

40^{ème} CONCOURS d'Épernay

des Champagnes du Vignoble

2018



Fiche de Présentation

Nom de la Cuvée

.....

Le Producteur

Nom :

Marque :

Rue :

Code Postal : Ville :

Téléphone : E.mail :

Région :

Histoire du Domaine (date de Création) :

Le Domaine

Superficie du vignoble : Age moyen des vignes :

Encépagement :

Volume annuel de bouteilles vendues :

Mode de commercialisation :

Conditions de visite et de dégustation :

Les caractères de la Cuvée

Cépages entrant dans la composition :

Age moyen des parcelles : Situation des parcelles :

Proportion des cépages assemblés :

Année(s) de récolte :

Mode d'élaboration :

(Cuves, fûts, avec ou sans fermentation malo-lactique, tirage sous liège, temps de repos en cave...)

Personnalité du vin :

(robe, bouquet, arômes)

Conseils de dégustation :

(occasion, mets, température...)

Nombre de bouteilles disponibles : Prix TTC Départ Cave €

SYNDICAT GENERAL DES VIGNERONS DE LA CHAMPAGNE

17-19 avenue de Champagne - CS 90176 - 51205 EPERNAY Cedex - Tél. 03 26 59 84 75

communication@sgv-champagne.fr

40^{ème} CONCOURS d'Epernay

des Champagnes du Vignoble

2018



Fiche d'Identification de la Cuvée soumise aux épreuves de présélection et de sélection

Catégories dans lesquelles ces vins sont présentés :

- > Champagne brut sans année blanc de blancs
- > Champagne brut sans année blanc de noirs
- > Champagne brut sans année assemblages
- > Champagne millésimé
- > Champagne rosé
- > Champagne demi-sec
- > Champagne brut nature et extra brut

Année :

Nom ou Raison Sociale :

Nom de l'exploitation (si différent) :

Marque sous laquelle est commercialisée la Cuvée :

Nom d'exploitation de la cuvée (dénomination de la cuvée) :

Composition de la cuvée (cépages et proportions) :

Année(s) d'origine du (des) vin(s) :

Couleur :

Volume disponible en cave et libre à la vente (converti en bouteilles) :

Référence des contenants (nombre de bouteilles, de magnums, de 1/2 bouteilles) :

Date de tirage :

Numéro de lot (obligatoire) :

Lieu de stockage des bouteilles :

A le

Signature :

Cette fiche qui correspond à chaque échantillon soumis à dégustation doit être jointe au dossier d'inscription
(ne pas mettre en carton).