



# Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

## FICHE TECHNIQUE PAR ÉCHANTILLON • À NOUS RETOURNER

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

DATES	Nom de l'échantillon		
Les 13 et 14 Novembre 2008	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 2008	Titre alcoométrique en puissance	% Vol.
FT-FR-EDM2008.1	Sucres réducteurs	g/l
	pH	
	Acidité volatile	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
	Acidité totale	<input type="checkbox"/> g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> <input type="checkbox"/> AT g/L <input type="checkbox"/> meq.
	SO <sub>2</sub> total	mg/L
	SO <sub>2</sub> libre	mg/L
	Surpression	10 <sup>3</sup> hPa
	CO <sub>2</sub>	mg/L

Nom des cépages	%

  
**ATTENTION**

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