

“Côtes du Rhône, Terroirs d'Accueil”

“Ici, nous sommes engagé à...”

Echelon 1

UN ACCUEIL DE QUALITÉ

LES AMENAGEMENTS

Environnement du caveau

- 1 • Le panneau de la charte de qualité « Côtes du Rhône, Terroirs d'accueil » doit être affiché à l'entrée du caveau.
- 2 • Les abords du caveau doivent toujours être en parfait état de propreté et entretenus.
- 3 • Le caveau dispose d'un parking aménagé pour les clients, situé à moins de 200m du caveau.
- 4 • Une signalétique d'accueil doit être présente depuis le bord de la route jusqu'à l'entrée du caveau.

Intérieur du caveau

- 5 • Le caveau doit disposer au moins d'un sanitaire en parfait état et d'un point d'eau accessible aux visiteurs.
- 6 • La présence de chaises est obligatoire.
- 7 • Les locaux et l'ensemble du matériel utilisé doivent être entretenus et d'une propreté irréprochable (sols, table de dégustation, crachoirs, verres...).

LA DEGUSTATION

- 8 • La dégustation doit être proposée.
- 9 • L'achat de vin à l'issue de la dégustation n'est en aucun cas obligatoire.
- 10 • Les verres utilisés doivent être des verres de dégustation (au minimum qualité INAO).
- 11 • Des crachoirs doivent être mis à disposition des clients.
- 12 • L'achat de bouteilles à l'unité doit être possible.
- 13 • Les vins doivent être servis à température idéale (présence d'un frigo pour les blancs et les rosés).
- 14 • Des boissons sans alcool doivent être proposées aux enfants (jus de fruits ou jus de raisin, sodas interdits).

LA VENTE

- 15 • Les horaires d'ouvertures sont affichés et respectés.
- 16 • Une permanence aux heures d'ouvertures doit être assurée.
- 17 • Le caveau doit disposer de fiches techniques sur les vins exposés en français au moins.
- 18 • L'affichage de tous les prix pratiqués dans le caveau est obligatoire.
- 19 • Les brochures des routes touristiques des Côtes du Rhône doivent être tenues à disposition des clients.

Echelon 2

UN ACCUEIL DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

- 1 • Le caveau est ouvert 5 jours sur 7 toute l'année et 6 jours sur 7 de juin à septembre
- 2 • Le caveau est chauffé l'hiver et frais l'été
- 3 • Le caveau dispose d'un éclairage satisfaisant (néons interdits)
- 4 • La décoration du caveau est en relation avec la vigne et le vin (au minimum, une carte des vins des Côtes du Rhône est affichée dans le caveau)
- 5 • Le caveau doit disposer d'informations sur la gastronomie locale, les lieux touristiques, les produits agroalimentaires locaux et les autres caveaux labellisés.
- 6 • Des fiches techniques sur les vins à la vente sont disponibles en anglais.
- 7 • Le paiement par carte bancaire est possible.
- 8* • Possibilité de déguster dans des verres cristallins au minimum, voire en cristal.
- 9* • Le caveau est accessible aux personnes à mobilité réduite.
- 10* • Le domaine dispose d'un site internet.

*critères optionnels

Echelon 3

UN ACCUEIL D'EXCELLENCE

- 1 • Possibilité de déguster dans des verres cristallins au minimum, voire en cristal.
- 2 • Le caveau est accessible aux personnes à mobilité réduite.
- 3 • Le site Internet existe en version anglaise.
- 4 • Le caveau propose l'expédition des bouteilles en France pour un minimum de 24 bouteilles.
- 5 • Le caveau propose d'autres services : mise en relation avec d'autres caveaux, réservation de restaurants ou d'hébergements.
- 6 • Le personnel d'accueil doit être formé ou suivre régulièrement une formation, obligatoire d'ici à 2006.
- 7 • Le personnel d'accueil doit parler au moins l'anglais.

Fonctionnement de la charte • l'échelon 1 : tous les critères de cet échelon sont obtenus. • l'échelon 2 : le caveau répond à l'échelon 1, aux 7 critères obligatoires de l'échelon 2 et à au moins 1 critère optionnel sur 3 de l'échelon 2. • l'échelon 3 : le caveau répond à l'échelon 1 + l'échelon 2 + tous les critères de l'échelon 3.

