



Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

FICHE TECHNIQUE PAR ÉCHANTILLON • À NOUS RETOURNER

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

DATES	Nom de l'échantillon		
Du 17 au 19 Novembre 2010	Millésime	N° du lot ou du récipient	
ADRESSE	Quantité produite	<input type="checkbox"/> Bouteilles <input type="checkbox"/> Hl. <input type="checkbox"/> Caisses (12 bout.)	
Maison des vignerons du Château de Chaintré 71570 CHAINTRÉ FRANCE	Age de la vigne	Densité de plantation	
DE FRANCE	Technique de vinification	
Tél. : 03.85.37.43.21 Fax : 03.85.37.19.83	Technique d'élevage	<input type="checkbox"/> Cuve inox <input type="checkbox"/> Sous bois	Durée de l'élevage sous bois :
DE L'ÉTRANGER	Date de mise en bouteille		
Tél. : 333.85.37.43.21 Fax : 333.85.37.19.83			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PAGE(S)	Couleur	<input type="checkbox"/> Blanc <input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Rouge
1/1	Titre alcoométrique acquis	% Vol.
© FORUM ŒNOLOGIE 2010	Titre alcoométrique en puissance	% Vol.
FT-FR-EDM2010.1	Sucres réducteurs	g/l
	pH	
	Acidité volatile	g/L H ₂ SO ₄
	Acidité totale	<input type="checkbox"/> g/L H ₂ SO ₄ <input type="checkbox"/> AT g/L <input type="checkbox"/> meq.
	SO ₂ total	mg/L
	SO ₂ libre	mg/L
	Surpression	10 ³ hPa
	CO ₂	mg/L
	Nom des cépages	%



ATTENTION



Joindre le bulletin d'analyse de l'échantillon après dégorgement.