

Dégustation vins de Cahors

Chers vigneronnes et vignerons, chefs de caves,

C'est avec un grand plaisir que nous débutons la campagne 2023 de dégustation de vos vins.

Nous prévoyons un sujet sur les vins de Cahors à paraître dans notre prochain guide Région Occitanie (à paraître au printemps prochain) ainsi que sur notre site Web.

Les échantillons (**un récent et un plus ancien à la vente en double exemplaires**) sont à envoyer au plus tard pour le **31 mars**, à l'adresse suivante :

Gault&Millau

L'Atelier du Goût

37-39 rue Boissière

75 016 PARIS

Téléphone (uniquement pour la livraison) : 01 41 40 99 80

Livraison du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30.

Important : Merci de joindre le questionnaire dans le colis et également de nous l'envoyer par mail à caviste@gaultmillau.fr afin de faciliter la diffusion des informations auprès de nos dégustateurs et la saisie de vos informations dans notre base de données.

Nous vous remercions par avance de votre participation.

Bien cordialement,

L'équipe Gault&Millau

Veillez imprimer ce document, le remplir et nous le renvoyer avec vos échantillons

Nom de votre domaine : _____

Contact (*prénom et nom*) : _____

Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Adresse e-mail : _____

Site internet du domaine : _____

Téléphone du domaine : _____

Surface du domaine : _____ Surface en production : _____

Description du domaine :

Autres prestations :

Vous recevez au domaine :

- oui
- non

Sur rendez-vous :

- oui
- non

Précisez les horaires : _____

Vente au domaine :

- oui
- non

Chambres d'hôtes ou gîte :

- oui
- non

Précisez : _____

Restauration :

- oui
- non

Précisez : _____

ECHANTILLON

Nom de la cuvée : _____

Couleur : _____

Millésime : _____

Nombre de bouteilles produites : _____

Prix départ cave : _____

Circuit de distribution : _____

Cépages : _____

Type de production :

- Conventionnelle
- Viticulture durable
- Bio
- Biodynamie

Vinification, élevage et spécificités : _____
