

## Sélection des Vins Vaudois 2026

### 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>
<b>Note importante:</b> 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 2026

### 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.

<b>Catégorie du vin *</b>	<input type="checkbox"/> Chasselas Millésime 2025 (max.4g/l sucres)	<input type="checkbox"/> Chasselas Millésime 2023 ou 2024 (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

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

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

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

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

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

<b>Pratique de vinification</b>	<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 2026, dont elle a pris connaissance et auquel elle accepte de se conformer.

Lieu et date

Signature

(Original pour l'organisateur)