



# Dossier Client

Disponible sur le site web [www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com)

Cadre réservé à l'organisation	
DE ...../...../2010	
CH <input type="checkbox"/>	CC <input type="checkbox"/>
V <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>
F	R

Je soussigné: .....

Représentant du:  Producteur  Distributeur

Société: .....

Nom du responsable: ..... Pays: .....

Adresse: .....

Ville: ..... Code Postal: ..... Web: .....

☎ ..... 📧 ..... E-mail: .....

Je soussigné, Madame, Monsieur, ..... agissant en nom personnel/en qualité de représentant de la firme ..... reconnaît avoir pris connaissance du règlement du Concours Mondial de Bruxelles 2010 et l'accepte en l'ensemble de ses termes et conditions, sans aucune réserve.

Date: ..... Signature: .....

Adresse de livraison à partir du 05 janvier 2010 et jusqu'au 2 mars 2010

• Vinopres SA - CMB • Rue de Mérode 60 • B-1060 Bruxelles • Belgique • ☎ +32 (0) 2 533 27 67 • 📧 +32 (0) 2 533 27 61

Expédie les échantillons suivants inscrits au Concours Mondial de Bruxelles 2010:

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....
6. ....
7. ....
8. ....
9. ....
10. ....

Les échantillons ont été envoyés le (date d'expédition)	<input type="text"/>
Par (nom de la compagnie de transport)	<input type="text"/>
Au départ de: (Ville de départ)	<input type="text"/>

**Mode de paiement**

Nombre de produits ..... X (Dégressif des prix voir Tarification) = ..... €      Assujetti à la T.V.A.    Oui     Non

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

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

Nom du détenteur de la carte: .....

Numéro de la carte de crédit:



Date d'expiration:

Numéro de T.V.A.: ..... (à remplir obligatoirement pour la facturation)

# Formulaire d'Inscription

Un formulaire par produit

Disponible sur le site web [www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com)

Cadre réservé à l'organisation

E  V   
N° ..... R. ....

La photocopie du présent formulaire est acceptée



## Produit

Marque commerciale complète: .....  
(Nom du vin et/ou de la cuvée tel qu'indiqué sur l'étiquette)

Millésime ..... Pays .....

Région .....

Appellation .....

Vin distribué en Belgique: Oui  Non  (Information confidentielle non diffusée sans votre accord)

## Type de produit

Code de la catégorie choisie:

Rosé  Rouge  Blanc  Mousseux  Vin de Liqueur  Vin de fruits  Spiritueux

Type de produit (uniquement pour les spiritueux): .....

## Caractéristiques du produit

Vin boisé  Vin non boisé  Vin Sec  Vin demi-sec  Vin Moelleux  Vin de garde  Vin biologique

**Prix départ chais** - Prix de vente de la bouteille

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

**Quantité commercialisable en stock**

..... Bouteilles  
..... Litres

**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)

Pression CO2 (atm. à 10°C)

(Uniquement pour vins effervescents)

.....

**A compléter uniquement si les données sont différentes de celles mentionnées sur la page DOSSIER CLIENT**

Idem Données DOSSIER CLIENT  Producteur  Négociant / Eleveur  Distributeur

Société .....

Nom du responsable .....

Adresse .....

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

Pays ..... Téléphone ..... Fax .....

Email ..... Site web .....



**Merci de coller un exemplaire de l'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. Sucres réducteurs (g/l)
3. Acidité totale (mg/l)
4. Acidité volatile (mg/l)
5. Dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) total (mg/l)
6. Dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) libre (mg/l)
7. En ce qui concerne les vins mousseux et pétillants: Suppression 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.

