

RENCONTRE DES VINS ART'VIN
SALLE ALMES - ARVIEU 12120
Dimanche 02 Décembre 2018

REGLEMENT

ARTICLE I : ORGANISATEUR

ARVIEU ART DE VIVRE

Place de l'église

12120 ARVIEU

organise le Dimanche 02 décembre 2018, la seconde rencontre des vins «Art'Vin».

ARTICLE II : LES PRODUITS

Les vins présentés seront exclusivement d'origine Française.

Pour participer, les vins doivent obligatoirement être issus du vignoble Français, conditionnés, prêts à la commercialisation définitive et conformes à la réglementation française et européenne en vigueur.

Ils doivent notamment être en conformité en matière d'étiquetage.

ARTICLE III : PARTICIPANTS/EXPOSANTS

Le salon est ouvert exclusivement aux producteurs vinificateurs en caves particulières.

ARTICLE IV : OBLIGATION

Chaque exposant s'engage à respecter l'ensemble des articles du présent règlement.

ARTICLE V : FRAIS DE PARTICIPATION

Pour participer à la rencontre des vins, chaque producteur devra obligatoirement être inscrit (voir fiche d'inscription ci-jointe) et remettre à l'organisateur lors de son installation, une bouteille de vin de son choix dans le but d'organiser une tombola au profit d'Arvieu Art de Vivre.

ARTICLE VI : INSCRIPTION OBLIGATOIRE

Un seul producteur par stand.

Pour que l'inscription soit prise en compte, le dossier complet : bulletin d'inscription, fiche technique, le chèque de participation de 15 € (stand de 2 ml+repas, **indissociables**) et le chèque de caution de 30 €, doivent parvenir à Arvieu Art de Vivre **avant le 01 Novembre 2018**.

En cas d'absence, le chèque de caution de 30 € est acquis à l'organisateur, le chèque de 15€ sera retourné.

Les chèques seront libellés à l'ordre de Arvieu Art de Vivre et seront envoyés à l'adresse suivante :
ARVIEU ART DE VIVRE – Place de l'Eglise -12120 ARVIEU

ARTICLE VII : PRODUITS

Les échantillons de vins seront présentés conditionnés, en bouteilles de 75 cl ou en BIB de 3 ou 5 litres, dans les 3 couleurs : blancs, rosé, rouge. Les vins effervescents sont également acceptés, exclusivement vinifiés selon la méthode champenoise.

ARTICLE VIII : ORGANISATION

Arvieu Art de Vivre, prend en charge l'organisation de la rencontre.

Chaque producteur dispose : d'un stand individuel de 2 m recouvert de nappe blanche, avec eau, pain, glaçons et serviettes.

Un verre à dégustation INAO sera remis à chaque visiteur à l'entrée du salon. Pas de flûtes à Champagne, les producteurs d'effervescents devront prévoir d'amener les leurs.

ARTICLE IX : DEROULEMENT DE LA JOURNEE

La salle sera ouverte à partir de 9h00 pour les producteurs qui devront être en place à l'ouverture au public, celle-ci étant prévue à 10 h et la fermeture à 17h30.

Les visiteurs et accompagnants s'acquitteront d'un droit d'entrée de 3 € et se verront remettre un verre INAO, afin de pouvoir déguster les vins présentés et les acheter.

Un éthylotest est à disposition à la sortie de la salle.

L'accès au salon est interdit à tous mineurs non accompagnés. Les mineurs qui accompagnent leurs parents seront sous la responsabilité de ces derniers.

Une tombola, au profit d'Arvieu Art de Vivre, sera organisée avec tirages au sort répartis dans la journée. Le prix du billet est de 5 €.

ARTICLE X : REPAS

Le repas de midi est ouvert aux accompagnants et aux visiteurs au tarif de 11 € à partir de 12h.

Le vin n'est pas fourni, mais possibilité de l'acheter au verre auprès des exposants. Prévoir d'afficher les tarifs sur les stands durant le service des repas.

ARTICLE XI : RESPECT DU REGLEMENT

Arvieu Art de Vivre, organisateur de la rencontre Art'Vin est seul habilité à faire respecter le présent règlement.

ARTICLE XII : PUBLICITE

Annonces sur radios et presse locales (CFM RADIO...) (Centre Presse, Midi Libre, L'Indépendant) affiches, flyers, page facebook, sites web.

**ARVIEU ART DE VIVRE
RENCONTRE « ART'VIN »
PLACE DE L'EGLISE
12120 ARVIEU**

Tél : 06 74 51 47 93 (Jean-Louis CHALLE)

Tél : 06 11 23 70 83 (Lisette CABROL)

Mail : arvieu.artdevivre@gmail.com

Site : arvieu-pareloup.fr

Face Book : Art'vin by Arvieu Art de Vivre



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération