****

****

# Frédérique

Hermine

# Jeudi 11 juin 2020

**A propos du domaine**

Nom du domaine :

Nom du gérant / de la gérante :

Adresse :

Tél :

E-mail :

Site internet :

Label biologique ? OUI NON Si oui, lequel :

Certification environnementale ? OUI NON Si oui référentiel :

Philosophie du domaine : ……………………………………………………………………………………………………..

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**A propos de la cuvée AOC cahors**

Nom de la cuvée : Millésime :  **2018**

**100 % Malbec  ………**% de Merlot  **………**% de Tannat

Degré d’alcool indiqué sur l’étiquette : …………….

**Terroir (s) – à cocher : □ T1 □ T2 □ T3 □ T3 avec cône d’éboulis calcaires**

**□ Coteau □ Plateau**

Densité de plantation : …………………….. **pieds par hectare**

Âge moyen des vignes : ……………………..**ans**

Rendement moyen : ……………………..**hL/ha**

Mode de vendange : □ mécanique □ manuelle

Spécificités de la vinification et de l’élevage : …………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

**A propos de la commercialisation**

Nombre de bouteilles produites par an : ……………………….

**Circuits de commercialisation : …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………**

Prix public TTC : ………………………. **€**