

DOSSIER CLIENT

Indispensable pour la facturation
Disponible sur le site: www.concoursmondial.com

CADRE RÉSERVÉ À L'ORGANISATION

N° DC

SESSION
VINS DOUX
ET FORTIFIÉS

Société:

Adresse:

Ville: Code Postal: Pays:

Téléphone:

Web: E-mail:

Personne en charge du dossier:

Assujéti à la TVA Oui Non

Numéro de TVA: **(mention obligatoire)**

Je soussigné, Madame, Monsieur, agissant en nom personnel/en qualité de représentant de la firme ci-mentionnée reconnaît avoir pris connaissance du règlement du Concours Mondial de Bruxelles - Session Vins Doux et Fortifiés 2023 et l'accepte en l'ensemble de ses termes et conditions, sans aucune réserve.

Date: Signature:

DATE LIMITE D'ENVOI DES ÉCHANTILLONS ⇒ **5 AVRIL 2023** - ADRESSE D'ENVOI DU DOSSIER ⇒ **JUSQU'AU 28 MARS 2023** :

Vinopres SA - CMB - Session Vins Doux et Fortifiés • Rue de Mérode 60 • B-1060 Bruxelles • Belgique • ☎ +32 478 21 27 32

MODE DE PAIEMENT

- | | | | |
|---|-------|--|------------|
| <input type="checkbox"/> 1 échantillon | € 185 | <input type="checkbox"/> 6 échantillons | € 1 056 |
| <input type="checkbox"/> 2 échantillons | € 366 | <input type="checkbox"/> 7 échantillons | € 1 070 |
| <input type="checkbox"/> 3 échantillons | € 543 | <input type="checkbox"/> 8 échantillons | € 1 376 |
| <input type="checkbox"/> 4 échantillons | € 716 | <input type="checkbox"/> 9 échantillons | € 1 530 |
| <input type="checkbox"/> 5 échantillons | € 885 | <input type="checkbox"/> > 10 échantillons | € 168/éch. |

Je joins un chèque **(Uniquement pour la France)**

Je vire sur le compte CCP Banque de la Poste
BE 87-00012552-7494 (IBAN), BIC: BPOTBEB1 la somme de: (envoyer preuve de virement)

Je vous autorise à débiter de mon compte VISA EUROCARD AMERICAN EXPRESS

Nom du détenteur de la carte

Numéro de la carte de crédit

Date d'expiration

Concours Mondial
BRUXELLES
The United Nations of Fine Wines



FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Un formulaire par produit. La photocopie du présent formulaire est acceptée
Disponible sur le site web www.concoursmondial.com

PRODUIT

Marque commerciale complète:

(Nom du vin et/ou de la cuvée tel qu'indiqué sur l'étiquette)

Millésime Pays Région

Appellation

Cépage Principal et %

Cépages Secondaires et %

TYPE DE PRODUIT

TYPE

Tranquilles
Mousseux
Pétillant
Vins de liqueur

DOSAGE VINS TRANQUILLES

- Demi-sec (> 10g)
 Moelleux (> 40g)

COULEUR

Rouge
Blanc
Rosé

DOSAGE VINS EFFERVESCENTS

- Sec : entre 17 et 32 g/l
 Demi-sec : entre 32 et 50 g/l
 Doux : > à 50 g/l

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Vin boisé Oui Non Partiellement

Vin Bio Oui Non En cours de conversion

Vin Biodynamique Oui Non En cours de conversion

ECHANTILLON PRÉSENTÉ EN VRAC

Oui Non

Si oui, merci de compléter l'attestation de conformité reprise en bas de page

CONSTITUTION CHIMIQUE

En annexe: bulletin d'analyse du produit établi par un laboratoire compétent, conformément au droit du pays.

