

Campagne 2024 / 2025

**DEMANDE DE REVDICATION  
DE VIN DE BASE DESTINE A L'ELABORATION  
DE CREMANT DE BOURGOGNE**

**A transmettre à l'UPECB 132 route de Dijon, 21200 BEAUNE**  
**Pour information Tel. 03 80 22 32 50 - [e.navarro@cremantbourgogne.fr](mailto:e.navarro@cremantbourgogne.fr)**  
**courriel du préleveur : [s.ganzer@cremantbourgogne.fr](mailto:s.ganzer@cremantbourgogne.fr)**

- NOM ou RAISON SOCIALE : .....

- ADRESSE : .....

- Téléphone : ..... Courriel : ..... N° SIRET .....

**\* PROVENANCE DU VIN DE BASE**

- Production propre
- Vinification à façon pour le compte de :

Joindre la liste en complément

**\* IDENTIFICATION DES CUVEES DE VIN DE BASE**

(compléter le tableau ou nous joindre un document équivalent en annexe)

- 1<sup>ère</sup> présentation       2<sup>ème</sup> présentation       3<sup>ème</sup> présentation   
 contrôle interne                      contrôle interne                      contrôle externe

**Le nombre de lots prélevé doit correspondre au minimum à :**

**10% du volume de vin de base produit par campagne si l'opérateur présente des vins prêt au tirage,**  
**ou 20% du volume de vin de base produit par campagne si l'opérateur présente des éléments de cuvée (avant assemblage)**

- Vin prêt au tirage                       Eléments de cuvée

N° de lot :	Couleur :	Volume total :	Volume pinot noir	Volume chardonnay	Volume aligoté	Volume gamay	Autre volume	Lot à Prélever
.....	.....	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	
.....	.....	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	
.....	.....	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	
.....	.....	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	
.....	.....	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	
.....	.....	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	.....hl	

**ADRESSE DU SITE DE STOCKAGE :** .....

**TOURNEZ LA PAGE SVP**

**ATTENTION !** Cette demande ne sera prise en considération que :

- Si toutes les rubriques sont **complétées**
  - Si elle **parvient à l'UPECB** **15 jours** **au moins avant la date** de la dégustation.
  - Vous recevrez du laboratoire le bulletin d'analyse du ou des lots concernés et la facturation du coût de cette prestation. Nous vous remercions de régler directement au laboratoire la facture pour les analyses effectuées.
  - En cas de dépassement naturel du degré alcoolométrique, merci de nous envoyer une attestation sur l'honneur pour ne pas avoir chaptalisé le vin.
- 

L'Union des Producteurs et Elaborateurs de Crémant de Bourgogne, reconnue Organisme de Défense et de Gestion par l'Institut National de l'Origine et de la qualité, organise le contrôle interne produit pour la demande de revendication en appellation Crémant de Bourgogne.

Par la présente, j'accepte le prélèvement des échantillons concernés en vue du contrôle produit ; je mandate l'U.P.E.C.B. pour le prélèvement et la présentation à l'analyse de deux échantillons par lot au laboratoire du Centre Œnologique de Bourgogne.

Le certificat d'analyse et la facturation vous seront adressés directement par le Centre Œnologique de Bourgogne.

Date : .....

Lieu : .....

Signature :