

# Concours des Vins du Val de Loire 2021

## Fiche d'inscription



TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

Référence Client Interloire : .....

Maison / Domaine : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Commune : .....

Tél : ..... Fax : ..... Portable : .....

E-mail : .....@.....

Appellation / IGP - Catégorie <sup>(1)</sup> - Nom de cuvée / Marque	Couleur	Millésime	N° de Lot en btl	N° de cuve en vrac <sup>(2)</sup>	Volume à vendre hl <sup>(3)</sup>	Analyse à joindre <sup>(4)</sup>	Déclarations à joindre <sup>(5)</sup>	Fiche tech. à joindre	Réservé à ITL

(1) La catégorie se définit par le seuil de sucrosité pour l'AOP ou l'IGP (ex : sec, demi-sec, moelleux ; brut ou demi-sec)

(2) Pour les vins en vrac, préciser la nature et l'identification de contenants

(3) Le volume ne doit pas être inférieur au minimum fixé. Si tel est le cas, le concurrent s'engage à ce que le volume présenté représente la totalité de la récolte pour l'AOC / IGP revendiquée

(4) Dernier bulletin d'analyses datant de moins d'un an

(5) Déclaration de revendication (DREV) OU Déclaration de fin de tirage pour les vins effervescents

Nombre d'échantillons présentés : .....

Montant des inscriptions 50€ HT soit 60€ TTC X ..... (nombre d'échantillons) = .....€ TTC

(Une facture sera envoyée à l'issue du Concours)

Date :

Signature :

## FICHE TECHNIQUE 2021

### LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom du domaine : ..... Code client InterLoire : .....

Raison sociale : ..... Adresse : .....

..... CP : ..... Commune : .....

Téléphone : ..... Portable : .....

Email : ..... Site web : .....

Contact / responsable : ..... Nom du propriétaire : .....

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? .....

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....

Surface de production : ..... ha Volume produit en moyenne : ..... hl

### LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : .....

Millésime : ..... Couleur : .....

Nom de cuvée ou marque : .....

#### Description du vin

Œil / Nez / Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : .....

Âge moyen des vignes : ..... Superficie des vignes pour cette cuvée : .....

Rendements (hl/ha) : .....

Nature du sol et du sous-sol : .....

Mode de vendange : .....

Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : .....

Spécificité de vinification et élevage : .....

Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : ..... Degrés acquis : ..... sucre résiduel : .....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : ..... hl

### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : .....

Date de mise en bouteille prévue : ..... Date de commercialisation : .....

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : .....

Export : ..... % 3 premiers marchés : .....

France : ..... %

GMS : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....

Caviste : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....

CHR : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....

Particulier : ..... %