

# 41ème Concours d'Épernay des Champagnes du Vignoble 2019



## 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

# 41ème Concours d'Épernay des Champagnes du Vignoble 2019



## 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).

**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