



# Syrah du Monde

15 au 16 mai 2019

13<sup>e</sup> CONFRONTATION INTERNATIONALE DES MEILLEURS SYRAH DU MONDE

## FICHE TECHNIQUE PAR ÉCHANTILLON (À NOUS RETOURNER)

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Dénomination de vente réglementaire			
Dénomination commerciale			
Millésime		N° du lot	
Quantité disponible en bouteilles ( <i>obligatoire</i> )	<input type="checkbox"/> Bouteilles	Quantité disponible non mise en bouteille	<input type="checkbox"/> Hl.
Âge 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 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

PAGE 1/1

FICH-TECH-FR-P1-SdM2019 .1

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vin effervescent	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Rouge <input type="checkbox"/> Rosé
Titre alcoométrique acquis à 20 °C		Vol. %
Titre alcoométrique en puissance		Vol. %
Sucres ( <i>glucose + fructose</i> )		g/l
pH		
Acidité volatile	<input type="checkbox"/> g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l <input type="checkbox"/> meq./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./l.	
Dioxyde de soufre (SO <sub>2</sub> ) total	mg/l	
Dioxyde de soufre (SO <sub>2</sub> ) libre	mg/l	
<i>Pour les vins mousseux:</i> 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



**ATTENTION**

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