Taux d'alcool acquis (% alc. vol)

Sucres résiduels (g/l)

TYPE D'OBTURATEUR

- Bouchon de liège traditionnel Bouchon synthétique
 Bouchon à base de liège Capsule à vis
 Autre

QUANTITÉ COMMERCIALISABLE EN STOCK

Bouteilles
 Litres

UNIQUEMENT POUR LES VINS MOUSSEUX OU PÉTILLANTS

Pression CO₂ (atm. à 10°C)

PRIX EX WORKS (EXW) - PRIX DU PRODUIT EMBALLÉ AU DÉPART DE LA PROPRIÉTÉ (hors démarches administratives liées aux douanes, hors taxes et hors transport)

- Inférieur à 5 € Entre 8,50 et 12,50 € Entre 20,00 et 35,00 € Entre 50,00 et 70,00 €
 Entre 5 et 8,50 € Entre 12,50 et 20,00 € Entre 35,00 et 50,00 € Supérieur à 70,00 €

COORDONNÉES DE L'OPÉRATEUR RESPONSABLE DU PRODUIT QUI SERA MENTIONNÉ DANS LE PALMARÈS

- Producteur Négociant / Eleveur Distributeur Identiques aux coordonnées dans le DOSSIER CLIENT

Société différente

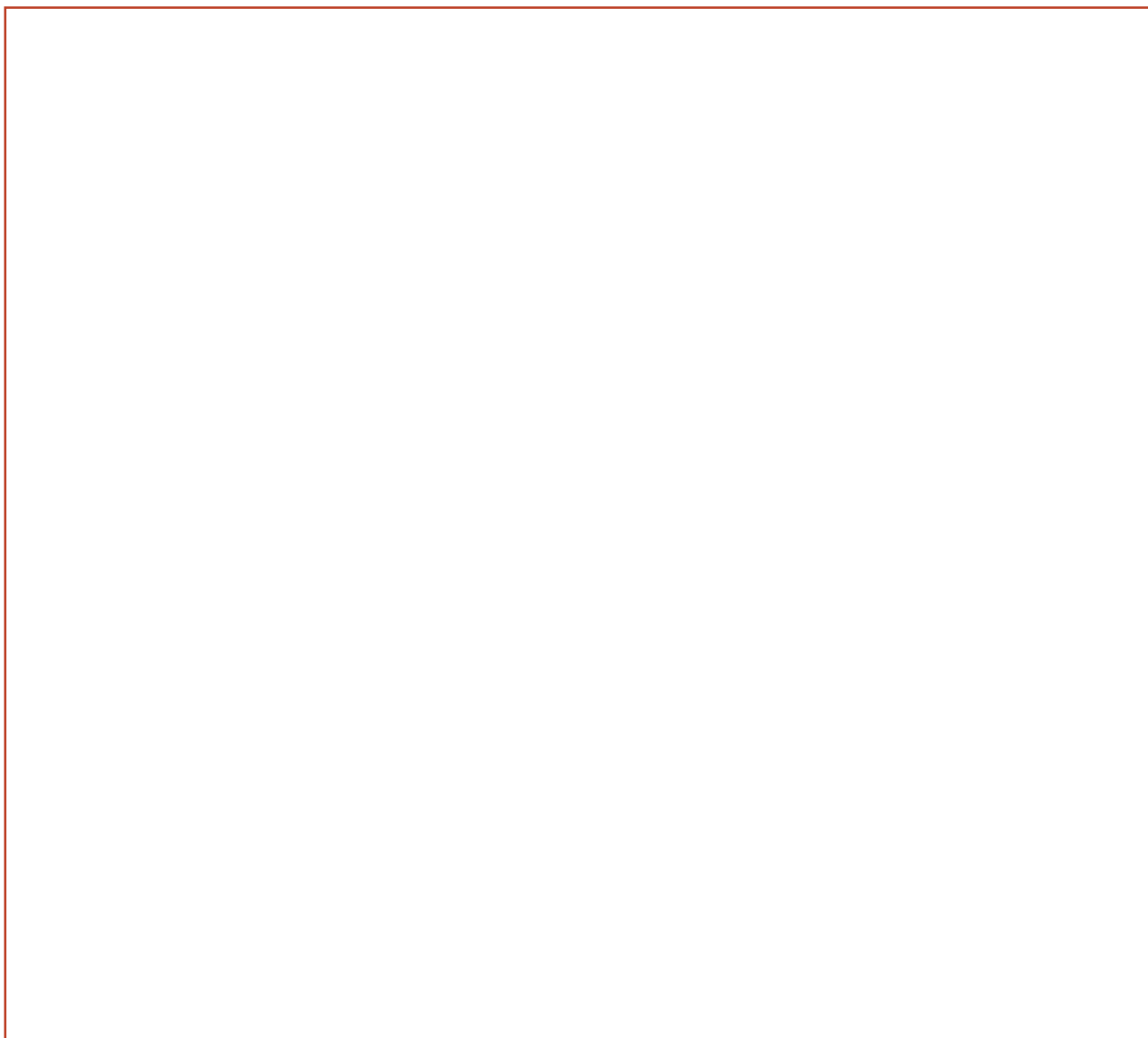
Société

Nom du responsable Téléphone

Adresse Code Postale Ville

Pays..... Email Site web

MERCI DE COLLER UN EXEMPLAIRE DE L'ÉTIQUETTE ET DE LA CONTRE ÉTIQUETTE DU PRODUIT PRÉSENTÉ DANS L'EMPLACEMENT CI-DESSOUS. SI LA BOUTEILLE EST SÉRIGRAPHIÉE, MERCI DE JOINDRE UN VISUEL DE LA BOUTEILLE.



EXTRAIT DU RÈGLEMENT U.E.

Le concours est ouvert à tous les vins, vins spéciaux et mistelles conformément aux définitions du «Code International de pratiques œnologiques» (relevant des règlements de la CEE). Le vin doit être disponible dans une quantité d'au moins 1.000 litres et être détenu en vue de la mise à la consommation dans des récipients d'un volume nominal inférieur ou égal à 2 litres. Les échantillons seront présentés en bouteilles avec l'étiquetage et la présentation d'origine. L'étiquetage sera conforme aux règlements de l'U.E pour les vins destinés à être commercialisés dans le territoire de l'U.E.

Modalités pour le certificat d'analyse et d'appréciation des vins.

Les échantillons doivent être accompagnés d'une copie d'un bulletin d'analyse officiel comportant au minimum les déterminations ci-dessous

1. Titre alcoométrique à 20 degrés Centigrade (Vol%)
2. Dosage glucose-fructose (g/l)
3. Acidité totale (mg/l)
4. Acidité volatile (mg/l)
5. Dioxyde de soufre (SO₂) total (mg/l)
