



**VI^{ème} CONCOURS DES MEILLEURS VINS
FRANCAIS AUX USA
Miami le 19 Juillet 2016**

Après le succès grandissant de chacune des éditions du Concours des Meilleurs Vins Français aux USA, nous avons le plaisir de vous annoncer que la 6^{ème} édition de notre concours respectera l'arrêté du 13 février 2013 fixant les conditions des concours vinicoles de vins produits en France.

Le concours des Meilleurs Vins Français aux USA fera donc partie des concours officiels publiés par le Ministre chargé de la Consommation et visible sur le site Internet de la DGCCRF.

L'objectif de ce Concours est d'évaluer les Vins Français d'une façon objective (dégustation à l'aveugle) en fonction des goûts et de la culture américaine afin de permettre aux producteurs de trouver un importateur ou de renforcer leur position, leur image et leur notoriété aux USA.

C'est le seul Concours de Vins 100% Français organisé à Miami avec un jury composé à 100% de professionnels reconnus aux Etats-Unis, pour leurs compétences et leur connaissance du vin Français.

Le président du Jury Mr Sébastien Verrier est membre du bureau et formateur de l'US Sommelier Association, il réside à Miami depuis 14 ans, il a été Chef Sommelier du luxueux Hotel Biltmore et de ses 2 restaurants, aujourd'hui il est Consultant pour le fameux Hotel St Regis de Miami mais il est aussi distributeur et caviste en Floride.

La composition du jury permet d'établir des critères fiables et représentatifs des goûts des consommateurs américains: à 100% professionnels du secteur (importateurs, acheteurs, distributeurs, sommeliers, Masters sommeliers, presse spécialisée...)

Le contrôle de la température pendant le stockage, l'envoi par avion ainsi que les conditions optimales de la salle de dégustation permettent de protéger au maximum la qualité des vins.

Les dégustations s'effectueront à l'aveugle ce qui permettra des résultats d'une totale impartialité.

Les échantillons seront dégustés par groupe en fonction des différentes appellations, méthode d'élaboration, millésimes etc.

Les fiches de dégustation distribuées aux membres du jury sont précises et concrètes: limpidité, intensité, harmonie, longueur entre autres sont évaluées de 1 à 5.

Ces critères alliés à de rigoureuses conditions de dégustation garantissent une sélection de grande valeur pour ceux qui recevront les médailles de Platine, Or, Argent, et Bronze.

Les résultats seront publiés par mailings auprès des importateurs, distributeurs, professionnels Américains, dans la presse spécialisée, les sites d'informations professionnels, newsletters...

Pour participer à ce Concours vous devrez envoyer:

- La fiche d'inscription dûment complétée par email (à réception de votre fiche nous vous enverrons la facture correspondante)
- **Une analyse, fiche de renseignements de chaque vin (comme détaillé dans le règlement général du concours)**
- 3 bouteilles de chaque vin avec une étiquette portant la mention : **SAMPLE NOT FOR SALE**
- Le justificatif de virement, votre n° de CB ou votre règlement par chèque afin de valider votre inscription.

- Prix d'inscription Concours des Meilleurs Vins Français aux USA:

(Veuillez ajouter la TVA à 20% aux montants)

320€ HT/ vin entre le 1er Mars et le 30 Mai 2016

**280€ HT/ référence pour toutes les inscriptions et règlements
reçus avant le 29 Février 2016
>à 10 vins nous consulter**

Ce prix inclut:

- La participation au Concours des Meilleurs Vins Français aux USA
- Le stockage, l'envoi des échantillons et le dédouanement à Miami
- La diffusion et la promotion des vins médaillés, presse, sites internet et salons

Quelques-uns des dégustateurs du Jury :

- Sébastien Verrier Consultant achat vins pour l'hotel St Regis Hotel et distributeur Vineyards to Table
- Brian Grandison de Michael's Genuine
- Jorge Mendoza Chef Sommelier de Ritz Carlton Floride
- Cynthia Betancourt Mandarin Oriental 2nd Level Of the Master Sommelier Guild
- Cindy Woodman Sommelier au Biltmore Hotel
- Henry Bertin de Henry Selection Import (Importateur/ Distributeur)
- Sebastien Tribout General Manager Emerils au Loews Hotel
- Virginia Philip (Wine Shop & Academy)
- Allegra Angelo Sommelier pour Michelle Bernstein Restaurants
- Zarko/ Blake/ David du Fontainebleau Hotel
- Don Derocher Manager du Ritz Carlton Palm Beach
- Nicole Rudnick Food & Beverage Manager Palms Hotel
- Mariya Kovacheva Chef Sommelier de Café Boulud
- Mike Lee Chef Sommelier de Mr.Chow Restaurant au W Hotel
- Cesar Basurto Southern Wine & Spirit (Importateur/ Distributeur)
- Melissa Boon de Bywines (Importateur/ Distributeur)
- Greg Rivera Chef Sommelier du Breakers Palm Beach





FORMULAIRE D'INSCRIPTION AU VI^e CONCOURS DES MEILLEURS VINS FRANÇAIS AUX USA

VOS COORDONNÉES:

RAISON SOCIALE:

NOM et PRENOM du Responsable:

ADRESSE:

CODE POSTAL:

VILLE:

TEL:

EMAIL:

SITE INTERNET :

NOMBRE DE VINS INSCRITS: **MONTANT HT :**..... € **MONTANT TTC :**..... €

Nom des vins	Millésime	Type	A.O.C/IGP	Cépages	Vol. du lot	Numéro du lot	% alc.	Vol.	Prix départ chais approx.
-									
-									
-									
-									
-									
-									

Les échantillons et **uniquement les échantillons** (3/ vin) devront être envoyés **en CRD avant le 30 Mai 2016** à:

allwines
DARTESS – BRUGES II – GRAND CRU STORAGE
14, rue de Strasbourg
ZI Bordeaux Fret - 33520 Bruges
FRANCE

Mode de Paiement:

- CB Visa/ Mastercard N° : _____ Expire le : __/__/__

Clé (3 derniers numéros au dos de la carte): ___

- Virement bancaire à Allwines (veuillez préciser en référence le nom de votre société/ domaine)

Cpte Société Générale Bordeaux: FR76 3000 3003 7000 0270 0293 494

- Chèque à l'ordre d'Allwines / N° de chèque : à renvoyer à Allwines 6 Avenue Neil Armstrong
Immeuble Le Lindbergh 33692 MERIGNAC Tel: 05 56 51 26 61 Fax : 05 56 51 26 22

Date/ Nom et Signature/ Cachet de l'Entreprise