



CONCOURS INTERNATIONAL
SÉLECTIONS
MONDIALES DES VINS
— CANADA —
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP

RÈGLEMENTS ET CATÉGORIES

Édition 2018

Du 24 au 28 mai 2018
Québec

■ SOMMAIRE ■

▪ LE PLUS GRAND CONCOURS INTERNATIONAL DE VINS EN AMÉRIQUE DU NORD CANADA, GRAND PAYS IMPORTATEUR DE VINS	- 3 -
▪ VINS ADMISSIBLES	- 3 -
▪ CATÉGORIES	- 4 -
▪ BULLETIN D'ANALYSE DES VINS	- 8 -
▪ JUGEMENT	- 8 -
▪ TRANSMISSION DES RÉSULTATS	- 11 -
▪ MÉDAILLES	- 11 -
▪ MACARONS ET DROITS D'UTILISATION DE L'IMAGE DES MACARONS	- 12 -
▪ PRIX SPÉCIAUX	- 12 -
▪ REMPLACEMENT DES RÈGLEMENTS PRÉCÉDENTS	- 12 -



■ LE PLUS GRAND CONCOURS INTERNATIONAL DE VINS EN AMÉRIQUE DU NORD CANADA, GRAND PAYS IMPORTATEUR DE VINS

Sélections Mondiales des Vins Canada est l'un des plus anciens et des plus importants concours de vins au monde.

Il a été créé au Canada, en 1983 et fut administré par la Société des alcools du Québec (SAQ) qui en est propriétaire. En 2006, celle-ci a conclu un accord de gestion avec un groupe de vinophiles de Québec.

Sélection Mondiales des Vins a été l'un des membres fondateurs, en 1994, de la Fédération mondiale des grands concours internationaux de vins (VINO FED).

Cette compétition de prestige se déroule sous le haut patronage de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) et de la Fédération mondiale des grands concours internationaux de vins et spiritueux (VINO FED) qui regroupe à l'heure actuelle 14 Grands concours dont, Sélections Mondiales des Vins Canada (Québec, Canada), Citadelles du vin (Bordeaux, France), Concurso Internacional de Vinos Bacchus (Madrid, Espagne), International Wine Contest Bucharest (Bucarest, Roumanie), Concours des Grands Vins Blancs du monde (Strasbourg, France), Mondial des Pinots (Sierre, Suisse) Mondial des Vins Extrêmes (Aoste, Italie), Mondial du Merlot et Assemblages (Sierre Suisse), Portugal Wine Trophy (Portugal), Asia Wine Trophy (Corée du Sud), Berliner Wein Trophy (Berlin, Allemagne), Premios Zarcillo, Castilla y Leon (Valladolid, Espagne), VinAgora (Hongrie), Vino Ljubljana (Slovénie).

■ VINS ADMISSIBLES

Ce concours est ouvert à tous les producteurs de vins, négociants et agents du monde, à la condition que les vins qu'ils présentent cadrent avec l'une des catégories du présent règlement et qu'ils aient été élaborés conformément aux normes en vigueur dans le pays d'origine. Tous les vins doivent porter l'indication d'origine du pays dans lequel les raisins ont été récoltés et vinifiés.



■ CATÉGORIES PAR SOUS GROUPES

SELON LA NORME O.I.V. DES CONCOURS INTERNATIONAUX DES VINS

CATÉGORIE I : VINS BLANCS DE CÉPAGES NON AROMATIQUES

I-A Vins blancs tranquilles

Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bar à 20 °C

I-A-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs

I-A-2 Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 12 gr/l de sucres réducteurs

I-A-3 Sous-groupe des vins contenant de 12,1 à 45 gr/l de sucres réducteurs

I-A-4 Sous-groupe des vins contenant plus de 45 gr/l de sucres réducteurs

I-B Vins blancs pétillants

Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20 °C

I-B-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs

I-B-2 Sous-groupe des vins contenant plus de 4 gr/l de sucres réducteurs

I-C Vins blancs mousseux autres que les AOC Champagne

(Remarque : Les AOC Champagne sont traités distinctement -voir Catégorie VII)

Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20 °C

I-C-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 15 gr/l de sucres réducteurs

I-C-2 Sous-groupe des vins contenant de 15,1 à 35 gr/l de sucres réducteurs

I-C-3 Sous-groupe des vins contenant de 35,1 à 50 gr/l de sucres réducteurs

I-C-4 Sous-groupe des vins contenant plus de 50 gr/l de sucres réducteurs

CATÉGORIE II : VINS ROSÉS DE CÉPAGES NON AROMATIQUES

II-A Vins rosés tranquilles

Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bar à 20 °C

II-A-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs

II-A-2 Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 12 gr/l de sucres réducteurs

II-A-3 Sous-groupe des vins contenant de 12,1 à 45 gr/l de sucres réducteurs

II-A-4 Sous-groupe des vins contenant plus de 45 gr/l de sucres réducteurs

II-B Vins rosés pétillants

Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20 °C

II-B-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs

II-B-2 Sous-groupe des vins contenant plus de 4 gr/l de sucres réducteurs

II-C Vins rosés mousseux autres que les AOC Champagne

(Remarque : Les AOC Champagne sont traités distinctement -voir Catégorie VII)

Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20 °C

II-C-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 15 gr/l de sucres réducteurs

II-C-2 Sous-groupe des vins contenant de 15,1 à 35 gr/l de sucres réducteurs

II-C-3 Sous-groupe des vins contenant de 35,1 à 50 gr/l de sucres réducteurs

II-C-4 Sous-groupe des vins contenant plus de 50 gr/l de sucres réducteurs

CATÉGORIE III : VINS ROUGES

III-A Vins rouges tranquilles

Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bar à 20 °C

III-A-1 Sous-groupe des vins contenant au plus de 4 gr/l de sucres réducteurs

III-A-2 Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 12 gr/l de sucres réducteurs

III-A-3 Sous-groupe des vins contenant de 12,1 à 45 gr/l de sucres réducteurs

III-A-4 Sous-groupe des vins contenant plus de 45 gr/l de sucres réducteurs

III-B Vins rouges pétillants

Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20 °C

III-B-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs

III-B-2 Sous-groupe des vins contenant plus de 4 gr/l de sucres réducteurs

III-C Vins rouges mousseux

Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20 °C

III-C-1 Vins rouges mousseux

CATÉGORIE IV : VINS DE CÉPAGES AROMATIQUES

(ex. : Muscat, Gewürztraminer, Scheurebe, etc.)

IV-A Vins de cépages aromatiques tranquilles

Ces vins peuvent présenter une surpression de gaz carbonique inférieure à 0,5 bar à 20 °C

IV-A-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs

IV-A-2 Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 12 gr/l de sucres réducteurs

IV-A-3 Sous-groupe des vins contenant de 12,1 à 45 gr/l de sucres réducteurs

IV-A-4 Sous-groupe des vins contenant plus de 45 gr/l de sucres réducteurs

IV-B Vins de cépages aromatiques pétillants

Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique pouvant aller de 0,5 à 2,5 bars à 20 °C

IV-B-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs
IV-B-2 Sous-groupe des vins contenant plus de 4 gr/l de sucres réducteurs

IV-C Vins de cépages aromatiques mousseux

Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20 °C

IV-C-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 15 gr/l de sucres réducteurs

IV-C-2 Sous-groupe des vins contenant de 15,1 à 35 gr/l de sucres réducteurs

IV-C-3 Sous-groupe des vins contenant de 35,1 à 50 gr/l de sucres réducteurs

IV-C-4 Sous-groupe des vins contenant plus de 50 gr/l de sucres réducteurs

CATÉGORIE V : VINS SOUS VOILE

(Ex. : Jerez Fino, Tokaji Szamarodni, Château-Chalon, etc.)