6. Dioxyde de soufre (SO₂) libre (mg/l)
7. En ce qui concerne les vins mousseux et pétillants: Sur pression dans la bouteille (bars/HP)

Les méthodes d'analyse employées sont celles prévues à l'ANNEXE A de la Convention Internationale du 13 Octobre 1954 sur l'unification des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins et qui figurent dans le Recueil des méthodes internationales d'analyse des moûts.



Attestation de conformité d'échantillon présenté en Vrac

Document indispensable pour pouvoir présenter un échantillon en vrac au
Concours Mondial de Bruxelles.

Je soussigné _____

représentant la société ou l'exploitation _____

atteste sur l'honneur que le vin _____ présenté

au **Concours Mondial de Bruxelles** représente la totalité de la cuvée qui
sera embouteillée dans le courant du mois de _____ de l'année _____.

➤ S'il s'agit d'une cuvée, merci de préciser le numéro du lot : _____

➤ Le nombre de bouteilles envisagé pour ce vin est de : _____

Date

Cachet

Signature

__/__/____

Conformément à l'article 19 de son règlement, le CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES assurera, un contrôle aval des produits médaillés en comparant une sélection de ces produits achetés dans le commerce aux échantillons présentés. Une analyse réalisée par un laboratoire agréé COFRAC sera effectuée ainsi qu'une dégustation comparative par une sélection indépendante d'œnologues. En cas de litiges ou de différences notoires avérées, le CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES se réserve le droit de retirer la récompense obtenue, de contacter les services de répressions des fraudes ou les services nationaux équivalents, d'avertir les négociants chez qui ont été achetés ces produits litigieux, d'avertir les jurés ayant participé à l'édition au cours de laquelle ces produits ont été primés et d'interdire les producteurs incriminés de toutes les compétitions qu'il organise pendant une durée de cinq ans.

Pour exemple, en 2019, près de 218 échantillons médaillés ont été analysés et dégustés par un laboratoire agréé. Trois d'entre eux ont été confirmés comme présentant des différences significatives et font l'objet d'une plainte auprès des services compétents.