



## Fiche technique par échantillon (à nous retourner)

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Muscats 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

#### INTERNET

infos@muscats-du-monde.com  
www.muscats-du-monde.com

Dénomination de l'échantillon	.....		
Millésime		N° du lot	
Quantité commerciale en stock	<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			

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vin effervescent	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Couleur	<input type="checkbox"/> Blanc <input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Rouge
Densité			
Titre alcoométrique acquis	% Vol.		
Titre alcoométrique en puissance	% Vol.		
Sucres réducteurs	g/l		
pH			
Acidité volatile	g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		
Acidité totale	<input type="checkbox"/> g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> <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 effervescents)		
CO <sub>2</sub>	mg/L		
Nom des cépages			%



**ATTENTION**

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