



23<sup>ÈME</sup> ÉDITION DU

# CONCOURS

INTERNATIONAL DES VINS BIOLOGIQUES  
ET EN CONVERSION - PARIS



LE LUNDI 15 Avril 2019

AMPHORE

## FICHE DE RENSEIGNEMENTS

*Veillez présenter une fiche (photocopiée) par vin présenté*

Château, Clos, Domaine	Cuvée	
Nom, Prénom du producteur		
Appellation	Millésime	Prix public
Cépages	Type de sol	
Temps de garde		
Ce vin est en conversion ou en bio	<input type="checkbox"/> En conversion	<input type="checkbox"/> Bio
Ce vin est en	<input type="checkbox"/> Biodynamie	<input type="checkbox"/> Nature (rouge - de 20mg, blanc - 30 de mg)
Nb d'HL du lot présenté :		
<b>N° de cuve ou du lot :</b>		
<input type="checkbox"/> AOP/AOC	<input type="checkbox"/> Vin tranquille	<input type="checkbox"/> Rouge
<input type="checkbox"/> Vin de Pays/IGP	<input type="checkbox"/> Vin mousseux, pétillant	<input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Orange
<input type="checkbox"/> Vin sans IG	<input type="checkbox"/> Vin de liqueur	<input type="checkbox"/> Blanc
<input type="checkbox"/> Autres	<input type="checkbox"/> Vin doux naturel	<input type="checkbox"/> Blanc doux

. FICHE DE RENSEIGNEMENTS

## FICHE DE RENSEIGNEMENT

*Veillez présenter une fiche (photocopiée) par vin présenté*

Château, Clos, Domaine	Cuvée	
Nom, Prénom du producteur		
Appellation	Millésime	Prix public
Cépages	Type de sol	
Temps de garde		
Ce vin est en conversion ou en bio	<input type="checkbox"/> En conversion	<input type="checkbox"/> Bio
Ce vin est en	<input type="checkbox"/> Biodynamie	<input type="checkbox"/> Nature (rouge - de 20mg, blanc - 30 de mg)
Nb d'HL du lot présenté :		
<b>N° de cuve ou du lot :</b>		
<input type="checkbox"/> AOP/AOC	<input type="checkbox"/> Vin tranquille	<input type="checkbox"/> Rouge
<input type="checkbox"/> Vin de Pays/IGP	<input type="checkbox"/> Vin mousseux, pétillant	<input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Orange
<input type="checkbox"/> Vin sans IG	<input type="checkbox"/> Vin de liqueur	<input type="checkbox"/> Blanc
<input type="checkbox"/> Autres	<input type="checkbox"/> Vin doux naturel	<input type="checkbox"/> Blanc doux



23<sup>ÈME</sup> ÉDITION DU

# CONCOURS

INTERNATIONAL DES VINS BIOLOGIQUES  
ET EN CONVERSION - PARIS



LE LUNDI 15 Avril 2019



Les domaines distingués bénéficient d'une réduction au salon Vinibio. Les vins médaillés or recevront 500 macarons gratuitement.

## CONDITIONS DE PARTICIPATION

- DATES.** Faites-nous parvenir impérativement entre le 5 janvier et le 15 mars 2019 les documents & les échantillons.
- DOCUMENTS.**
- > Le certificat de production conforme au mode de production biologique ou en conversion pour chaque millésime présenté
  - > La fiche de renseignements (une fiche par vin présenté)
  - > Le bulletin d'inscription
  - > Une étiquette par vin présenté
  - > Le(s) bulletin(s) d'analyses de moins d'un an comprenant l'identification de l'échantillon, le TAV acquis et en puissance, les sucres (glucose+fructose), l'acidité totale exprimée en meq/l, l'acidité volatile exprimée en méq/l, l'anhydride sulfureux total en mg/l, la surpression due à l'anhydride carbonique pour les vins mousseux (exprimée en bar)
  - > Le règlement des droits de participation au concours
- L'échantillon comprend 3 bouteilles en capsule congelé ou en C.R.D.  
Les informations paraissant sur les bouteilles doivent impérativement être identiques aux renseignements portés sur la fiche signalétique correspondante.

..BULLETIN D'INSCRIPTION

## BULLETIN D'INSCRIPTION

**DÉSIGNATION du CONCURRENT.** Nom société pour la facturation  
Château, Clos, Domaine .....

*Informations utilisées pour les documents promotionnels*

Nom, Prénom .....

Adresse .....

Code Postal ..... Ville ..... Pays .....

Téléphone ..... E-mail ..... Site .....

**CERTIFICATION.** Organisme Certificateur .....

**PARTICIPATION.** Le souscripteur s'engage à respecter le règlement du concours dont il peut prendre connaissance sur notre site internet.  
Frais d'inscription 55 euros (TVA non récupérable) par échantillon présenté.  
Virement : fr76 3000 4016 0800 0100 0693 118 / BIC BNPAFRPPBBT

..... échantillons x 65 euros (sans recuperation de TVA) = .....

Date et Signature

**ADRESSE D'ENVOI.** Tous les documents et le règlement (libellé à AMPHORE) sont à adresser à:  
Pierre Guigui - AMPHORE  
65, rue Victor Hugo 93500  
Pantin

Les échantillons sont à adresser à : +336 18 61 40 09  
CNVIAB  
Le Vin des As  
57 bis rue de l'Alma  
92600 Asnières sur Seine

> Attention de ne pas mettre les documents avec les échantillons



Pierre Guigui  
M. +336 45 05 88 84

65, rue Victor Hugo  
93500 PANTIN  
PARIS

concoursamphore@gmail.com  
www.concoursamphore.com