



# Effervescents du Monde®

Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

## FICHE TECHNIQUE PAR ÉCHANTILLON • À NOUS RETOURNER

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

DATES	Dénomination de vente réglementaire		
Du 13 au 15 novembre 2019	Dénomination commerciale		
ADRESSE	Millésime	N° du lot	
Maison des vignerons du Château de Chaintré 71570 CHAINTRÉ FRANCE	Quantité disponible en bouteille (obligatoire)	<input type="checkbox"/> Bouteilles	Quantité disponible non mise en bouteille <input type="checkbox"/> Hl.
DE FRANCE	Âge de la vigne	Densité de plantation	
Tél. 03 85 37 43 21 Fax 03 85 37 19 83	Technique de vinification	.....	
DE L'ÉTRANGER	Technique d'élevage	<input type="checkbox"/> Cuve inox <input type="checkbox"/> Sous bois	Durée de l'élevage sous bois :
Tél. 333 85 37 43 21 Fax 333 85 37 19 83	Date de mise en bouteille		

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PAGE(S)	Couleur	<input type="checkbox"/> Blanc <input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Rouge	
1/1	Titre alcoométrique acquis à 20 °C		Vol. %
© FORUM ŒNOLOGIE 2019	Titre alcoométrique en puissance		Vol. %
FT-FR-EDM2019.1	Sucres (glucose + fructose)		g/l
	pH		
	Acidité volatile	<input type="checkbox"/> g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l <input type="checkbox"/> meq./l.	
	Acidité totale	<input type="checkbox"/> g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l. <input type="checkbox"/> AT g/l. <input type="checkbox"/> meq./l.	
	Dioxyde de soufre (SO <sub>2</sub> ) total		mg/l
	Dioxyde de soufre (SO <sub>2</sub> ) libre		mg/l
	Surpression dans la bouteille		bars/hPa

Nom des cépages	%	Nom des cépages	%

Je certifie sur l'honneur que les informations figurant dans le présent formulaire sont exactes.

Responsable  
de l'entreprise/du domaine

Responsable  
du suivi de l'élevage

Responsable  
laboratoire Œnologue



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