

Fiche d'inscription

REPLIR OBLIGATOIREMENT TOUTES LES RUBRIQUES - UNE FICHE PAR ÉCHANTILLON, À PHOTOCOPIER SI NÉCESSAIRE

Désignation du participant

Raison sociale ou
nom et prénom

Adresse (numéro,
rue ou lieu-dit)

Code Postal

Ville

Téléphone

Télécopie

E-mail / Courriel

Site internet

Identification du produit

Désignation du vin
(marque ou château)

Nom de l'appellation

(Pour les vins d'Alsace,
mentionner le cépage, à la suite de l'AOC-AOP)

Millésime

(uniquement celui
inscrit sur l'étiquette)

Couleur

- Rouge
 Blanc
 Rosé

Dénomination

- AOC, AOP
 VDQS
 VdP, IGP
 Vin de France

Catégorie

- Vin tranquille
 Vin effervescent
 Vin liquoreux
 Mistelle
 Vin Doux Naturel
 Eau-de-vie

Titre alcoométrique acquis : _____ % Vol

Sucres résiduels : _____ g/l
Mention obligatoire

Quantité commercialisable
en stock pour cette qualité
(en nombre de cols)

Numéro du lot de
commercialisation
de l'échantillon présenté au concours

Renseignements techniques

Cépage(s) : _____ / _____ / _____ / _____

Prix de vente de la bouteille : _____ € Vente à la propriété : Oui Non
Départ cave T.T.C.

Accord en cuisine

- Apéritifs
 Viandes blanches
 Cuisine exotique et/ou épicée
 Entrées
 Viandes rouges
 Fromages
 Poissons
 Gibiers
 Desserts

Préconisez l'accord mets/vin le plus judicieux (une seule réponse possible)

Nom (en majuscules parfaitement lisibles) et
signature de l'œnologue parrainant le vin

Signature et cachet du producteur