

EXPERTISE BOUCHONS/BOUCHAGE



Contrôler vos lots de bouchons de la sélection à la mise en bouteilles.



PUBLIC CONCERNÉ

Viticulteurs.
Négociants.
Caves coopératives.
Bouchonniers.

TARIFICATION DE LA PRESTATION

Grille tarifaire à votre disposition dans vos Centres.

CONTACT (ET/OU RÉFÉRENT)

Vos Centres.
Ou
Catherine CHASSAGNOU
Service Vigne et Vin
05 56 35 00 00
c.chassagnou@gironde.chambagri.fr

VOUS SOUHAITEZ

- Vous assurer de la qualité des bouchons par des contrôles physiques, mécaniques et organoleptiques.
- Contrôler la conformité des lots à votre cahier des charges.
- Vérifier que les bouchons sélectionnés vont permettre une obturation durable et la préservation de la qualité de vos vins.

NOUS VOUS PROPOSONS

- Des analyses sur tout type d'obturateurs : liège (naturel, colmaté ou aggloméré), techniques, synthétiques.
- Des forfaits complets et exhaustifs sur bouchons bruts ou revêtus.
- Des résultats de qualité garantis par l'accréditation COFRAC des analyses.

NOUS VOUS APPORTONS

- Des résultats interprétés accompagnés de conclusions.
- Une expertise en toute neutralité et indépendance.
- L'expérience et le savoir-faire d'une équipe hautement qualifiée.

NOTRE EXPÉRIENCE (NOS RÉFÉRENCES)

- Fonctionnement sous système qualité ISO 9001, avec un laboratoire accrédité ISO 17025 depuis 2005.
- Organisation de chaînes interlaboratoires bouchons depuis 10 ans.
- Expertise reconnue auprès des bouchonniers et des crus les plus prestigieux.
- Réalisation d'expérimentations dans le domaine du bouchage et de la conservation des vins.

LES « PLUS » DE LA PRESTATION

- Un travail selon les normes nationales et internationales de la profession.
- Un service d'analyses complémentaires : analyses fines (goûts de bouchons), aide à la rédaction de cahiers des charges, expertises bouteilles couleuses, audits mises en bouteilles.