

CONCOURS SAKURA 2022

Le Syndicat des Bordeaux vous propose de participer à la nouvelle édition du concours japonais Sakura, dont ce sera la 9^{ème} édition en 2022.

Cette dégustation, qui vous permet de soumettre vos vins à un panel de femmes dégustatrices, sommelières, éducatrices en école d'œnologie, journalistes, restauratrices et importatrices.

Peuvent être présentés des vins déjà sur le marché ou des vins non encore distribués sous les AOC : Crémant de Bordeaux, Bordeaux blanc et Bordeaux Supérieur blanc, Bordeaux rosé, claret, Bordeaux rouge & Bordeaux Supérieur rouge. Vous pouvez choisir le millésime que vous souhaitez présenter.

Le planning :

1. Inscription des vins du jusqu'au 30 novembre sur le site du concours :

<http://www.sakuraaward.com/en/entryform/entry>

2. Réception des échantillons (deux bouteilles) à **Planète Bordeaux jusqu'au 29 Novembre** et envoi au Japon (8h30-12h30 et 14h-18h30)
3. Dégustation au Japon le 8 mars 2022 à Tokyo et le 15 février 2022 à Osaka

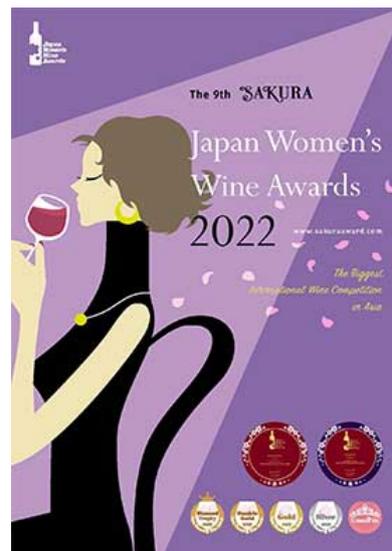
Annonce des résultats le 8 et le 20 Mars 2022

Documents utiles :

- Plus d'infos sur le concours : [phamplet 2022](#)
- Aide à l'inscription : <http://www.sakuraaward.com/en/entry/guideline.html>

Frais de participation :

- Les frais d'inscription des vins sont à votre charge : environ 160€ par vin ; réduction de 5% pour les inscriptions avant le 31 octobre, (uniquement par carte bancaire).
- **Le Syndicat prendra en charge les frais d'expéditions au Japon.**



Pour confirmer votre inscription :

- Inscrire vos vins en ligne sur le site, régler vos frais d'inscription, et renvoyer par email votre confirmation de participation à raphael.nemond@planete-bordeaux.pro ainsi que votre document **« Outher Carton sheet » (indispensable).**
- Pour compléter le Google Form [cliquer ici](#), **1 par vin (indispensable).**
- Dépôt des échantillons : merci de déposer au Syndicat 2 bouteilles (vins sous CRD) par vin inscrit **jusqu'au 29 Novembre**. Mentionnez sur le carton : « Sakura 2022 ». Pour rappel, horaires de dépôt des échantillons : 9h à 12h30 et 14h à 18h00. Les bouteilles déposées sans précision, ou en dehors des dates de réception, seront refusées.

Rapport d'analyse au plus tard le 29 novembre :

(La validité du certificat d'analyse pour les vins pétillants ne doit pas dépasser un an La date ne doit pas être plus ancienne que le 31/01/2021)

- ✓ Si la référence a déjà été analysée, un duplicata peut être émis.
- ✓ **Expéditeur:** Votre société (la raison sociale indiquée sur votre facture pro-forma doit être *identique sur chaque certificat d'analyse*).
- ✓ **Destinataire :** Il n'est pas nécessaire d'indiquer le destinataire.

ATTENTION :

LES TAUX DES CERTAINES COMPOSITIONS CHIMIQUES SUR LES CERTIFICATS D'ANALYSES POUR LE JAPON NE DOIVENT PAS DEPASSER

Acide sorbique (Sorbic Acid) ≤ 0.20 g/kg

Dioxyde de soufre (Sulfur Dioxide) ≤ 0.35g/kg

Ces compositions chimiques doivent obligatoirement figurer sur vos certificats, ainsi que le nom et l'adresse de l'expéditeur, le nom, la couleur et le millésime du vin

L'envoi des originaux n'est pas obligatoire. Néanmoins, nous pouvons vous les demander si les douanes à destination nous les réclament.

Je reste à votre disposition pour toute question.

Bien cordialement,