



Syrah du Monde

23 au 24 mai 2024

18^e CONFRONTATION INTERNATIONALE DES MEILLEURES SYRAH DU MONDE

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 H₂SO₄/L meq./L

Acidité totale

g H₂SO₄/L AT g/L meq./L

Dioxyde de soufre (SO₂)

Total

mg/L

Libre

mg/L

Pour les vins mousseux : surpression dans la bouteille

bars/hPa

Nom des cépages

%

Nom des cépages

%

Syrah

* 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.

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