



Syrah du Monde

15 et 16 mai 2008

2^e CONFRONTATION INTERNATIONALE DES MEILLEURS SYRAH DU MONDE

FICHE TECHNIQUE PAR ÉCHANTILLON (À NOUS RETOURNER)

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Nom de l'échantillon		
Millésime		N° du lot ou du récipient	
Quantité produite	<input type="checkbox"/> Bouteilles <input type="checkbox"/> Caisses (12 bout.)		
Age de la vigne		Densité de plantation	
Technique de vinification		
Technique d'élevage	<input type="checkbox"/> Cuve inox <input type="checkbox"/> Sous bois	Durée de l'élevage sous bois :	
Date de mise en bouteille			



MERCI DE NOUS INFORMER PAR FAX DE VOTRE PARTICIPATION

Syrah du Monde®
Maison des vignerons
du Château de Chaintré
71570 CHAINTRÉ
FRANCE

DE FRANCE

Tél. 03 85 37 43 21
Fax 03 85 37 19 83

DE L'ÉTRANGER

Tél. 333 85 37 43 21
Fax 333 85 37 19 83

PAGE 1/1

FICH-TECH-FR-P1-SdM2008 .1

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vin effervescent	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Rouge <input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Blanc
Densité		
Titre alcoométrique acquis	% / Vol.	
Titre alcoométrique en puissance	% / Vol.	
Sucres réducteurs	g/l	
pH		
Acidité volatile	g H ₂ SO ₄ /l	
Acidité totale	<input type="checkbox"/> g H ₂ SO ₄ /l. <input type="checkbox"/> AT g/l. <input type="checkbox"/> meq.	
SO ₂ total	mg/l	
SO ₂ libre	mg/l	
Surpression	10 ³ hPa (pour les vins effervescent)	
CO ₂	mg/l	

Nom des cépages	%
Syrah	



ATTENTION

Joindre le bulletin d'analyse de l'échantillon à la mise en bouteille.