

APPEL A ECHANTILLONS

APPELLATIONS / ANJOU MOUSSEUX – SAUMUR MOUSSEUX – VOUVRAY MOUSSEUX –
TOURAIN MOUSSEUX – CREMANT DE LOIRE

CARACTERISTIQUES / UNIQUEMENT BRUT – BLANC et ROSE

DEMANDE PARTICULIERE POUR LES OPERATEURS COMMERCIALISANT DES MAGNUMS
POUVOIR DEGUSTER POUR UNE MEME CUVÉE UNE BOUTEILLE 75cl ET UN MAGNUM

DEGUSTATEUR / TOM STEVENSON

Tom Stevenson est un auteur britannique qui écrit sur le vin depuis plus de 30 ans. Considéré par ses collègues comme l'un des auteurs de vin les plus prolifiques d'aujourd'hui, Tom Stevenson est considéré comme la plus grande autorité mondiale en Champagne.

Organisateur du : Champagne & Sparkling Wine World Championships
Auteur de *Christie's World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine* https://en.wikipedia.org/wiki/Christie%27s_World_Encyclopedia_of_Champagne_%26_Sparkling_Wine



« En particulier, j'aimerais goûter aux magnums. Si des vins sont exactement les mêmes en 75cl et en magnum, je voudrais les goûter côte à côte. ... je ne saurais trop insister sur l'importance pour moi de goûter aux magnums... S'il vous plaît transmettre ma demande ! »
Tom Stevenson.

Dépôt des échantillons : Entre le 4 et le 8 Février

Lieux de dépôts :

InterLoire – 62 rue Baise Pascal – 37019 Tours cedex

Fédération Viticole de l'Anjou – La Godeline – 73 rue Plantagenet 49100 Angers

ODG de Touraine - 4 rue Gutenberg – 41140 Noyer sur Cher

ODG de Vouvray – 20 rue Victor Hugo – Vouvray

ODG Saumur – 49 rue du maréchal Leclerc – 49400 Saumur

Dégustation : 18 (et 19 Février) Hotel des Vins la Godeline à Angers.

La dégustation est ouverte aux opérateurs à jours de leurs obligations auprès d'InterLoire.

Fiche technique à remplir et à joindre à vos échantillons