

## 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

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 <b>+</b>	hl (non mis en bouteilles)
Technique d'élevage	<input type="checkbox"/> Cuve inox <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Blanc <input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Rouge	
Titre alcoométrique	Acquis à 20 °C : vol. %	En puissance : vol. %	
Sucres (glucose + fructose)	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	Libre : mg/L	
Pour les vins mousseux : surpression dans la bouteille		bars/hPa	
Nom des cépages	%	Nom des cépages	%

#### \* 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 Œnologie