

Concours Vin Bio Suisse 2019

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)

Note importante : qu'elle soit identique ou non à la raison sociale, la désignation complète du producteur selon l'étiquette de la bouteille – et telle qu'elle doit apparaître sur les diplômes 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:

COORDONNÉES DE FACTURATION : Si identiques à celles de contact, ne pas remplir et cocher ici

Coordonnées

Responsable (facturation):

Adresse:

Complément d'adresse (c/o, ...):

Case postale:

Code postal / Lieu:

Téléphone:

Portable:

Adresse E-mail:

Organisation



Parrain



Partenaires



Partenaire organisation
dégustation



Concours Vin Bio Suisse 2019

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 cette partie 2 du bulletin d'inscription. Sur chaque bulletin photocopié devra figurer votre signature originale.

Catégorie du vin* (cocher la case correspondante)	<input type="checkbox"/> Chasselas (max 4 g/l de sucre résiduel)	<input type="checkbox"/> Pinot noir
	<input type="checkbox"/> Cépages blancs traditionnels SANS « PIWI » (<u>mono-cépages</u> , max 4 g/l de sucre résiduel)	<input type="checkbox"/> Cépages rouges traditionnels SANS « PIWI » (<u>mono-cépages</u> , max 4 g/l de sucre résiduel)
	<input type="checkbox"/> Cépages blancs « PIWI » (<u>mono-cépage</u> , max 4 g/l de sucre résiduel)	<input type="checkbox"/> Cépages rouges « PIWI » (<u>mono-cépage</u> , max 4 g/l de sucre résiduel)
	<input type="checkbox"/> Cépages blancs traditionnels y.c. « PIWI » (<u>assemblages</u> , max 4 g/l de sucre résiduel)	<input type="checkbox"/> Cépages rouges traditionnels y.c. « PIWI » (<u>assemblages</u> , max 4 g/l de sucre résiduel)
	<input type="checkbox"/> Rosés et Blancs de noirs	<input type="checkbox"/> Liqueureux (dès 8 g/l de sucre résiduel) et Mousseux

Producteur* désignation complète selon étiquette, tel qu'elle 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	<input type="checkbox"/> Bourgeon <input type="checkbox"/> Demeter <input type="checkbox"/> Reconversion	N° de certification	
Appellation complète* (AOC)		1^{ère} année de reconversion	

Composition (ne mentionner que les cépages qui entrent pour au moins 10% dans la composition)	Cépage		Proportion		
			%		
			%		
			%		
Millésime		Caractère boisé	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Numéro de lot	
Alcool	% vol	Acidité totale	g/l	Sucres résiduels (sans décimale)	g/l
Contenance de la bouteille	cl	Nombre de bout. produites		Prix de vente aux privés, TVA incluse	

L'entreprise soussignée confirme que les informations ci-dessus sont complètes et exactes, et que les vins présentés sont en conformité avec le règlement du Concours des Vins Bio Suisse 2019, dont elle a pris connaissance et auquel elle accepte de se conformer.

Lieu et date: _____ Signature: _____

Organisation

Parrain

Partenaires

Partenaire organisation
dégustation