# Concours Mondial de Bruxelles 2010 | Catégories Vins



## 1.1. Vins Tranquilles Rosés

- 1.1.1. Vins secs rosés <4 gr/l sr
- 1.1.2. Vins secs rosés >4 gr/l sr
- 1.2. Vins Rosés de Grèce
- 1.3. Vins Rosés du Chili
- 1.4. Vins Rosés d'Espagne
- 1.7. Vins Rosés de France
- 1.8. Vins Rosés du Portugal
- 1.9. Vins Rosés d'Italie

## 2.1. Vins Blancs de cépages non aromatiques

- 2.1.1. Vins secs blancs <4 gr/l sr
- 2.1.2. Vins demi-secs <4,1 - 12> gr/l sr
- 2.1.3. Vins moelleux <12,1 - 50> gr/l sr
- 2.1.4. Vins doux >50 gr/l sr

## 2.2. Vins Blancs de cépages aromatiques

- 2.2.1. Vins secs <4 gr/l sr
- 2.2.2. Vins demi-secs <4,1 - 12> gr/l sr
- 2.2.3. Vins moelleux <12,1 - 50> gr/l sr
- 2.2.4. Vins doux >50 gr/l sr

## 2.3. Vins de cépages blancs

- 2.3.1. Chardonnay
- 2.3.2. Chasselas
- 2.3.3. Sauvignon
- 2.3.4. Viognier
- 2.3.5. Sémillon
- 2.3.6. Chenin
- 2.3.7. Gewürtztraminer
- 2.3.8. Muscat
- 2.3.9. Riesling

## 2.5. Vins Blancs de régions géographiques

- 2.5.1. Afrique du Sud
- 2.5.2. Allemagne, Autriche, Alsace, Auslese et vendanges tardives
- 2.5.3. Allemagne, Autriche : Eiswein
- 2.5.4. Allemagne, Autriche : vins demi-secs
- 2.5.5. Allemagne, Autriche : vins secs
- 2.5.6. Argentine
- 2.5.7. Australie
- 2.5.8. Canada VQA Sec
- 2.5.9. Canada VQA Moelleux
- 2.5.10. Chili Blend

- 2.5.11. Grand Duché du Luxembourg
- 2.5.12. Hongrie
- 2.5.13. Mexique
- 2.5.14. Nouvelle-Zélande
- 2.5.15. Turquie
- 2.5.16. USA
- 2.4. Vins Blancs d'Espagne
- 2.7. Vins blancs de France
- 2.8. Vins blancs du Portugal
- 2.9. Vins Blancs d'Italie

## 3.1. Vins rouges

- 3.1.1. Vins rouges <4 gr/l sr
- 3.1.2. Vins rouges >4 gr/l sr

## 3.2. Vins de cépages rouges (<4gr/l sr)

- 3.2.1. Cabernet Sauvignon
- 3.2.2. Malbec
- 3.2.3. Merlot
- 3.2.4. Pinot Noir
- 3.2.5. Syrah
- 3.2.6. Tannat
- 3.2.7. Carmenère
- 3.2.8. Tempranillo
- 3.2.9. Cabernet franc

## 3.3. Vins rouges de régions géographiques

- 3.3.1. Afrique du Sud
- 3.3.2. Argentine
- 3.3.3. Australie
- 3.3.4. Canada
- 3.3.5. Chili
- 3.3.6. Nouvelle-Zélande
- 3.3.7. Uruguay
- 3.3.7. Suisse
- 3.3.8. USA
- 3.4. Vins Rouges d'Espagne
- 3.7. Vins Rouges de France
- 3.8. Vins Rouges du Portugal
- 3.9. Vins Rouges d'Italie

## 4.1. Vins Mousseux rosé

- 4.1.1. Rosés
- 4.10.5. Sekt
- 4.10.6. Crémant du Luxembourg
- 4.10.7. Autres pays
- 4.10. Vins Mousseux d'autres régions

## 4.2. Vins Mousseux de cépages non aromatiques

- 4.2.1. Mousseux de cépages non aromatiques

## 4.3. Vins Mousseux de cépages aromatiques

- 4.3.1. Mousseux de cépages aromatiques

## 4.4. Vins Mousseux d'Espagne

- 4.4.1. Catalogne - Cava
- 4.4.2. Autres Régions - Cava
- 4.4.3. Autres Régions - Mousseux
- 4.4.4. Cava Rosé

