



Wine & Barrel
ALLIANCES-DU-MONDE
 INTERNATIONAL COMPETITION

21 NOVEMBRE 2025

ALLIANCES DU MONDE®

1229 chemin du Roy de Croix
 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

www.alliances-du-monde.com

infos@alliances-du-monde.com

© FORUM CENOLOGIE 2025

FICH-TECH-FR-P7-AdM2025.7

FICHE TECHNIQUE PAR ÉCHANTILLON (à nous retourner)

1 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*	_____	+	_____ <i>hl (non mis en bouteilles)</i>
Technique d'élevage	<input type="checkbox"/> Cuve inox <input type="checkbox"/> Sous bois	<i>Durée de l'élevage sous bois :</i> _____	
Date de mise en bouteille	_____		
Âge de la vigne	_____	Densité de plantation	_____
Technique de vinification	_____		

2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vin effervescent	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Rouge <input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Blanc
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 (SO₂)	Total _____ mg/L	Libre _____ mg/L
<i>Pour les vins mousseux : surpression dans la bouteille</i>		_____ bars/hPa

Nom des cépages	%	Nom des cépages	%

* Champs obligatoires

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.



Wine & Barrel
ALLIANCES-DU-MONDE
INTERNATIONAL COMPETITION

21 NOVEMBRE 2025

ALLIANCES DU MONDE®
1229 chemin du Roy de Croix
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

www.alliances-du-monde.com

infos@alliances-du-monde.com

© FORUM ŒNOLOGIE 2025
FICH-TECH-FR-P8-AdM2025.8

FICHE TECHNIQUE PAR ÉCHANTILLON À NOUS RETOURNER

3 DESCRIPTIF DE L'ÉLABORATION

Dénomination de vente réglementaire	
Fermentation	<input type="checkbox"/> Cuve (inox, béton, plastique) <input type="checkbox"/> Foudre <input type="checkbox"/> Barrique (1/2 muids, pièces)	
Élevage	Élevage sous	<input type="checkbox"/> Bois, foudre <input type="checkbox"/> Barrique neuve <input type="checkbox"/> Barrique usagée
	Origine du bois	<input type="checkbox"/> Bois de chêne français <input type="checkbox"/> Chêne américain <input type="checkbox"/> Chêne Europe centrale <input type="checkbox"/> Autres origines du chêne :
	Durée	<input type="checkbox"/> Moins de 6 mois <input type="checkbox"/> De 7 à 12 mois <input type="checkbox"/> De 13 à 18 mois <input type="checkbox"/> Supérieure à 18 mois
Micro-oxygénation	Application des techniques de micro-oxygénation : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	

4 ATTESTATION D'AUTHENTICITÉ SUR L'HONNEUR ÉLEVAGE SOUS BOIS DE CHÊNE TRADITIONNEL

Je soussigné
responsable de la société, du domaine
déclare que le vin présenté ci-dessus à la confrontation Alliances du Monde® :
.....
.....
faisant partie d'un lot global de bouteilles de ml a bien été élaboré selon
un élevage traditionnel en **fûts de chêne**.

Responsable
de l'entreprise
du domaine

Responsable
du suivi
de l'élevage

Responsable
laboratoire
Œnologue

Joindre à cette attestation, le bulletin d'analyse délivré par le laboratoire.