Caractéristiques du produit

Vin boisé : Oui ❑ Non ❑
Vin bio : Oui ❑ Non ❑
Dosage : Sec ❑ Demi-sec ❑

Renseignements techniques

Cépage (proportion) :.....
Numéro du lot de mise en marché :.....
Quantité commercialisable en stock :..... blles.
Vente à la propriété : Oui ❑ Non ❑
Prix de vente aux particuliers (départ TTC) :.....

Espace réservé au collage d'une étiquette du vin présenté

MODE DE REGLEMENT : Chèque ❑ Virement ❑ Espèces ❑

Nombre de produits : ..... x42 € TTC : ..... € TTC

Date d'inscription :
Signature et cachet du Producteur

CHALLENGE DES VINS EN ENTRE DEUX MERS
16 Rue de l'Abbaye 33670 La Sauve Majeure - www.vins-entre-deux-mers.com - E-mail : contact@vins-entre-deux-mers.com
Tél 05 57 34 32 12 - Télécopie 05 57 34 32 38
Président de la Commission Challenge Monsieur Bernard Vincent : 06 14 81 77 73

CHALLENGE DES VINS
en EntredeuxMers

L'UNIQUE CONCOURS DES VINS DE
TOUTES LES APPELLATIONS DE NOTRE TERRITOIRE

4ÈME ÉDITION
7 avril 2017

CHALLENGE DES VINS EN ENTRE DEUX MERS
Secrétariat : 16, rue de l'Abbaye - 33670 La Sauve
(+33) 05 57 34 32 12 - contact@vins-entre-deux-mers.com
Président : M. Bernard Vincent
+33) 6 14 81 77 73 - b.vincent.montignac@gmail.com
Promotion : www.vacances-vignoble.com - T : (+33) 5 56 61 82 73 info@entredeuxmers.com

CHALLENGE DES VINS
en EntredeuxMers

OBJECTIFS
• Mettre en avant la richesse de l'Entre-deux-Mers géographique par la diversité et la reconnaissance des "crus" qui y sont proposés. Les vins qu'ils soient blancs secs, doux, roses ou clairets, rouges et crémants, possèdent des terroirs de qualité.
• Promouvoir les vins de toutes les AOC du territoire par le biais de cette dégustation "challenge" permettant de mettre en avant les meilleurs vins de l'Entre-deux-Mers,
• Fédérer dans un contexte économique local difficile, les vignerons et le tourisme,
• Mettre en avant les vins et les vignerons qui travaillent au maintien d'une économie de la qualité, de la préservation et de l'aménagement du territoire,
• Communiquer dans la convivialité leur savoir-faire
• Valoriser lerus terroirs, surprendre le consommateur par la qualité des vins,
• offrir une sélection/Palmarès aux consommateurs et visiteurs présents dans l'Entre-deux-Mers

ORGANISATION
La Communauté des Communes rurales de l'Entre-deux-Mers et l'OTEM, Pays d'accueil touristique de l'Entre-deux-Mers assurent le co-maitrise d'ouvrage du Challenge. Son organisation technique est confiée à un commisariat général qui en assure la responsabilité, le déroulement et la réalisation.

QUI EST CONCERNÉ ?
Toutes les AOC de l'Entre-deux-Mers géographique sont concernées :
AOC Bordeaux, Bordeaux Haut Benauge et Bordeaux Supérieur - AOC Cadillac - AOC Cadillac Côtes de Bordeaux - AOC Côtes de Bordeaux - AOC Côtes de Bordeaux Saint-Macaire - AOC Crémant de Bordeaux - AOC Entre-deus-Mers AOC Entre-deux-Mers Haut Benauge - AOC Graves de Vayres - AOC Loupiac - AOC Sainte-Croix-du-Mont Aoc Sainte-Foy-Bordeaux.

