



Chardonnay du Monde®

11 AU 14 MARS 2025

© FORUM ŒNOLOGIE 2025

Chardonnay 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

FICHE TECHNIQUE PAR ÉCHANTILLON (À NOUS RETOURNER)

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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	+	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		
Titre alcoométrique	Acquis à 20 °C	vol. %	En puissance vol. %
Sucres (glucose + fructose)	g/L		pH
Acidité volatile	<input type="checkbox"/> g H ₂ SO ₄ /L <input type="checkbox"/> meq./L		
Acidité totale	<input type="checkbox"/> g H ₂ SO ₄ /L <input type="checkbox"/> AT g/L <input type="checkbox"/> meq./L		
Dioxyde de soufre (SO ₂)	Total	mg/L	Libre mg/L
Pour les vins mousseux : surpression dans la bouteille			bars/hPa

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 Œnologue

*** 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.