



Syrah du Monde

3 et 4 juin 2010

4^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"/> Hl. <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			

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	

Joindre le bulletin d'analyse de l'échantillon à la 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-SdM2010 .1



ATTENTION

© FORUM CENOLOGIE 2010

infos@syrah-du-monde.com ■ www.syrah-du-monde.com