



Effervescents du Monde®

22^E Confrontation Internationale des meilleurs Vins Effervescents

FICHE TECHNIQUE PAR ÉCHANTILLON • À NOUS RETOURNER

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

DATES	Détenteur du lot	Société :		
Du 26 au 28 novembre 2024		Adresse :		
ADRESSE		CP :	Ville :	
Maison des vignerons du Château de Chaintré 71570 CHAINTRÉ FRANCE		Pays :		
DE FRANCE	Dénomination de vente réglementaire			
Tél. 03 85 37 43 21 Fax 03 85 37 19 83	Dénomination commerciale			
DE L'ÉTRANGER	Millésime	N° du lot* ou référence des contenants		
Tél. 333 85 37 43 21 Fax 333 85 37 19 83	Quantité commercialisable en stock*	Bouteilles	+	hl (non mis en bouteilles)
PAGE(S)	Date de mise en bouteille	Technique d'élevage	<input type="checkbox"/> Cuve inox <input type="checkbox"/> Sous bois	Durée de l'élevage sous bois :
7/1	Âge de la vigne	Densité de plantation		
© FORUM ŒNOLOGIE 2024	Technique de vinification			
FT-FR-EDM2024.1				

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Couleur	<input type="checkbox"/> Rouge <input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Blanc			
Titre alcoométrique	Acquis à 20 °C	vol. %	En puissance	vol. %
Sucres (glucose + fructose)		g/L	pH	
Acidité volatile			<input type="checkbox"/> g H ₂ SO ₄ /L <input type="checkbox"/> meq./L	
Acidité totale			<input type="checkbox"/> g H ₂ SO ₄ /L <input type="checkbox"/> AT g/L <input type="checkbox"/> meq./L	
Dioxyde de soufre (SO ₂)	Total	mg/L	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

* Champs obligatoire

On entend par lot un ensemble d'unité de vente d'un vin conditionné ou de contenants de vin en vrac qui a été élaboré et, le cas échéant, conditionné dans des conditions pratiquement identiques et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques similaires.