

# Les Vins de Gascogne vous présentent le millésime 2013



vigneron  
indépendant  
de Gascogne

Pour sa 33<sup>ème</sup> édition, le Concours des Vins de Gascogne se tiendra le 25 janvier 2014 à Eauze. Il est organisé sous l'égide de la Mairie d'Eauze et de la Fédération des Vignerons Indépendants de Gascogne. Plus de 150 échantillons seront dégustés par des jurys composés de professionnels du monde viticole, de la restauration et de l'hôtellerie, de journalistes, de consommateurs avertis.

Le Concours est ouvert :

- **aux vins blancs secs** issus de : Colombar pur, Ugni Blanc pur, Gros Manseng pur, Sauvignon Blanc pur, Chardonnay pur ou Assemblage (avec Colombar, Ugni Blanc, Gros Manseng à 85 % minimum et avec éventuellement du Sauvignon, Chardonnay à 15 % maximum)

- **aux vins blancs doux et / ou moelleux** (cépages purs ou assemblage) ; aux vins rouges (cépages purs ou assemblage) et aux vins rosés (cépages purs ou assemblage).

Les vignerons peuvent retirer leur bulletin d'inscription et consulter le règlement, à partir du **mardi 7 janvier 2014** aux endroits suivants :

• à AUCH : Chambre d'Agriculture du Gers

• à EAUZE : Laboratoire Départemental Agricole et Viticole, Laboratoire Marc Lary, Vignerons Indépendants de Gascogne, Syndicat des Producteurs des Côtes de Gascogne, Maison du Floc de Gascogne

• à GONDRIN : Oenopôle de Gascogne, Oenogers.

Le palmarès sera dévoilé le **25 janvier** à 18 h 30 au Hall des Expositions d'Eauze. Il sera suivi d'une dégustation des vins primés, ouverte à tous !

Dès 18 h 00, les passionnés pourront, au préalable, venir déguster les différents vins ayant participé au concours.

**Contact et renseignement :**  
**Fédération des Vignerons Indépendants de Gascogne au**



05.62.08.15.10 ou par mail : [vigascogne@wanadoo.fr](mailto:vigascogne@wanadoo.fr)