

27 ÈME ÉDITION



CONCOURS EXPRESSION DES VIGNERONS BIO NOUVELLE-AQUITAINE

Un Concours
officiel, rigoureux &
professionnel

Des Lauréats
soutenus par nos
actions de
promotion

La valorisation de la
filière BIO Régionale



30 MAI 2024

- Un Concours déposé à la DREETS Nouvelle-Aquitaine depuis 1997 et reconnu par les Ministères de l'Agriculture et de l'Economie.
- Des prélèvements réalisés par un indépendant, directement à la propriété.

LES MODALITÉS DU CONCOURS

Les modalités d'inscription sont régies par le règlement intérieur du Concours Expression des Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine ci-joint.

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

2 avril 2024

contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

Droits d'inscription

NOMBRE D'ÉCHANTILLON(S)	1	2	3	4	5+	NBRE ÉCHANTILLONS PRÉSENTÉS	COÛT TOTAL
Montant TOTAL TTC Non adhérent à VBNA	82€	124€	160€	199€	40€/bille		
Montant TOTAL TTC Adhérent à VBNA	41€	87€	144€	179€	36€/bille		

! ATTENTION ! SEULS LES MILLÉSIMES CI-DESSOUS POURRONT CONCOURIR :

Millésimes 2020-2021-2022: AOP du Libournais, AOP communales du Médoc, Moelleux ou Liqueureux

Millésimes 2020-2021-2022-2023: Côtes de Bourg, Groupe des Côtes, Bordeaux Supérieur, Jurançon, Haut Médoc, Pécharmant, Montravel

Millésimes 2021-2022-2023: Bergerac, Bordeaux, Duras, AOC Régionales et autres appellations non citées ci-dessus, IGP

SI J'OBTIENS UNE MÉDAILLE, JE M'ENGAGE :

À verser à titre de contribution par hectolitres de vin médaillé

Médailles d'Or : 0,50 € HT

Médailles d'Argent : 0,33 € HT

Médaille de Bronze : 0,15 € HT

À livrer à Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine pour chaque vin médaillé :

Médailles d'Or : 12 bouteilles

Médailles d'Argent : 12 bouteilles

Médaille de Bronze : 6 bouteilles

Afin de finaliser votre inscription, merci de nous retourner à contact@vigneronsbionouvelleaquitaine.fr

- Le bulletin d'inscription dûment rempli
- 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
- Le chèque à l'ordre de Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine OU Virement (IBAN : FR76 1558 9335 5107 5331 5364 310 // BIC : CMBFR2BARK)
- Cette page du dossier complétée, datée et signée

Aucun remboursement ne sera effectué après la date limite d'inscription

Vous serez 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 :

BULLETIN D'INSCRIPTION

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

2 avril 2024

INFORMATIONS GENERALES

Raison sociale : _____

Adresse de facturation : _____

Code postal : _____ Commune : _____

Adresse de prélèvement (si différente) : _____

Code postal : _____ Commune : _____

Nom : _____ Prénom : _____

Téléphone fixe : _____ Portable : _____

Adresse mail : _____

Site internet : _____

MERCI DE REMPLIR UNE IDENTIFICATION POUR CHAQUE ÉCHANTILLON PRÉSENTÉ.

Note: Un vin pourra concourir seulement si deux autres vins de vigneron concurrents sont présentés dans la même catégorie.

IDENTIFICATION DE L'ÉCHANTILLON

Château Domaine Clos Marque : _____

Vous ne pouvez déclarer qu'un seul nom de Château, la médaille qui vous serait attribuée ne concernera que ce nom de Château, sans modification possible.

Cuvée : _____

Millésime : _____ Appellation : _____

Couleur : Blanc Rouge Rosé Clairet Doux Crémant

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

Type de vinification : Traditionnelle Barrique Vin sans soufre ajouté **

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

Elevage : Cuve Barrique

Volume présenté en hectolitres **ou** quantité de bouteilles (Cf règlement) : _____

Numéro de lot (à défaut le n° de cuve) : _____

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 Clos Marque :

Vous ne pouvez déclarer qu'un seul nom de Château, la médaille qui vous serait attribuée ne concernera que ce nom de Château, sans modification possible.

Cuvée : _____

Millésime : _____ Appellation : _____

Couleur : Blanc Rouge Rosé Clairet Doux Crémant

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

Type de vinification : Traditionnelle Barrique Vin sans soufre ajouté**

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

Elevage : Cuve Barrique

Volume présenté en hectolitres **OU** quantité de bouteilles (Cf règlement) : _____

Numéro de lot (à défaut n° de cuve) : _____

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 Clos Marque :

Vous ne pouvez déclarer qu'un seul nom de Château, la médaille qui vous serait attribuée ne concernera que ce nom de Château, sans modification possible.

Cuvée : _____

Millésime : _____ Appellation : _____

Couleur : Blanc Rouge Rosé Clairet Doux Crémant

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

Type de vinification : Traditionnelle Barrique Vin sans soufre ajouté**

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

Elevage : Cuve Barrique

Volume présenté en hectolitres **OU** quantité de bouteilles (Cf règlement) : _____

Numéro de lot (à défaut n° de cuve): _____

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.