

Sélection des Vins Vaudois 2023

Bulletin d'inscription

Partie 1 – Producteur

Voici les coordonnées que nous avons pour vous. Si celles-ci sont incomplètes ou incorrectes, nous vous remercions de bien vouloir les compléter ou corriger dans la colonne de droite.

Coordonnées de contact : (celles de l'entreprise et de la personne responsable à contacter)

	<u>Coordonnées</u>
Note importante: qu'elle soit identique ou non à la raison sociale, la désignation complète du producteur selon l'étiquette de bouteille - et telle qu'elle doit apparaître sur les diplômes, les palmarès et tous les supports de communication - sera indiquée pour chaque vin dans la partie 2 du formulaire.	
Entreprise (raison sociale):	
Responsable:	
Adresse:	
Complément d'adresse (c/o, ...):	
Code postal / Localité:	
Téléphone:	
Portable:	
Adresse E-mail:	
Site Internet:	

Coordonnées de facturation : (si identiques à contact, ne pas remplir et cocher ici)

	<u>Coordonnées</u>
Responsable:	
Adresse:	
Complément d'adresse (c/o, ...):	
Code postal / Localité:	
Téléphone:	
Portable:	
Adresse E-mail:	

Sélection des Vins Vaudois 2023

Partie 2 – Vin

Important : les données notées* figureront telles quelles sur les supports de communication et les diplômes éventuels

Si vous présentez plusieurs vins, vous avez la possibilité de photocopier ce bulletin d'inscription. Sur chaque bulletin photocopié devra figurer votre signature originale.

Catégorie du vin *	<input type="checkbox"/> Chasselas Millésime 2022 (max.4g/l sucres)	<input type="checkbox"/> Chasselas Millésime 2020 ou 2021 (max.4g/l sucres)
	<input type="checkbox"/> Autres cépages blancs	<input type="checkbox"/> Vins rosés et blancs de noirs
	<input type="checkbox"/> Gamay	<input type="checkbox"/> Pinot noir
	<input type="checkbox"/> Autres cépages rouges purs	<input type="checkbox"/> Assemblages cépages rouges
	<input type="checkbox"/> Vins liquoreux dès 8g/l	<input type="checkbox"/> Vins mousseux

Producteur* nom complet selon étiquette, tel qu'il apparaîtra sur le diplôme, le palmarès et les supports de communication	
--	--

Nom du vin* nom complet selon étiquette, tel qu'il apparaîtra sur le diplôme (si le cépage fait partie du nom, pensez à le préciser)	
--	--

AOC*		Lieu de production ou Mention communale*	
Grand Cru *	<input type="checkbox"/> Grand Cru <input type="checkbox"/> 1 ^{er} Grand Cru	Millésime *	Vin bio (Selon OF - 910-18 & Biosuisse) <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Composition (ne mentionner que les cépages qui entrent pour au moins 10% dans la composition)	Cépage		Proportion
			%
			%
			%
			%

Caractère boisé	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Lot		Nbre de bout. produites			
Alcool	% vol.	Acidité totale	g/l	Sucres résiduels	g/l	Prix de vente	

Pratique de vinification	<input type="checkbox"/> Elevage en cuve métallique	<input type="checkbox"/> Élevage sur lies
	<input type="checkbox"/> Vinification en foudre	<input type="checkbox"/> Fermentation malolactique bloquée (ou partiellement)
	<input type="checkbox"/> Vinification en barrique	<input type="checkbox"/> Non filtré

L'entreprise soussignée confirme que les informations ci-dessus sont complètes et exactes, et que les vins présentés sont en conformité avec le règlement de la Sélection des Vins Vaudois 2023, dont elle a pris connaissance et auquel elle accepte de se conformer.

Lieu et date

Signature

(Original pour l'organisateur)