

Ouvert à tous vignerons, même non adhérent à la principale institution vinicole française, il est en outre certifié ISO 9001 et sous le contrôle de la DGCCRF. Loin de la standardisation, il s'agit de récompenser le savoir-faire et la passion.

## Plus de 6000 vins dégustés à l'aveugle

Vendredi 10 mars, plus de 1200 jurés se sont ainsi présentés.

Formés tout au long de l'année gratuitement par des professionnels, ces amateurs éclairés ont ainsi pu déguster les trésors du terroir français.

Le seul impératif demandés aux producteurs : être l'auteur de ces vins depuis la conduite de la vigne jusqu'à sa vinification, nul besoin d'adhérer aux Vignerons Indépendants.

Les médailles récompensent ainsi le savoir-faire et l'engagement des femmes et des hommes qui dédient leur vie à la vigne

## La médaille Vigneron Indépendant, un signe de reconnaissance consommateur

Dans un contexte économique complexe, la médaille Vigneron Indépendant marque ainsi un produit d'auteur loin de la standardisation et de l'industrialisation.

Véritable consom'acteur, l'acheteur peut ainsi différencier un vin reconnu tout à la fois par ses qualités intrinsèques mais aussi éthiques.

## Palmares disponible sur :

www.vigneron-independant.com/concours

Les médailles 2023 564 or 524 argent 145 Bronze

CONTACT VIGNERONS INDEPENDANTS
Anne CLAUDEL

concours@vigneron-independant.com Tél.: 01.53.66.33.09 CONTACT PRESSE LOUISE MASSAUX louise.massaux@wsconseils.fr 06 45 79 24 91