

# TASTEVINAGE®

## 114<sup>ème</sup> ÉDITION

INSCRIPTION GRATUITE  
DE VOS VINS

Vendredi 6 septembre 2024

**LES AOP DE BOURGOGNE SONT APPELÉES À CONCOURIR**  
toutes couleurs, tous millésimes et mise en bouteilles effective de chaque cuvée présentée,  
*sauf les beaujolais, beaujolais-villages et bourgogne gamay*

Au verso de cette page, le bordereau de soumission vous permettra d'inscrire les vins que vous souhaitez présenter au Tastevinage accompagné obligatoirement des documents suivants :  
(selon l'Arrêté du 13 février 2013 fixant les conditions d'inscription des concours vinicoles français)

- Un bulletin d'analyses datant de moins d'un an qui indique, outre les éléments permettant d'identifier chaque échantillon, les valeurs des paramètres analytiques comme suit :
  - les titres alcoométriques volumiques acquis et en puissance à 20 °C, exprimés en % vol.
  - les sucres (glucose + fructose), exprimés en g/l
  - l'acidité totale, exprimée en meq/l
  - l'acidité volatile, exprimée en meq/l
  - l'anhydride sulfureux total, exprimé en mg/l
  - la surpression due à l'anhydride carbonique, exprimée en bars pour les crémants de Bourgogne
- La ou les déclaration(s) de revendication correspondante(s)
- Jusqu'au 17 juillet 2024, merci de valider l'inscription de vos vins sur votre espace producteur en ligne ou de retourner le tout par e-mail ou courrier à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin ; ne joindre aucun document à l'échantillonnage.

Quelques jours après le TASTEVINAGE, une lettre de confirmation des résultats vous sera adressée.

En fonction des vins tastevinés, une commande d'un certain nombre d'habillages sera alors exigée :

- 1300 habillages par appellation générique
- 900 habillages par appellation village
- 600 habillages pour les 1<sup>ers</sup> crus et grands crus.



TASTEVINAGE®

2 rue de Chaux - C.S. 50012 - 21701 Nuits-Saint-Georges Cedex  
Tél. 03 80 61 06 83 - [info@tastevinage.fr](mailto:info@tastevinage.fr) - [www.tastevinage.fr](http://www.tastevinage.fr)