“Here, we are engaged to...”

Echelon 1

UN ACCUEIL DE QUALITÉ

LES AMENAGEMENTS

Environnement du caveau

- 1 • Le panneau de la charte de qualité « Côtes du Rhône, Terroirs d'accueil » doit être affiché à l'entrée du caveau.
- 2 • Les abords du caveau doivent toujours être en parfait état de propreté et entretenus.
- 3 • Le caveau dispose d'un parking aménagé pour les clients, situé à moins de 200m du caveau.
- 4 • Une signalétique d'accueil doit être présente depuis le bord de la route jusqu'à l'entrée du caveau.

Intérieur du caveau

- 5 • Le caveau doit disposer au moins d'un sanitaire en parfait état et d'un point d'eau accessible aux visiteurs.
- 6 • La présence de chaises est obligatoire.
- 7 • Les locaux et l'ensemble du matériel utilisé doivent être entretenus et d'une propreté irréprochable (sols, table de dégustation, crachoirs, verres...).

LA DEGUSTATION

- 8 • La dégustation doit être proposée.
- 9 • L'achat de vin à l'issue de la dégustation n'est en aucun cas obligatoire.
- 10 • Les verres utilisés doivent être des verres de dégustation (au minimum qualité INAO).
- 11 • Des crachoirs doivent être mis à disposition des clients.
- 12 • L'achat de bouteilles à l'unité doit être possible.
- 13 • Les vins doivent être servis à température idéale (présence d'un frigo pour les blancs et les rosés).
- 14 • Des boissons sans alcool doivent être proposées aux enfants (jus de fruits ou jus de raisin, sodas interdits).

LA VENTE

- 15 • Les horaires d'ouvertures sont affichés et respectés.
- 16 • Une permanence aux heures d'ouvertures doit être assurée.
- 17 • Le caveau doit disposer de fiches techniques sur les vins exposés en français au moins.
- 18 • L'affichage de tous les prix pratiqués dans le caveau est obligatoire.
- 19 • Les brochures des routes touristiques des Côtes du Rhône doivent être tenues à disposition des clients.

Echelon 2

UN ACCUEIL DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

- 1 • Le caveau est ouvert 5 jours sur 7 toute l'année et 6 jours sur 7 de juin à septembre
- 2 • Le caveau est chauffé l'hiver et frais l'été
- 3 • Le caveau dispose d'un éclairage satisfaisant (néons interdits)
- 4 • La décoration du caveau est en relation avec la vigne et le vin (au minimum, une carte des vins des Côtes du Rhône est affichée dans le caveau)
- 5 • Le caveau doit disposer d'informations sur la gastronomie locale, les lieux touristiques, les produits agroalimentaires locaux et les autres caveaux labellisés.
- 6 • Des fiches techniques sur les vins à la vente sont disponibles en anglais.
- 7 • Le paiement par carte bancaire est possible.
- 8* • Possibilité de déguster dans des verres cristallins au minimum, voire en cristal.
- 9* • Le caveau est accessible aux personnes à mobilité réduite.
- 10* • Le domaine dispose d'un site internet.

*critères optionnels

Echelon 3

UN ACCUEIL D'EXCELLENCE

- 1 • Possibilité de déguster dans des verres cristallins au minimum, voire en cristal.
- 2 • Le caveau est accessible aux personnes à mobilité réduite.
- 3 • Le site Internet existe en version anglaise.
- 4 • Le caveau propose l'expédition des bouteilles en France pour un minimum de 24 bouteilles.
- 5 • Le caveau propose d'autres services : mise en relation avec d'autres caveaux, réservation de restaurants ou d'hébergements.
- 6 • Le personnel d'accueil doit être formé ou suivre régulièrement une formation, obligatoire d'ici à 2006.
- 7 • Le personnel d'accueil doit parler au moins l'anglais.

Fonctionnement de la charte • l'échelon 1 : tous les critères de cet échelon sont obtenus. • l'échelon 2 : le caveau répond à l'échelon 1, aux 7 critères obligatoires de l'échelon 2 et à au moins 1 critère optionnel sur 3 de l'échelon 2. • l'échelon 3 : le caveau répond à l'échelon 1 + l'échelon 2 + tous les critères de l'échelon 3.



INTER RHÔNE