V-A Sous-groupe des vins contenant au plus 4 g/l de sucres réducteurs

V-A-1 Richesse alcoolique au plus égale à 15% vol

V-A-2 Richesse alcoolique supérieure à 15% vol

V-B Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 20 g/l de sucres réducteurs

V-B-1 Richesse alcoolique au plus égale à 15% vol

V-B-2 Richesse alcoolique supérieure à 15% vol

V-C Sous-groupe des vins contenant plus de 20 g/l de sucres réducteurs

V-C-1 Richesse alcoolique au plus égale à 15% vol

V-C-2 Richesse alcoolique supérieure à 15% vol

CATÉGORIE VI : VINS DE LIQUEUR

(Exemples: Porto, Marsala, Madère, Tokaj aszu, Mistelles, etc.)

VI-A Cépages non aromatiques

VI-A-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 6 g/l de sucres réducteurs

VI-A-2 Sous-groupe des vins contenant de 6,1 à 40 g/l de sucres réducteurs

VI-A-2-1 Et présentant un titre alcoométrique au plus égal à 18% vol

VI-A-2-2 Et présentant un titre alcoométrique supérieur à 18% vol

VI-A-3 Sous-groupe des vins contenant de 40,1 à 80 g/l de sucres réducteurs

VI-A-3-1 Et présentant un titre alcoométrique au plus égal à 18% vol

VI-A-3-2 Et présentant un titre alcoométrique supérieur à 18% vol

VI-A-4 Sous-groupe des vins contenant plus de 80 g/l de sucres réducteurs

VI-A-4-1 Et présentant un titre alcoométrique au plus égal à 18% vol

VI-A-4-2 Et présentant un titre alcoométrique supérieur à 18% vol

VI-B Cépages aromatiques

VI-B-1 (ex.: Muscats, etc.)

CATÉGORIE VII : CHAMPAGNE AOC

VII-A Champagnes blancs et rosés

Ces vins présentent une surpression de gaz carbonique supérieure à 2,5 bars à 20 °C

CATÉGORIE VIII : VINS DU TERROIR QUÉBÉCOIS

VIII-A Vins tranquilles dont les raisins proviennent à 85% du terroir québécois

VIII-A-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs

VIII-A-2 Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 12 gr/l de sucres réducteurs

VIII-A-3 Sous-groupe des vins contenant de 12,1 à 45 gr/l de sucres réducteurs

VIII-A-4 Sous-groupe des vins contenant plus de 45 gr/l de sucres réducteurs

CATÉGORIE IX : VINS TRANQUILLES ISSUS DE LA CULTURE BIOLOGIQUE OU BIODYNAMIQUE**IX-A Vins issus de la culture biologique ou biodynamique**

IX-A-1 Vins blancs tranquilles issus de la culture biologique ou biodynamique

IX-A-2 Vins rosés tranquilles issus de la culture biologique ou biodynamique

IX-A-3 Vins rouges tranquilles issus de la culture biologique ou biodynamique

CATÉGORIE X : VINS SUISSES TRANQUILLES**X-A Vins Suisses Tranquilles**

X-A-1 Sous-groupe des vins contenant au plus 4 gr/l de sucres réducteurs

X-A-2 Sous-groupe des vins contenant de 4,1 à 12 gr/l de sucres réducteurs

CATÉGORIE XI : VINS NATURELLEMENT DOUX

(Ex : vendanges tardives, vins botrytisés, vins de glace...)

XI-A Cépages non aromatiques

XI-A-1 Cépages non aromatiques

XI-A-2 Vins de glace - Tous les vins de glace, quels que soient leur origine et leur mode d'élaboration sont regroupés dans une même catégorie.

XI-B Cépages aromatiques

XI-B-1 Cépages aromatiques

CATÉGORIE XIII : HORS CATÉGORIE

Ces boissons alcoolisées ne recevront pas de médaille.

ANNULATION DE CATEGORIES OU DE GROUPES ET REGROUPEMENT DE VINS

L'Organisateur du concours se réserve le droit d'annuler une Catégorie ou un Groupe ou d'effectuer des regroupements d'affinité, si le nombre d'inscriptions est insuffisant.

