

**Brut Experience 2022**  
Concours international de Vins Effervescents  
Formulaire de candidature



**Producteur**

Entreprise: \_\_\_\_\_ Numéro de TVA: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Code Postal: \_\_\_\_\_ - Ville: \_\_\_\_\_ Pays: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_ Numéro de Téléphone: \_\_\_\_\_

**VIN EFFERVESCENT 1:**

Marque \_\_\_\_\_

Nombre de bouteilles produites \_\_\_\_\_ Méthode de production \_\_\_\_\_

Période sur lies avant dégorgement \_\_\_\_\_

Date de Dégorgement (AAAAMM) \_\_\_\_\_ Couleur \_\_\_\_\_

Cépages \_\_\_\_\_

Code du lot \_\_\_\_\_ Millésime(s) \_\_\_\_\_

Origine du vin et sa dénomination d'origine ou origine géographique, s'il existe \_\_\_\_\_

Teneur en sucre exprimée en glucose + fructose (g/l) \_\_\_\_\_ Pression intérieure de la bouteille à 20 °C (bars) \_\_\_\_\_ Volume d'alcool à 20°C (%) \_\_\_\_\_ Acidité totale (meq/l) \_\_\_\_\_ Acidité volatile (meq/l) \_\_\_\_\_ Anhydride sulfureux total (SO<sub>2</sub>) (mg/l) \_\_\_\_\_ Anhydride sulfureux libre (SO<sub>2</sub>) (mg/l) \_\_\_\_\_

**VIN EFFERVESCENT 2:**

Marque \_\_\_\_\_

Nombre de bouteilles produites \_\_\_\_\_ Méthode de production \_\_\_\_\_

Période sur lies avant dégorgement \_\_\_\_\_

Date de Dégorgement (AAAAMM) \_\_\_\_\_ Couleur \_\_\_\_\_

Cépages \_\_\_\_\_

Code du lot \_\_\_\_\_ Millésime(s) \_\_\_\_\_

Origine du vin et sa dénomination d'origine ou origine géographique, s'il existe \_\_\_\_\_

Teneur en sucre exprimée en glucose + fructose (g/l) \_\_\_\_\_ Pression intérieure de la bouteille à 20 °C (bars) \_\_\_\_\_ Volume d'alcool à 20°C (%) \_\_\_\_\_ Acidité totale (meq/l) \_\_\_\_\_ Acidité volatile (meq/l) \_\_\_\_\_ Anhydride sulfureux total (SO<sub>2</sub>) (mg/l) \_\_\_\_\_ Anhydride sulfureux libre (SO<sub>2</sub>) (mg/l) \_\_\_\_\_

### VIN EFFERVESCENT 3:

Marque \_\_\_\_\_  
Nombre de bouteilles produites \_\_\_\_\_ Méthode de production \_\_\_\_\_  
Période sur lies avant dégorgement \_\_\_\_\_  
Date de Dégorgement (AAAAMM) \_\_\_\_\_ Couleur \_\_\_\_\_  
Cépages \_\_\_\_\_  
Code du lot \_\_\_\_\_ Millésime(s) \_\_\_\_\_  
Origine du vin et sa dénomination d'origine ou origine géographique, s'il existe \_\_\_\_\_  
Teneur en sucre exprimée en glucose + fructose (g/l) \_\_\_\_\_ Pression intérieure de la bouteille à 20 °C (bars) \_\_\_\_\_ Volume d'alcool à 20°C (%) \_\_\_\_\_ Acidité totale (meq/l) \_\_\_\_\_ Acidité volatile (meq/l) \_\_\_\_\_ Anhydride sulfureux total (SO<sub>2</sub>) (mg/l) \_\_\_\_\_ Anhydride sulfureux libre (SO<sub>2</sub>) (mg/l) \_\_\_\_\_

### VIN EFFERVESCENT 4:

Marque \_\_\_\_\_  
Nombre de bouteilles produites \_\_\_\_\_ Méthode de production \_\_\_\_\_  
Période sur lies avant dégorgement \_\_\_\_\_  
Date de Dégorgement (AAAAMM) \_\_\_\_\_ Couleur \_\_\_\_\_  
Cépages \_\_\_\_\_  
Code du lot \_\_\_\_\_ Millésime(s) \_\_\_\_\_  
Origine du vin et sa dénomination d'origine ou origine géographique, s'il existe \_\_\_\_\_  
Teneur en sucre exprimée en glucose + fructose (g/l) \_\_\_\_\_ Pression intérieure de la bouteille à 20 °C (bars) \_\_\_\_\_ Volume d'alcool à 20°C (%) \_\_\_\_\_ Acidité totale (meq/l) \_\_\_\_\_ Acidité volatile (meq/l) \_\_\_\_\_ Anhydride sulfureux total (SO<sub>2</sub>) (mg/l) \_\_\_\_\_ Anhydride sulfureux libre (SO<sub>2</sub>) (mg/l) \_\_\_\_\_

### VIN EFFERVESCENT 5:

Marque \_\_\_\_\_  
Nombre de bouteilles produites \_\_\_\_\_ Méthode de production \_\_\_\_\_  
Période sur lies avant dégorgement \_\_\_\_\_  
Date de Dégorgement (AAAAMM) \_\_\_\_\_ Couleur \_\_\_\_\_  
Cépages \_\_\_\_\_  
Code du lot \_\_\_\_\_ Millésime(s) \_\_\_\_\_  
Origine du vin et sa dénomination d'origine ou origine géographique, s'il existe \_\_\_\_\_  
Teneur en sucre exprimée en glucose + fructose (g/l) \_\_\_\_\_ Pression intérieure de la bouteille à 20 °C (bars) \_\_\_\_\_ Volume d'alcool à 20°C (%) \_\_\_\_\_ Acidité totale (meq/l) \_\_\_\_\_ Acidité volatile (meq/l) \_\_\_\_\_ Anhydride sulfureux total (SO<sub>2</sub>) (mg/l) \_\_\_\_\_ Anhydride sulfureux libre (SO<sub>2</sub>) (mg/l) \_\_\_\_\_

## ENREGISTREMENT

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au **15 octobre 2022**.

Pour chaque vin effervescent en compétition, doit être payé, au moment de l'enregistrement, 30 euros plus TVA, tel que défini dans la législation portugaise (23%). Pour chaque échantillon en compétition doit également être payé, au moment de l'inscription, 55 euros plus TVA (jusqu'au 31 Août) ou 75 euros plus TVA (2ème phase d'inscription, jusqu'au 15 Octobre), tel que défini dans la législation portugaise.

Après l'inscription, et pour chaque vin présenté au concours, au moins 3 bouteilles de 75cl doivent être envoyés, **jusqu'au 15 octobre**, pour:

### **Holliday Inn Lisboa Continental**

A/C Experience  
Rua Laura Alves, 9,  
1069-169 Lisboa

L'organisation se réserve le droit de ne pas accepter l'inscription si elle n'est pas accompagnée du paiement correspondant. L'envoi de ce dossier de candidature signé implique l'acceptation du règlement du concours

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
Date

\_\_\_\_\_  
Timbre et signature