

PARTIE 1 PRODUCTEUR

COORDONNÉES DE CONTACT (celles de l'entreprise et de la personne responsable à contacter)

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.

Coordonnées

Entreprise (raison sociale): _____
 Responsable : _____
 Adresse : _____
 Complément d'adresse (c/o, ...): _____
 Case postale : _____
 Code postal / Lieu : _____
 Téléphone : _____
 Portable : _____
 Adresse E-mail : _____
 Site Internet : _____

COORDONNÉES DE FACTURATION (si identiques à contact, ne pas remplir et cocher ici)

Coordonnées

Responsable : _____
 Adresse : _____
 Complément d'adresse (c/o, ...): _____
 Case postale : _____
 Code postal / Lieu : _____
 Téléphone : _____
 Portable : _____
 Adresse E-mail : _____

organisé par BioVaud, les producteurs suisses bio et GWS aux services du vin - biovino.ch - info@biovino.ch

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*

(cocher la case correspondante)

- Chasselas (max. 4 g/l de sucre résiduel)
- Mono-cépages blancs
- Assemblages cépages blancs
- Pinot noir
- Mono-cépages rouges
- Assemblages cépages rouges
- Vins rosés, blancs de noir
- Vins effervescents
- Vins liquoreux (avec sucre résiduel dès 8 g/l)
- Nature Blancs
- Nature Rouges
- Nature Oranges, Pet-Nat et spécialités

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)

Ordonnance : O-Bio Demeter Bourgeon Reconversion **N° de certification :** _____

Appellation complète* : _____ AOC VDP Autre : _____

Région : _____ **Millésime :** _____ g/l

Caractère boisé : oui non **Alcool :** _____ % vol. **Acidité totale :** _____

Sucres résiduels : _____ g/l **Lot :** _____ **Contenance bt.** _____ % vol. **Prix privé :** _____

Nbre de bouteilles produites : _____ **Assemblage :** oui non **Cépage(s)(et %) :** _____

PRATIQUE DE VINIFICATION*

(cocher la case correspondante)

- Élevage en cuve métallique
- Vinification en foudre
- Vinification en barrique
- Élevage sur lies
- Vin effervescent
- Vin orange
- Non filtré
- Autre :

L'entreprise soussignée confirme que les informations ci-dessus sont complètes et exactes, et que les vins présentés sont en conformité avec le règlement BioVino 2025, dont elle a pris connaissance et auquel elle accepte de se conformer.

Lieu : _____ Date : _____ Signature : _____

organisé par BioVaud, les producteurs suisses bio et GWS aux services du vin - biovino.ch - info@biovino.ch