

APPEL D'OFFRES STOCK OUTIL

Afin de réapprovisionner les stocks de vin du C.I.V.B. nous recherchons des produits dans les appellations suivantes :

Millésimes 2015 et Antérieurs

- ✓ **BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE**
- ✓ **FRANC CÔTES DE BORDEAUX**
- ✓ **CÔTES DE BOURG ROUGE**
- ✓ **CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX**
- ✓ **SAINTE FOY BORDEAUX ROUGE**

Fonctions du Stock Outil

Les vins du stock outil (40.000 bouteilles par an) sont dégustés au Bar à Vin, à l'Ecole du Vin du C.I.V.B., dans les Ecoles Hôtelières françaises et étrangères.

Ils sont aussi utilisés au cours de manifestations diverses, en France et à l'étranger, (Colloques, Vinexpo, Fête du Vin, opérations de Presse et Relations Publiques).

Conditions de participation - Fourniture d'échantillons destinés à la commercialisation**

- ✓ Bouteille tradition,
- ✓ Etiquette commerciale réglementaire définitive (pas d'inscription manuscrite),
- ✓ Le titre alcoométrique volumique annoncé sur l'étiquette doit être identique à celui de l'analyse,
- ✓ L'habillage de la bouteille doit obligatoirement faire référence à « Bordeaux »,
- ✓ N° de lot de la bouteille,
- ✓ Conditionnement en cartons de 6 bouteilles sous capsules C.R.D.,
- ✓ Enregistrement obligatoire dans « Smart Bordeaux ».

Les vins sont sélectionnés lors d'une dégustation à l'aveugle puis achetés par le C.I.V.B dans des quantités variables (de 36 à 720 bouteilles) selon les utilisations envisagées, et revêtus d'un stick adhésif fourni par le C.I.V.B..

Pour participer

- ✓ Remise de 2 bouteilles (revêtues de l'étiquette commerciale réglementaire),
- ✓ Papier en-tête sur lequel sont inscrits le nom de vin, l'appellation, le millésime, le n° de lot, le prix de vente professionnel H.T. (prix de gros).

A remettre à l'accueil du C.I.V.B. 1 cours du XXX juillet 33075 Bordeaux

A l'attention du Service Technique

Contact : Virginie CAYROUSE 05 35 00 20 23 virginie.cayrouse@vins-bordeaux.fr

AVANT LE LUNDI 17 OCTOBRE 2016

****Toute proposition non-conforme à ces exigences ne sera pas acceptée**