## 4.7. Vins Mousseux de France

- 4.7.1. Champagne BSA
- 4.7.2. Champagne rosé
- 4.7.3. Champagne millésimé
- 4.7.4. Champagne blanc de blancs
- 4.7.5. Champagne blanc de noirs
- 4.7.5. Crémant d'Alsace
- 4.7.6. Crémant de Bourgogne
- 4.7.7. Crémant de Bordeaux
- 4.7.8. Crémant de Loire
- 4.7.9. Crémant du Jura
- 4.7.10. Crémant de Limoux
- 4.7.11. Autre Mousseux de France

## 4.8. Vins Mousseux du Portugal

## 4.9. Vin Mousseux d'Italie

- 4.9.1. Asti Spumante
- 4.9.2. Franciacorta DOCG
- 4.9.3. Autres

## 5.1. Vins de liqueur de cépages aromatiques

- 5.1.1. Richesse alcoolique < 18 %
- 5.1.2. Richesse alcoolique > 18%

## 5.2. Vins de liqueur de cépages non aromatiques

- 5.2.1. Richesse alcoolique < 18 %
- 5.2.2. Richesse alcoolique > 18%

## 5.3. Porto

- 5.3.1. Ruby
- 5.3.2. Tawny
- 5.3.3. Colheita
- 5.3.4. 10/20/30 Ans
- 5.3.5. L.B.V.
- 5.3.6. Vintages
- 5.3.7. Blanc Sec
- 5.3.8. Blanc doux

## 5.4. Pineau des Charentes

- 5.4.1. Pineau des Charentes blanc
- 5.4.2. Pineau des Charentes rosé
- 5.4.3. Pineau des Charentes rouge

## 5.5. Xeres - Jerez

- 5.5.1. Andalousie - Jerez Fino
- 5.5.2. Jerez Oloroso
- 5.5.3. Jerez Manzanilla
- 5.5.4. Jerez Montilla-Morilles
- 5.5.5. Jerez Amontillado
- 5.5.6. Jerez Moscatel
- 5.5.7. Jerez Pedro Ximenes
- 5.5.8. Jerez Cream
- 5.5.9. Andalousie - Autres

## 5.6. Moscatel

- 5.6.1. Autres Régions - Vins généreux
- 5.6.2. Autres Régions - Moscatel

## 5.7.1. Autres

## 6.1. Vins Doux Naturels Blancs

- 6.1.1. Vin Doux Naturel Blanc

## 6.2. Vins Doux Naturels Rouges

- 6.2.1. Vin Doux Naturel Rouge

## 7.1. Vin de Fruits

- 7.1.1. Vin de Fruits

## 7.2. Vin de Riz

- 7.2.1. Vin de Riz

# Concours Mondial de Bruxelles 2010 | Catégories Spiritueux

## 8.1. Eaux-de-Vie de Vin

- 8.1.1. Arguadiende
- 8.1.2. Armagnac
- 8.1.3. Brandy de Grèce
- 8.1.4. Brandy d'Italie
- 8.1.5. Brandy d'Afrique du Sud
- 8.1.6. Brandy d'Espagne
- 8.1.7. Cognac
- 8.1.8. Pisco
- 8.1.9. Weinbrant
- 8.1.10. Autres

## 8.2. Eaux-de-Vie de Marc

- 8.2.1. Grappa, Marc, Eaux de Vie de Marc jeune
- 8.2.2. Eaux de Vie de Marc jeune de variété aromatique
- 8.2.3. Grappa, Marc, Eaux de Vie de Marc vieilli
- 8.2.4. Eaux de Vie de Marc vieilli de variété aromatique

## 8.3. Eaux-de-Vie de Fruits

- 8.3.1. Abricot
- 8.3.2. Calvados
- 8.3.3. Cerise
- 8.3.4. Framboise
- 8.3.5. Myrtilles
- 8.3.6. Poire
- 8.3.7. Pommes
- 8.3.8. Prune
- 8.3.9. Autres

