous reconnaissiez que vous êtes habilité comme opérateur dans cette appellation

Reportez les mentions figurant sur l'étiquette

APPELLATION

(Précisez totalement,
ex. : Bordeaux clairet, Bergerac sec...)

NOM DU VIN

(Château, domaine, marque)

DÉNOMINATIONS ÉVENTUELLES

(Climaten Bourgogne, nom de cuvée, lieu-dit,
blanc de blancs, vendanges tardives, etc.)

CERTIFICATION BIODYNAMIQUE
Pour cette cuvée et ce millésime

en conversion

acquise

vin nature

MILLÉSIMÉ PRÉSENTÉ

CLASSEMENT OFFICIEL

ANNÉES D'ASSEMBLAGE POUR LE CHAMPAGNE SA

TYPE DE VIN

rouge rosé blanc

effervescent tranquille

sec moelleux liquoreux

SUCRE RÉSIDUEL (g/l)

SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ (facultatif)

a

extra-brut brut extra-dry sec demi-sec

SUPERFICIE DES VIGNES CULTIVÉES POUR CE VIN

a (obligatoire)

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES POUR CE MILLÉSIMÉ (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.

	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

CEPAGES POUR CE VIN (pourcentage si assemblage)	%	ÂGE MOYEN DES VIGNES	%
	%		%

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

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 :

Nom et Prénom

le :

Cachet et signature

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