

### 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 : \_\_\_\_\_

### 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 2026, dont elle a pris connaissance et auquel elle accepte de se conformer.**

Lieu : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_