## 8.4. Liqueurs de Fruits

- 8.4.1. Cerise
- 8.4.2. Framboise
- 8.4.3. Prune
- 8.4.4. Poire
- 8.4.5. Pommes
- 8.4.6. Myrtilles
- 8.4.7. Abricot
- 8.4.8. Autres

## 8.5. Autres Liqueurs

- 8.5.1. Menthe
- 8.5.2. Chocolat
- 8.5.3. Moka
- 8.5.4. Plantes
- 8.5.5. Autres

## 8.6. Whisky & Whiskey

- 8.6.1. Scotch Whisky pure malt
- 8.6.2. Scotch Whisky blended
- 8.6.3. Irish Whisky pure malt
- 8.6.4. Irish Whisky blended
- 8.6.5. Bourbon
- 8.6.6. Autres Whiskies
- 8.6.7. Spiritueux à base de Whisky
- 8.6.8. New Spirit

## 8.7. Rhums

- 8.7.1. Rhum agricole jeune
- 8.7.2. Rhum agricole de garde

## 8.8. Autres Spiritueux

- 8.8.1. Aquavit
- 8.8.2. Anisés
- 8.8.3. Bitter
- 8.8.4. Gentiane
- 8.8.5. Gin
- 8.8.6. Genièvre/Jenever
- 8.8.7. Saké
- 8.8.8. Tequila
- 8.8.9. Vodka
- 8.8.10. Spiritueux à base de vodka
- 8.8.11. Cachaça

## 8.9. Vermouth et autres vins aromatisés

- 8.9.1. Vermouth et autres vins aromatisés

## 8.10. Autres

- 8.10.1. Autres



# INSCRIPTION | Concours Mondial de Bruxelles 2010

## Modalités pratiques de participation

### 1. Inscriptions

Remplissez lisiblement, par produit présenté, un formulaire d'inscription. Ou consultez notre website: [www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com) et inscrivez-vous en ligne.

Les inscriptions sont à envoyer au secrétariat du Concours Mondial de Bruxelles:

**Vinopres – CMB**  
**Rue de Mérode, 60 – B-1060 Bruxelles - Belgique**  
**Tél : + 32 2 533.27.67**  
**Fax : + 32 2 533.27.61**  
**Email : [concoursmondial@vinopres.com](mailto:concoursmondial@vinopres.com)**

### Joindre à l'envoi

- ▶ Un bulletin d'analyse délivré par un laboratoire agréé conformément au droit de votre pays (ce document peut être une copie);
- ▶ Le règlement de votre participation par carte de crédit ou la preuve du virement bancaire;
- ▶ Le dossier client;
- ▶ 1 étiquette originale du millésime présenté ou une maquette provisoire de l'étiquette pour chaque échantillon présenté;

**La date limite d'acceptation des inscriptions est établie au 2 mars 2010.**

**PAR SOUCI D'ÉCOLOGIE NOUS VOUS DEMANDONS DE LIMITER L'USAGE DE POLYSTYRENE POUR L'EMBALLAGE DE VOS ÉCHANTILLONS.**

### 2. Clause restrictive

Ne seront acceptés que les vins munis de l'étiquetage d'origine conformément à la législation existant du pays où est produit la boisson.

**Le règlement du Concours Mondial de Bruxelles est consultable sur le website : [www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com)**

### 3. Tarification

Coût de participation à partir de **118 €** - Pour les sociétés belges: montants à majorer de 21 % de TVA.

Pour les autres pays: montants non soumis à la TVA si vous indiquez votre numéro de TVA dans le dossier client

Prix dégressif à partir de 3 échantillons :

#### Tarifs d'inscription - Vins

1 échantillon	140, - €	6 échantillons	786, - €
2 échantillons	278, - €	7 échantillons	910, - €
3 échantillons	402, - €	8 échantillons	1 024, - €
4 échantillons	532, - €	9 échantillons	1 134, - €
5 échantillons	660, - €	> 10 échantillons	118, - €/éch.

