



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE



23ème édition

Concours EXPRESSION *des Vignerons BIO* Nouvelle-Aquitaine



3 RAISONS D'Y PARTICIPER

>01 UN CONCOURS OFFICIEL, RIGoureux & PROFESSIONNEL

- Un concours **déposé à la DIRECCTE Nouvelle Aquitaine depuis 1997** et reconnu par les Ministères de l'Agriculture et de l'Économie.
- Des **prélèvements réalisés par un indépendant, directement à la propriété**, sur stock commercial ou sur cuve.
- Des **échantillons anonymisés** mis en compétition dans une catégorie analogue à la leur.
- Des échantillons témoins et leurs bulletins d'analyse conservés pendant un an pour assurer **une traçabilité en cas de contrôle**.
- Un **jury de professionnels** ayant une grande expertise technique et gustative du vin.

- Edition et **diffusion d'un palmarès à notre réseau d'acheteur et à la presse**. Chaque vin y est présenté et commenté par notre œnologue de référence.
- Une **dégustation professionnelle de tous les vins médaillés** organisée en Septembre.
- Une **sélection de vins primés à la carte du bar du CIVB** durant notre Apéro Bio de Juin.
- Des **lauréats mis en avant lors des évènements de nos partenaires** (Musée d'Aquitaine, FRAC...).

>02 DES LAURÉATS SOUTENUS PAR NOS ACTIONS DE PROMOTION

Concourir, c'est aussi:

- **Mettre en lumière le savoir-faire unique et l'éthique** de vignerons qui s'emploient quotidiennement à offrir **des vins biologiques de haute qualité gustative**.
- **Prendre part au dynamisme de la filière** dans une compétition fair-play dont l'objectif est de **tirer l'ensemble de la production vers le haut**.
- **Bénéficier d'un atout commercial décisif** dans un environnement commercial de plus en plus concurrentiel.

>03 LA VALORISATION DE LA FILIÈRE BIO REGIONALE

LES MODALITÉS DU CONCOURS

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)	NOMBRE					NOMBRE TOTAL D'ÉCHANTILLON	COÛT TOTAL
	1	2	3	4	5+		
Montant TTC Non adhérent à Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine	73€	116€	154€	193€	38€/blle		
Montant TTC Adhérent à Vignerons Bio Nouvelle Aquitaine	-50% 36€	-30% 82€	-10% 139€	-10% 174€	33€/blle		

Attention - seuls les millésimes ci-dessous pourront concourir :

Millésimes 2017-2018: AOP du Libournais, AOP communales du Médoc, Moelleux ou Liqueureux

Millésimes 2017-2018-2019: Côtes de Bourg, Groupe des Côtes, Bordeaux Supérieur, Jurançon, Haut Médoc, Pécharmant, Montravel

Millésimes 2018-2019: Bergerac, Bordeaux, Duras, AOC Régionales et autres appellations non citées ci-dessus, IGP

Si une médaille au Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine 2020 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 :

- Cette page du dossier complétée recto/verso, datée et signée
- Votre certificat bio en cours de validité
- Le bulletin d'analyse de chaque vin présenté (cf. règlement intérieur)
- La copie de la déclaration de revendication du millésime présenté
- Une étiquette de chaque vin présenté
- Le chèque en TTC à l'ordre de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine
- Le bulletin d'inscription dûment rempli

Vous serez ultérieurement contacté par notre préleveur qui prendra le soin de prélever les échantillons présentés.

Je m'engage à me conformer au règlement intérieur de ce Concours .

Fait à _____ Le _____

Signature :

POUR PLUS D'INFORMATION, N'HÉSITEZ PAS À
NOUS CONTACTER:



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr
www.vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

05 57 51 39 60

38, route de Goujon
33570 MONTAGNE

Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine bénéficie du soutien de:



BULLETIN D'INSCRIPTION

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 diffusé sur les supports de communication : OUI / NON

Adresse mail : _____

Site internet : _____

MERCI DE REMPLIR UNE IDENTIFICATION POUR CHAQUE ÉCHANTILLON PRÉSENTÉ.

IDENTIFICATION DE L'ÉCHANTILLON

Château/Domaine* : _____

Cuvée : _____

Eaux de vie : VSOP XO Vin de liqueur : Classique Vieux Très vieux Jus de raisin :

Millésime : _____ Appellation : _____

Cépage(s) : _____

Couleur : Blanc Rouge Rosé Clair et 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. 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.

** Si vous cochez la case **Sans Soufre**, votre vin sera dégusté sur une **catégorie spéciale, réservée** à ce type de vinification.

*** Le numéro de lot indiqué ici **devra être identique lors du prélèvement**. Si une opération a été effectuée sur le lot entre la déclaration et le prélèvement, il **faudra fournir une copie du registre de traçabilité** comme justificatif.

IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON

Château/Domaine* : _____

Cuvée : _____

Eaux de vie : VSOP XO Vin de liqueur : Classique Vieux Très vieux Jus de raisin :

Millésime : _____ Appellation : _____

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. 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.

** Si vous cochez la case **Sans Soufre**, votre vin sera dégusté sur une **catégorie spéciale, réservée** à ce type de vinification.

*** Le numéro de lot indiqué ici **devra être identique lors du prélèvement**. Si une opération a été effectuée sur le lot entre la déclaration et le prélèvement, **il faudra fournir une copie du registre de traçabilité comme justificatif**.

IDENTIFICATION DE L'ECHANTILLON

Château/Domaine* : _____

Cuvée : _____

Eaux de vie : VSOP XO Vin de liqueur : Classique Vieux Très vieux Jus de raisin :

Millésime : _____ Appellation : _____

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. 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.

** Si vous cochez la case **Sans Soufre**, votre vin sera dégusté sur une **catégorie spéciale, réservée** à ce type de vinification.

*** Le numéro de lot indiqué ici **devra être identique lors du prélèvement**. Si une opération a été effectuée sur le lot entre la déclaration et le prélèvement, **il faudra fournir une copie du registre de traçabilité comme justificatif**.