

PERFORMANCES VIGNOBLES

VENDANGES 2020 – Besoins client – Bon de réservation

1. Client

Nom _____

Dénomination sociale _____

Adresse facture _____

Adresse chantier _____

Représentant _____

Tel. Mobile _____ Tel autre _____

Email _____

2. Vignes

Surface _____ Ecartement plantation _____

Je joins le plan parcellaire

Gérées en Bio Conventionnel

3. Vendanges mécaniques (Superficie : _____)

Machine à vendanger choisie

- New Holland Optigrap Grégoire GM7
 Pellençe Selectiv' Process II Optimum

Tracteur, nombre : _____ Chauffeur, nombre : _____

Benne à vis, nombre : _____ Benne vibrante, nombre: _____

- Prise ancien modèle (plexo) Prise nouveau modèle (hypra)

4. Vendanges manuelles (Superficie : _____)

Nombre de rangs à mener : _____

Préciser le nombre de :

- Porteurs : _____ Paniers : _____
 Cagettes : _____ Personnes pour charger/décharger : _____

5. Réception vendange – Location de matériel

Personnel au tri, nombre : _____

Matériel

Deux tarifs applicables :

* **le premier pour toute réservation effectuée avant le 31 juillet,**

* le second pour toute réservation faites après le 31 juillet.

Les tarifs ci-dessous s'entendent à la journée, HT. Le devis sera établi selon vos besoins et la date de réception du bon de réservation.

Matériel	Quantité	Tarif avant 31/07	Tarif après 31/07
Winery Pellenc 1		750,00 €	850,00 €
Densibaie Socma (Débit max 4t./h)		1 000,00 €	1 100,00 €
Cube Socma		950,00 €	1050,00 €
Cube Socma nouveau modèle (amovible, débit max 6 à 8 t./h)		1 000,00 €	1 100,00 €
Viniclean Socma		650,00 €	750,00 €
Table de tri inox vibrante		400,00 €	500,00 €
Remonte vendange 500 de large Socma		350,00 €	420,00 €
Remonte vendange		280,00 €	350,00 €
Pompe à marc (pas de bois frais à l'intérieur)		280,00 €	350,00 €
Tuyau (120 de diamètre)			30 € / 5 mètres
Fouleuse		180,00 €	250,00 €
Eraflor		450,00 €	500,00 €

Prise – ampérage : _____

6. Pressoir

50 hl pneumatique, cage ouverte

22 hl pneumatique, cage fermée

20 hl pneumatique, cage ouverte

5 hl vertical

Volume cuverie (écoulage) : _____

Volume vendange : _____

Blanc

Rosé

Observations particulières / autres besoins

Merci de nous retourner le formulaire complété par courriel : performances-vignobles@orange.fr

ou au bureau : Les Bigaroux – 33330 Saint-Emilion