

Agrafer ici l'ÉTIQUETTE et la CONTRE-ÉTIQUETTE du vin présenté.

FICHE À REMPLIR RECTO VERSO ET À DÉPOSER AVEC L'ÉCHANTILLON  
(Entourez les bonnes réponses)

## 1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

NOM DU PRODUCTEUR

NOM DU DOMAINE

ADRESSE COMPLÈTE   
*(ex : hameau, lieu-dit)*

CODE POSTAL  COMMUNE

TÉLÉPHONE  FAX

NOM DU PROPRIÉTAIRE  Êtes-vous?  Viticulteur  Négociant  Coopérative

OU DU GROUPE *(si différent du producteur)*  Pour le champagne  NM  RM  CM  RC  SR  MA

E.MAIL :

SITE WEB :

Nom de l'élaborateur

Nom du président  Nom du maître de chai

Nom du directeur  Nom de l'œnologue

### Proposez-vous au particulier :

- Visite des caves  OUI  NON
- Dégustation  OUI  NON
- Vente à la propriété  OUI  NON

Sur rendez-vous  OUI  NON *(si "non" précisez les horaires d'ouverture)*

Jours  Lun  Mar  Mer  Jeu  Ven  Sam  Dim

Ouverture de  h  à  h   
de  h  à  h

Période de fermeture annuelle :

### Disposez-vous sur votre domaine de :

- Gîte rural  OUI  NON Prix moyen par semaine en haute saison :  
 - de 300 €  de 301 à 400 €  de 401 à 500 €  de 501 à 600 €  + de 600 €
- Chambres d'hôtes  OUI  NON Prix moyen par nuit en haute saison :  
 - de 50 €  de 51 à 65 €  de 66 à 80 €  de 81 à 100 €  + de 100 €
- Tables d'hôtes  OUI  NON • Restaurant  OUI  NON
- Autre *(précisez : camping, ferme-auberge...)*
- Proposez-vous sur votre domaine des animations *(précisez : concerts, expositions, parcours dans les vignes...)*

## 2. VIN PRÉSENTÉ

**Vous reconnaissez que vous êtes habilité comme opérateur dans cette appellation.**

Reportez les mentions figurant sur l'étiquette

APPELLATION   
*(Précisez totalement, ex. : Bordeaux clair, Bergerac sec...)*

NOM DU VIN   
*(Château, domaine, marque)*

DÉNOMINATIONS ÉVENTUELLES   
*(Climat en Bourgogne, nom de cuvée, lieu-dit, blanc de blancs, vendanges tardives, etc.)*

CERTIFICATION BIO  en conversion  acquise **Pour cette cuvée et ce millésime**

MILLÉSIME PRÉSENTÉ  CLASSEMENT OFFICIEL

ANNÉES D'ASSEMBLAGE POUR LE CHAMPAGNE SA

TYPE DE VIN  rouge  rosé  blanc  sec  moelleux  liquoreux  effervescent  tranquille **SUCRE RÉSIDUEL (g/l)**

**ÉLEVAGE ► DURÉE**  
cuve ►   
fût ►

SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ *(facultatif)*  ha  a

SUPERFICIE DES VIGNES CULTIVÉES POUR CE VIN  ha  a *(obligatoire)*

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES POUR CE MILLÉSIME *(obligatoire)*

### PRIX TTC D'UNE BOUTEILLE départ cave à la date de réception de ce questionnaire :

moins de 5 €  de 5 à 7,99 €  de 8 à 10,99 €  de 11 à 14,99 €  de 15 à 19,99 €  de 20 à 29,99 €  de 30 à 49,99 €  de 50 à 74,99 €  de 75 à 99,99 €  plus de 100 €

**ATTENTION !** si la fourchette de prix n'est pas renseignée, l'enregistrement de la fiche sera automatiquement rejeté par le système informatique.

### 3. MILLÉSIMES

Cette information permet aux lecteurs de bien gérer leur cave.

	À boire	À boire, mais pouvant attendre	À attendre
Millésimes	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

### 4. RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES SUR LE VIN PRÉSENTÉ

ATTENTION : toutes ces informations peuvent être reproduites dans le guide. Elles ne concernent que le VIN PRÉSENTÉ. Soyez très précis.

NATURE DU SOL  ÂGE MOYEN DES VIGNES

CÉPAGES POUR CE VIN (pourcentage si assemblage)

<input type="text"/>	<input type="text"/>	%	<input type="text"/>	<input type="text"/>	%
<input type="text"/>	<input type="text"/>	%	<input type="text"/>	<input type="text"/>	%
<input type="text"/>	<input type="text"/>	%	<input type="text"/>	<input type="text"/>	%

DATE DE DÉBUT DES VENDANGES POUR LA RÉCOLTE CONCERNÉE  VENDANGE MANUELLE  OUI  NON

MODE DE VINIFICATION DU VIN PRÉSENTÉ

LE NOM DE LA CUVÉE PRÉSENTÉE NÉCESSITE-T-IL UNE EXPLICATION ? PRÉCISEZ

SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES EN ACCORD AVEC CE VIN

TYPE DE CONDITIONNEMENT

GARDE CONSEILLÉE :  DANS L'ANNÉE  1 À 3 ANS  3 À 5 ANS  5 À 10 ANS  10 ANS ET +

### 5. VOTRE PROPRIÉTÉ OU MARQUE

DATE DE CRÉATION DU DOMAINE OU DE LA MARQUE

DEPUIS QUAND ÊTES-VOUS À LA TÊTE DE LA PROPRIÉTÉ ?

EST-CE VOTRE PREMIER MILLÉSIME POUR CE DOMAINE ?  OUI  NON

QUELLES AUTRES MARQUES OU CUVÉES PRODUISEZ-VOUS ?   
(Précisez l'AOC ou l'IGP)

HISTOIRE ET DESCRIPTION DE VOTRE PROPRIÉTÉ OU MARQUE : (si votre propriété fait déjà l'objet d'un descriptif dans un Guide Hachette antérieur, merci de nous indiquer uniquement les éventuelles modifications.)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

EXPORTATION (PRINCIPAUX PAYS)

POURCENTAGE DE VOTRE PRODUCTION VENDUE À L'ÉTRANGER  %

Merci de bien vouloir déposer ce questionnaire avec vos échantillons. L'insertion dans le Guide Hachette des Vins est entièrement gratuite et libre de toute publicité, directe ou indirecte. L'envoi et la réception de ce questionnaire n'impliquent aucune obligation pour Hachette de procéder à cette insertion. En dépit du soin apporté à la réalisation de cet ouvrage, les omissions involontaires ou les erreurs qui pourraient s'y glisser ne sauraient engager la responsabilité de l'éditeur. En outre, aucune personne n'est habilitée à vous démarcher en notre nom.

à :   
Nom et Prénom

le :   
Cachet et signature :

Entourez la ( les ) réponse(s) désirée(s).