



## Concours International des Vins Biologiques et en Conversion : les meilleurs vins bio en compétition !

Le concours Amphore est né en 1996 de la volonté de Pierre Guigui de promouvoir et d'encourager le développement de la production de vins biologiques en France et dans le monde.

C'est le rendez-vous incontournable des professionnels du vin et de la Bio : avec 550 échantillons présentés en 2021, il offre une vitrine de choix aux vins biologiques, en biodynamie, et en conversion !

**La 26ème édition se tiendra le lundi 9 mai 2022 à Paris.**

Ce concours à vocation internationale accueillera des jurés du monde entier qui dégusteront et noteront des vins bio de tous horizons, avec pour dénominateur commun la mise en œuvre de techniques de culture contribuant à la valorisation et à la préservation du terroir.

Les meilleurs de chaque catégorie pourront prétendre à une médaille d'Or, ou d'Argent. À l'issue du concours, un « Grand Jury » dégustera à nouveau les médaillés d'or les mieux notés afin d'élire le **Meilleur Vin Biologique du Monde**.

**Un concours de plus en plus plébiscité.**

Les producteurs de vins biologiques ou en biodynamie représentent aujourd'hui 14% du marché français, et de nombreuses exploitations sont en cours de conversion.

Le Concours permet aux acteurs du marché du vin bio français et international de faire déguster les vins par un jury représentatif d'un panel de consommateurs, de se confronter à la concurrence, et de renouveler la confiance du consommateur dans les vins médaillés.

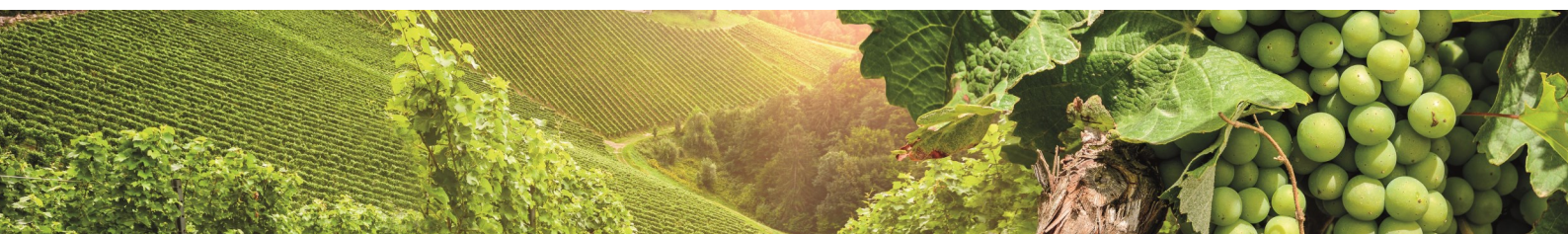
**Philippe Faure-Brac, Président d'Honneur du concours.**

**Philippe Faure-Brac**, président de la Sommellerie Française depuis 2016, et Meilleur Sommelier du Monde 1992, mettra son expertise au service du Concours en sa qualité de Président d'Honneur. Ambassadeur du Concours à travers les médias et sa profession, il a également pour rôle de rappeler aux dégustateurs la nécessité de se montrer exigeants, rigoureux et impartiaux.

**Une dégustation réglementée.**

Tous les échantillons seront dégustés dans le respect de mesures d'hygiène très strictes, de la réglementation des Concours et de la certification ISO9001.

L'assurance d'une sélection et d'une organisation rigoureuses constitue un gage de qualité et de confiance pour les consommateurs et les professionnels du vin.



*Plus d'informations sur le concours sur : [www.concoursbio.com](http://www.concoursbio.com)*

**Contact Presse :**

Victor Gomez - 04.74.68.84.40 - [bio2022@newsconcours.fr](mailto:bio2022@newsconcours.fr)