

Les analyses du laboratoire

- Analyse des paramètres demandés dans les délais les plus courts
- Envoi des résultats bruts dès la validation par le laboratoire
- Visa de l'œnologue pour transmission par fax ou par mail
- Consultation et importation des résultats d'analyse sur site internet sécurisé
- Interventions ponctuelles de l'œnologue-conseil facturées au temps passé
- Facturation au paramètre demandé par trimestre (décembre, mars, juin septembre)

Conseil œnologique choix 1

Appui technique

- **Objectif** : faire évoluer la production par l'apport d'un œil extérieur afin d'éviter tout problème œnologique majeur
- Intervention de l'œnologue aux étapes clés, de la maturité à la fin des fermentations
- Visites sur rendez-vous environ une fois par semaine en vinification
- Aide au respect des cahiers des charges avec bilan organoleptique complet du millésime
- Orientation de l'élevage, des assemblages, et préparation à la mise en marché
- Forfait incluant les dégustations et déplacements du trimestre (septembre-novembre)
- Facturation en mars avec remise de 10% sur toutes les analyses de l'année

Conseil œnologique choix 2

Conseil global

- **Objectif** : accompagner les producteurs résolument tournés vers les marchés
- Contact permanent de l'œnologue –conseil avec le client
- Passage à la propriété au moins 2 fois par semaine pendant les vinifications
- Suivi des cahiers des charges et adaptation au millésime (compétence du groupe Grézillac)
- Dégustations régulières pour élevage, assemblages, préparation à la mise en marché
- Forfait incluant les déplacements en propriété et les dégustations durant l'année
- Facturation en septembre et remise de 10% sur toutes les analyses de l'année