



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Participez au Concours régional des Vignerons Bio de Nouvelle-Aquitaine !

Jeudi 31 Mai 2018

Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine vous donne l'occasion de valoriser vos vins au travers d'un **concours désormais ancré et reconnu** par les consommateurs et professionnels. Afin de valoriser les vins médaillés, chacun d'eux sera commenté par un œnologue de renom et intégré au sein d'un **palmarès**, adressé à l'ensemble des acheteurs partenaires de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine.

Le Concours Expression Bio c'est :

Un
Concours
reconnu

Une
valorisation
& une
visibilité

Un jury de
qualité



La dégustation des vins aura lieu à l'Ecole Vatel à Bordeaux Jeudi 31 Mai 2018 de 9h30 à 14h

Les échantillons seront dégustés par des professionnels de la filière vin (œnologues, courtiers, acheteurs...).

Le Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine est ouvert à tous les vins (AOP et IGP), eaux-de-vie (IG avec ou sans AOC), vins de liqueur (AOP) et jus de raisins Bio de la Nouvelle Aquitaine. Ce concours bénéficie d'une reconnaissance officielle de la DGCCRF, du soutien de la Région Nouvelle Aquitaine et du département de la Gironde.

Attention - seuls les millésimes ci-dessous pourront concourir :

Millésimes 2015-2016 (AOP du Libournais, AOP communales du Médoc, moelleux ou liquoreux).

Millésimes 2015-2016-2017 (Côtes de Bourg, Groupe des Côtes, Bordeaux Supérieur, Jurançon, Haut Médoc)

Millésimes 2016-2017 (Bergerac, Bordeaux, Duras, AOC Régionales et autres appellations non citées ci-dessus, IGP)

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

38 Route de Goujon - 33570 MONTAGNE - Tél: 05 57 51 39 60 - Fax: 05 57 55 13 53
contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr - www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

MODALITES D'INSCRIPTION - Concours

Date limite d'inscription : vendredi 13 avril 2018

Les modalités d'inscription sont régies par le règlement intérieur du Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine ci-joint (consultable sur le site internet www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr).

Droits d'inscription

Nombre d'échantillon(s) Le 3 ^{ème} est gratuit	1	2	4	5	6 et +	Nombre total d'échantillons présentés	Coût Total
Adhérent à Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine Montant TTC	68 €	109 €	139 €	175 €	33 €/bille		
Non adhérent à Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine Montant TTC	73 €	116 €	154 €	193 €	38 €/bille		

Si une médaille au Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine 2018 m'est attribuée, je m'engage à :

- ✓ Verser à titre de contribution pour la promotion du Concours :
 - Médailles d'Or : 0,43 € HT par hl de vin médaillé
 - Médailles d'Argent : 0,28 € HT par hl de vin médaillé
 - Médaille de Bronze : 0,13 € HT par hl de vin médaillé

- ✓ Livrer à Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine pour des dégustations promotionnelles :
 - Médailles d'Or : 18 bouteilles de chaque vin médaillé
 - Médailles d'Argent : 18 bouteilles de chaque vin médaillé
 - Médaille de Bronze : 12 bouteilles de chaque vin médaillé

Afin de finaliser votre inscription, merci de nous retourner :

- Pages 2 et 3 de ce dossier d'inscription datée et signée
- Le certificat de conformité de chaque vin présenté
- Le bulletin d'analyse (cf. règlement intérieur)
- La copie de la déclaration de revendication
- Une étiquette de chaque vin présenté
- Je m'engage à me conformer au règlement intérieur de ce Concours
- Le chèque en TTC à l'ordre de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine

Fait àle.....

Signature :

VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE

38 Route de Goujon - 33570 MONTAGNE - Tél: 05 57 51 39 60 - Fax: 05 57 55 13 53
contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr - www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr



BULLETIN D'INSCRIPTION – Concours

(Date limite : vendredi 13 avril 2018)

INFORMATIONS GENERALES

Raison sociale : -----

Adresse de facturation : -----

Code postal : ----- Commune : -----

Adresse de prélèvement (si différente) : -----

Code postal : ----- Commune : -----

Nom : ----- Prénom : -----

Téléphone fixe : ----- Portable : -----

Souhaitez-vous que votre numéro de portable soit communiqué en communication : OUI / NON

Adresse mail : -----

Site internet : -----

Remplir une identification pour chaque échantillon présenté.

IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON

Château/Domaine* : ----- Cuvée : -----

Appellation : -----

Eaux de vie : VSOP XO

Vin de liqueur : classique vieux très vieux

Jus de raisin :

Millésime : -----

Cépage(s) : -----

Couleur : Blanc Rouge Rosé Clairet Moelleux Doux Crémant

Type de vinification : Traditionnelle Barrique Vin sans soufre

Elevage : Cuve Barrique

Volume présenté en hectolitres **OU** bouteilles : -----

Numéro de contenant ou numéro de lot : -----

*ATTENTION : si un même numéro de lot est susceptible de porter différents noms de Châteaux, merci de préciser l'ensemble des noms de Châteaux concernés (pour éventuelle attribution de la médaille). Si vous ne déclarez qu'un seul nom de Château, la médaille qui vous serait attribuée ne concernera que ce nom de Château, sans modification possible.

Remplir une identification pour chaque échantillon présenté.

IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON

Château/Domaine* : ----- Cuvée : -----

Appellation : -----

Eaux de vie : VSOP XO

Vin de liqueur : classique vieux très vieux

Jus de raisin :

Millésime : -----

Cépage(s) : -----

Couleur : Blanc Rouge Rosé Clairet Moelleux Doux Crémant

Type de vinification : Traditionnelle Barrique Vin sans soufre

Elevage : Cuve Barrique

Volume présenté en hectolitres **OU** bouteilles : -----

Numéro de contenant ou numéro de lot : -----

*ATTENTION : si un même numéro de lot est susceptible de porter différents noms de Châteaux, merci de préciser l'ensemble des noms de Châteaux concernés (pour éventuelle attribution de la médaille). Si vous ne déclarez qu'un seul nom de Château, la médaille qui vous serait attribuée ne concernera que ce nom de Château, sans modification possible.



Remplir une identification pour chaque échantillon présenté.

IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON

Château/Domaine* : ----- Cuvée : -----

Appellation : -----

Eaux de vie : VSOP XO

Vin de liqueur : classique vieux très vieux

Jus de raisin :

Millésime : -----

Cépage(s) : -----

Couleur : Blanc Rouge Rosé Clairet Moelleux Doux Crémant

Type de vinification : Traditionnelle Barrique Vin sans soufre

Elevage : Cuve Barrique

Volume présenté en hectolitres **OU** bouteilles : -----

Numéro de contenant ou numéro de lot : -----

*ATTENTION : si un même numéro de lot est susceptible de porter différents noms de Châteaux, merci de préciser l'ensemble des noms de Châteaux concernés (pour éventuelle attribution de la médaille). Si vous ne déclarez qu'un seul nom de Château, la médaille qui vous serait attribuée ne concernera que ce nom de Château, sans modification possible.