



Wine & Barrel
ALLIANCES-DU-MONDE
INTERNATIONAL COMPETITION

DÉCEMBRE 2022

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 2022
FICH-TECH-FR-P1-AdM2022.1

FICHE TECHNIQUE PAR ÉCHANTILLON À NOUS RETOURNER

1 CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Dénomination de vente réglementaire		
Dénomination commerciale		
Millésime		N° du lot ou du récipient (obligatoire)	
Quantité disponible en bouteilles (obligatoire)	<input type="checkbox"/> Bouteilles		
Quantité disponible non mise en bouteille	<input type="checkbox"/> HI		
Âge de la vigne			
Densité de plantation			
Technique de vinification		
Date de mise en bouteille			

2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Vin mousseux	<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. %
Titre alcoométrique en puissance		
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
Dioxyde de soufre (SO ₂) libre		mg/l
Pour les vins mousseux : surpression dans la bouteille		bars/hPa

Nom des cépages	%	Nom des cépages	%



Wine & Barrel
ALLIANCES-DU-MONDE
INTERNATIONAL COMPETITION

DÉCEMBRE 2022

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 2022
FICH-TECH-FR-P2-AdM2022.2

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.