

Analyse à J+1

Les bouteilles analysées devront être correctement habillées (étiquette, contre-étiquette...). Dans le cas contraire une réserve sera émise

| | |
|---|---|
| CLIENT | <p><u>N° Client</u> :</p> <p><u>Nom</u> :</p> |
| ECHANTILLON | <p> <input type="radio"/> Rouge <input type="radio"/> Rosé <input type="radio"/> Clairet <input type="radio"/> Blanc sec <input type="radio"/> Moelleux <input type="radio"/> Liqueureux </p> <p><u>Nom de Château / Marque</u> :</p> <p>Cuvée :</p> <p>Divers :</p> <p><u>Appellation</u> : <u>Millésime</u> :</p> <p>N° de lot ou de cuve : Volume :</p> <p>Demandes particulières :</p> |
| RENSEIGNEMENT CERTIFICAT DE PURETE | <p>Nom et adresse de l'expéditeur : (si différent du client)</p> <p>Nom et adresse du destinataire / importateur :</p> <p>Pays de destination :</p> |
| TRANSMISSION DU RAPPORT | <p><input type="checkbox"/> Nombre d'exemplaires *: (en l'absence d'indication 2 exemplaires réalisés)</p> <p><input type="checkbox"/> Remis en main propre (laboratoire, permanences)</p> <p><input type="checkbox"/> Courrier (facturé au tarif en vigueur)</p> <p>Date : Visa du client :</p> <p>* Maximum de 5 exemplaires</p> |