FICHE TECHNIQUE PAR ÉCHANTILLON
(À NOUS RETOURNER)

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Détenteur du lot	Société : ____ Adresse : ____ CP : ____ Ville : ____ Pays : ____		
Dénomination de vente réglementaire			
Dénomination commerciale			
Millésime		**N° du lot* ou référence des contenants**	
Quantité commercialisable en stock*	*Bouteilles*	+ *hl (non mis en bouteilles)*	
Technique d'élevage	☐ **Cuve inox** ☐ **Sous bois**	*Durée de l'élevage sous bois :*	
Date de mise en bouteille			
Âge de la vigne		**Densité de plantation**	
Technique de vinification			

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vin effervescent	☐ **Oui** ☐ **Non**		☐ **Rouge** ☐ **Rosé**	
Titre alcoométrique	**Acquis à 20 °C**	*vol. %*	**En puissance**	*vol. %*
Sucres *(glucose + fructose)*		*g/L*	**pH**	
Acidité volatile			☐ *g H_2SO_4/L* ☐ *meq./L*	
Acidité totale			☐ *g H_2SO_4/L* ☐ *AT g/L* ☐ *meq./L*	
Dioxyde de soufre (SO_2)	**Total**	*mg/L*	**Libre**	*mg/L*
Pour les vins mousseux : **surpression dans la bouteille**				*bars/hPa*

Nom des cépages	%	Nom des cépages	%
Syrah			

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

MERCI DE NOUS INFORMER PAR FAX OU PAR E-MAIL 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

*** 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.

© FORUM ŒNOLOGIE 2025