



# Syrah du Monde

11 au 13 mai 2011

5<sup>E</sup> 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			



**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-SdM2011 .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 <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /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.	
SO <sub>2</sub> total	mg/l	
SO <sub>2</sub> libre	mg/l	
Surpression	10 <sup>3</sup> hPa (pour les vins effervescent)	
CO <sub>2</sub>	mg/l	

Nom des cépages	%
Syrah	



**ATTENTION**

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