#### Tarifs d'inscription - Spiritueux

1 échantillon	180, - €	6 échantillons	1 020, - €
2 échantillons	360, - €	7 échantillons	1 155, - €
3 échantillons	525, - €	8 échantillons	1 320, - €
4 échantillons	700, - €	9 échantillons	1 485, - €
5 échantillons	850, - €	> 10 échantillons	160, - €/éch

### 4. Modalités de paiement

Le règlement peut être effectué par carte de crédit Visa/Master card ou American Express, par virement au compte VINOPRES BE 87 0001 2552 7494 (Iban), BPOTBEB1 (Bank Identification Code) de la Banque de la Poste (CCP - B-1000 Bruxelles) .

### 5. Expédition des échantillons

Faire parvenir 4 bouteilles étiquetées (2 bouteilles pour les spiritueux) de chaque échantillon à l'adresse ci-dessous, ainsi qu'une facture pro forma afin d'éviter les frais de dédouanement:

#### Pour la France :

**Dépôt Restant Messagerie du Bazadais**  
**Att. Bernard Sirot – Concours Mondial de Bruxelles**  
**ZI Dumes**  
**33210 Langon**  
**Tel : 06 80 32 13 18**

**Réception entre le 1er février et le 6 mars 2010**  
**CONDITIONS SPÉCIALES POUR LA FRANCE. POSSIBILITÉ D'ENLÈVEMENT**  
**DES ÉCHANTILLONS SUR LE SITE DE PRODUCTION.**

#### Pour les autres pays :

**Vinopres – CMB**  
**Rue de Mérode, 60**  
**B-1060 Bruxelles**  
**Belgique**  
**Tel : +32 2 533 27 67**

**Réception entre le 5 janvier et le 2 mars 2010**

Pour des raisons de sécurité, les échantillons ne doivent en aucun cas être accompagnés de titres de paiement ni de documents d'inscription.

POUR TOUTE INFORMATION COMPLÉMENTAIRE, CONTACTEZ LE 0032 2 533 27 67 OU NOTRE EMAIL [concoursmondial@vinopres.com](mailto:concoursmondial@vinopres.com)

## EXPÉDITION DES ÉCHANTILLONS : Concours Mondial de Bruxelles 2010

Envoi de vos échantillons par la poste ou par transporteur habituel à:

**Concours Mondial de Bruxelles  
Rue de Mérode 60  
1060 Bruxelles  
Belgique**

**T. +32 2 533 27 67**

Joindre une facture proforma afin d'éviter des frais de dédouanement

**RECEPTION DES ECHANTILLONS ENTRE LE 3 JANVIER 2010 ET LE 6 MARS 2010  
Entre 8h30 et 17h**

**PAR SOUCI D'ÉCOLOGIE NOUS VOUS DEMANDONS DE LIMITER L'USAGE DE POLYSTYRENE  
POUR L'EMBALLAGE DE VOS ECHANTILLONS.**

Pour toute information concernant le Concours, contactez:  
Géraldine Gérard +32 2 533 27 67

## DOCUMENTS D'INSCRIPTION : Concours Mondial de Bruxelles 2010

Merci de privilégier l'inscription au Concours via le site internet  
**[www.concoursmondial.com](http://www.concoursmondial.com)**

**Envoyez par mail ([cmb@vinopres.com](mailto:cmb@vinopres.com)) ou par courrier:**

- ▶ Bulletin d'analyse effectué par un laboratoire agréé ou certifié par l'oenologue responsable de la cave
- ▶ Une étiquette du vin
- ▶ Preuve et/ou mode de paiement

**Concours Mondial de Bruxelles  
Rue de Mérode, 60  
1060 Bruxelles  
Belgique**

**Attention, les documents (bulletin d'analyse, étiquette et preuve de paiement )  
ne devront, EN AUCUN CAS, être joints aux colis d'expédition, mais devront faire l'objet d'un envoi  
séparé.**