QUELLES RETOMBÉES POUR LES PARTICIPANTS ?
Les lauréats bénéficieront d'une communication particulière sur les accueils touristiques du territoire de l'Entre-deux-Mers. Le GAGNANT de sa catégorie sera récompensé par le tournage d'un film sur son exploitation qui pourra vous servir de support publicitaire. Cette vidéo sera tournée par Terre et Vignes Web TV de Jacques LEGROS de TF1.

MODALITÉS D'INSCRIPTION
Pour être admis à concourir, tout participant doit faire parvenir son inscription avant le 30 mars 2017 par courrier, au secrétariat de l'ODG de l'Entre-deux-Mers 16 rue de l'Abbaye 33670 La Sauve - Téléphone 05 57 34 32 12 - Télécopie 05 57 34 32 38 - Courriel contact@vins-entre-deux-mers.com
Le formulaire d'inscription de chaque produit devra obligatoirement comprendre :
1. L'identification complète et exacte du participant.
2. La désignation exacte du produit.
3. La catégorie d'inscription du produit.
4. La quantité du produit, disponible à la vente, correspondant à l'échantillon déposé.
5. Copie d'analyse délivrée par un laboratoire d'œnologie.

Le formulaire devra accompagner les 3 bouteilles prévues pour la dégustation. Bien entendu, elles devront être conformes à celles mises en marché.

COÛT DE LA PARTICIPATION
Le coût de participation est fixé à 42 € ttc par échantillon présenté. Paiement par chèque à l'ordre d'ODG Entre-deux-Mers.

EXPÉDITION DES ÉCHANTILLONS
Faire parvenir 3 bouteilles étiquetées de chaque échantillon accompagné de son analyse et de son formulaire d'inscription avant le jeudi 30 mars 2017 à la Maison des Vins de l'Entre-deux-Mers,
16 rue de l'Abbaye 33670 La Sauve.

ATTRIBUTION DES RÉCOMPENSES
Les vins récompensés par le jury se verront attribuer une médaille d'Or ou d'Argent. Les médailles seront disponibles à la vente aupès de l'ODG de l'Entre-deux-Mers.

ESPACE RESERVE AUX ORGANISATEURS
Date entrée dossier : … / … / 2017
Echantillon rentré : Oui ❑ Non ❑
Règlement : Oui ❑ Non ❑
Chèque ❑ Virement ❑ Espèces ❑
Facture n° :

Dossier d'Inscription

(Merci de remplir en majuscules et de manière lisible toutes les rubriques)

UNE FICHE PAR VIN PRESENTÉ (pour plusieurs vins, merci de photocopier la fiche)

Nom d'exploitation ou raison sociale :.....
Adresse complète :.....
Code Postal :..... Ville : .....
Tél. : ..... Fax : .....
E-mail : ..... Web :.....
Nom de la personne en charge du dossier :.....
Téléphone portable .....

Identification du vin présenté

Nom du vin (château, cuvée ou marque) :.....
Couleur : ❑ Blanc ❑ Rosé ❑ Rouge Millésime :.....
Appellation :

Bordeaux :	❑
Bordeaux Supérieur :	❑
Cadillac Côtes de Bordeaux :	❑
Côtes de Bordeaux Saint Macaire	❑
Crémant de Bordeaux :	❑
Entre-deux-Mers :	❑
E2M Haut Benauge et Bord. Haut Benauge :	❑
Graves de Vayres :	❑
Loupiac :	❑
Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac	❑
Sainte Croix du Mont	❑
Sainte Foy Bordeaux	❑

Constitution chimique

Taux alcoométrique volumique :..... Sucres glucose + fructose :.....
(ces mentions sont obligatoires)

Merci d'accompagner le dossier d'un bulletin d'analyse réalisé par un laboratoire d'œnologie comportant au minimum :
Titre alcoométrique volumique acquis et en puissance - Sucres : glucose + fructose - Acidité totale - Acidité volatile - SO2T - SO2L