

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 et Oranges
- Nature Rouges
- Nature Pet-Nat & 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 Bio-Vino 2023, 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