



# SIGILLE DES VINS D'ALSACE

Dégustation du jeudi 9 février 2023 à 9h30

## Fiche signalétique VIN candidat

**NOM** de l'exploitant  
ou de l'entreprise : \_\_\_\_\_

**APPELLATION**  Alsace  Crémant d'Alsace  
 Alsace Grand Cru (catégorie TERROIR obligatoire)  Alsace (Lieu-dit / Communale)

**Millésime** : \_\_\_\_\_ **Dénomination du Grand cru ou lieu-dit** : \_\_\_\_\_

**Mention**  Vendange tardive  Sélection de grains nobles  
 Elevé en barrique  vin issu de l'agriculture bio

**Je souhaite** faire déguster ce vin en catégorie **TERROIR** (dans ce cas remplir OBLIGATOIREMENT les deux sections Cépage et Terroir)

**Cépage** : (indiquez en pourcentage la composition du vin)

<input type="checkbox"/> % Pinot blanc	<input type="checkbox"/> % Sylvaner
<input type="checkbox"/> % Pinot noir	<input type="checkbox"/> % Muscat
<input type="checkbox"/> % Klevener de Heilig.	<input type="checkbox"/> % Riesling
<input type="checkbox"/> % Chardonnay	<input type="checkbox"/> % Pinot gris
<input type="checkbox"/> % Auxerrois	<input type="checkbox"/> % Gewurztramin.

**Terroir** :

<input type="checkbox"/> granite	<input type="checkbox"/> grès
<input type="checkbox"/> calcaire	<input type="checkbox"/> schiste
<input type="checkbox"/> argilo-calcaire	<input type="checkbox"/> loess
<input type="checkbox"/> marno-calcaire	<input type="checkbox"/> volcanique
<input type="checkbox"/> marno-gréseux	<input type="checkbox"/> alluviaux

**Ci-joint copie de la déclaration de revendication à l'ODG**

**Dénomination principale et autres marques éventuelles ou cuvée** :

Ce lot peut être commercialisé sous les dénominations suivantes (veuillez SVP joindre les étiquettes) :

**Votre N° de lot** : \_\_\_\_\_

(à noter aussi sur les **étiquettes** si vous présentez des vins de même cépage et de même millésime)

**mis en bouteilles le** : \_\_\_\_\_ **Nbre de bouteilles dans ce lot (75 cl)** : \_\_\_\_\_  
**autre contenance ( \_\_\_ cl)** : \_\_\_\_\_

**Type de Bouchon** :  liège  synthétique  vis  verre

**Analyse du vin** : (joindre un bulletin d'analyses de moins de 12 mois)

Degré d'alcool TAV acquis	_____ % vol	SO <sup>2</sup> total	_____ mg/l
TAV en puissance	_____ % vol		
Sucres (glucose + fructose)	_____ g/l	Acidité volatile	_____ méq/l
Acidité totale	_____ méq/l	Surpression CO <sup>2</sup>	_____ bars (Crémant)

Date : \_\_\_\_\_ Votre **Cachet** (obligatoire) : \_\_\_\_\_  
Signature : \_\_\_\_\_

Clôture définitive des inscriptions le **24 janvier 2023**