

FICHE TECHNIQUE : DEGUSTATION B&D 2018

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulture Coopérative

Nom : **Référence client Interloire** :

Adresse : CP : Ville :

Téléphone : Fax : Portable :

Email : Site :

Nom du propriétaire : Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :

Surface de production : HA Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE

Appellation :

Millésime : Couleur :

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Prix à un concours : Oui Non Lequel ?

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés :

Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :

Densité pied/ha : Rendements (hl/ha) :

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : En % vol acquis : sucre résiduel :

Nombre d'hecto produit pour cette cuvée :

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées (ou VOL.) :

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :

Export : % 3 premiers marchés :

France : %

GMS : % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : %