

Date de livraison souhaitée :
(Merci de tenir compte d'un délai estimé de 7 à 10 jours)

MERCI DE NOUS CONTACTER LORS DU DÉPÔT DE VOS VINS BRUTS POUR CHAQUE PRÉPARATION D'ÉCHANTILLONS

Bertrand MILESI : 06 51 42 30 59
ou le LABORATOIRE : 04 67 84 84 90

Domaine	
Date	
Cadre réservé au laboratoire	

Signature :

IDENTIFICATION	VIN 1	VIN 2	VIN 3	VIN 4
Identification : cuvée, couleur, appellation, millésime				
Nombre d'échantillons demandés				
Catégorie de vin / Cahier des charges	<input type="checkbox"/> conventionnel <input type="checkbox"/> bio <input type="checkbox"/> autre :	<input type="checkbox"/> conventionnel <input type="checkbox"/> bio <input type="checkbox"/> autre :	<input type="checkbox"/> conventionnel <input type="checkbox"/> bio <input type="checkbox"/> autre :	<input type="checkbox"/> conventionnel <input type="checkbox"/> bio <input type="checkbox"/> autre :



NB : Le volume minimal à fournir est de 3 litres (soit 4x0,75 L) de vin brut même pour 1 bouteille à préparer en raison du volume de notre matériel. Au-delà de 3 échantillons préparés, fournir 1 litre de vin brut par bouteille de 0,75 L préparée.
ex : Pour 1 ou 2 ou 3 bouteilles demandées, fournir 3 litres de vin brut. Pour 6 bouteilles demandées, fournir 6 litres de vin brut.

PRÉPARATION DEMANDÉE

Standard : filtration, SO ₂ , CO ₂ , stabilisation	<input checked="" type="radio"/> OUI / NON sauf :	<input checked="" type="radio"/> OUI / NON sauf :	<input checked="" type="radio"/> OUI / NON sauf :	<input checked="" type="radio"/> OUI / NON sauf :
Autres demandes	édulcoration Dose :	OUI / NON Dose :	OUI / NON Dose :	OUI / NON Dose :
	enrobage	OUI / NON	OUI / NON	OUI / NON
	autres Produit : Dose : Produit : Dose :	Produit : Dose : Produit : Dose :	Produit : Dose : Produit : Dose :	Produit : Dose : Produit : Dose :

MATIÈRES SÈCHES

Bouteilles	À fournir	À fournir	À fournir	À fournir
Bouchons	<input type="checkbox"/> fournis par le domaine <input type="checkbox"/> fournis par le laboratoire : Nomacorc (Réserva) ou Diam (Origine)	<input type="checkbox"/> fournis par le domaine <input type="checkbox"/> fournis par le laboratoire : Nomacorc (Réserva) ou Diam (Origine)	<input type="checkbox"/> fournis par le domaine <input type="checkbox"/> fournis par le laboratoire : Nomacorc (Réserva) ou Diam (Origine)	<input type="checkbox"/> fournis par le domaine <input type="checkbox"/> fournis par le laboratoire : Nomacorc (Réserva) ou Diam (Origine)
Capsules	OUI / NON	OUI / NON	OUI / NON	OUI / NON
Étiquettes	OUI / NON	OUI / NON	OUI / NON	OUI / NON

LIVRAISON

Les échantillons préparés seront laissés à votre disposition au laboratoire ou dans nos annexes (Pézenas, St-Chinian, Générac, Remoulins, Orange, Narbonne, Lédignan).
Pour toute demande d'expédition, nous contacter.

Nous vous informons que la préparation d'échantillons ne garantit pas la stabilité définitive. Leur durée de vie reste donc limitée. Par défaut, nous stabilisons les vins au moyen d'acide métatartrique, de gomme stabilisatrice SAUF CONTRE-INDICATION DE VOTRE PART OU DE VOTRE CAHIER DES CHARGES.