■ BULLETIN D'ANALYSE DES VINS

Les vins présentés doivent être accompagnés d'un bulletin d'analyses effectuées par un laboratoire agréé ou par un laboratoire compétent au droit du pays ou certifié par l'œnologue responsable de la cave et comportant au minimum les déterminations ci-dessous:

1- Titre alcoométrique à 20 °C : vol %

2- Sucres (glucose + fructose) : g/L

3- Acidité totale : méq./L

4- Acidité volatile : méq./L

5- Dioxyde de soufre (SO₂) total : mg/L

6- Dioxyde de soufre (SO₂) libre : mg/L

7- En ce qui concerne les vins mousseux et pétillants, surpression dans la bouteille : (bars) hPa Les méthodes d'analyse employées sont celles qui figurent dans les Recueil des méthodes internationales d'analyse des Vins et des Moûts, ou toutes autres méthodes équivalentes certifiées par un organisme indépendant (ex. ISO17025).

■ JUGEMENT

FORMATION DES JURYS

- L'appréciation des échantillons est faite par des jurys internationaux, dont le nombre est fixé en fonction de la quantité et de la nature des vins présentés au concours;
- Chaque jury est composé de 5 (cinq) à 7 (sept) jurés, dont au moins un est œnologue;
- Chaque juré est désigné pour ses qualifications personnelles et ne peut être remplacé qu'avec l'accord de l'Organisateur du Concours;
- Chaque jury fonctionne sous l'autorité d'un Président;
- L'Organisateur du Concours désigne les jurés et les présidents des jurys;
- L'Organisateur du Concours fera en sorte d'assurer la plus grande variété d'origine nationale des jurés et d'avoir un nombre équitable et représentatif de femmes à titre de membres de jury;
- Dans un même jury, les jurés, à la majorité absolue, ne doivent pas être ressortissants du pays organisateur;
- Le nombre de jurés ne peut descendre en dessous de 5 dont 2 nationaux au maximum;
- Les jurés doivent tous avoir des connaissances techniques de dégustation et doivent être en majorité des œnologues ou des personnes en possession d'un diplôme équivalent dans le domaine du vin ou être reconnus comme un dégustateur expérimenté;
- Le Président du jury doit être un œnologue ou une personne en possession d'un diplôme équivalent;
- Le juré ne peut pas participer dans un jury s'il a une relation commerciale avec l'échantillon présenté.

PRÉPARATION DES SÉANCES

- **VÉRIFICATION DES ÉCHANTILLONS**

L'Organisateur du Concours vérifiera les échantillons reçus et les documents officiels qui les accompagnent; il en rectifiera éventuellement les erreurs matérielles et refusera les échantillons ne répondant pas au présent Règlement.

L'Organisateur du Concours s'assurera de l'emploi correct des appellations d'origine ou des indications géographiques dont l'authenticité devra toujours être sauvegardée dans le respect des principes généraux de l'O.M.C.

La responsabilité de toute faute dans ce domaine est du ressort de la personne juridique chargée de la mise en bouteille.

- **RÉPARTITION DES ÉCHANTILLONS**

Les échantillons seront répartis dans les différentes catégories en fonction des caractéristiques mentionnées sur le formulaire d'inscription ou, si besoin est, des caractéristiques constatées.

Ils seront tous placés dans un emballage dissimulant leur forme et garantissant l'anonymat complet du vin, les dégustateurs ne devant en aucun moment connaître l'identité des échantillons présentés. Ils seront entreposés sous clé, dans des conditions de température et d'ambiance garantissant une conservation adéquate.

DÉROULEMENT DES SÉANCES

- **PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS**

Une salle, contiguë à la salle de dégustation mais hors de la vue des jurés, sera réservée au débouchage. Une stricte discipline y sera maintenue. Il y sera interdit d'y fumer et le silence y sera de rigueur.

- **ENVIRONNEMENT DE LA DÉGUSTATION**

Les jurés dégusteront dans une salle isolée, calme, correctement éclairée et bien aérée, dont l'accès sera formellement interdit à toute personne non indispensable à la dégustation. Sa température ambiante sera maintenue entre 18 °C et 22 °C. Chaque juré recevra un numéro qui l'identifiera pour la durée du concours. Il disposera d'un siège et d'une table, comportant une surface blanche où se retrouveront eau fraîche, pain et un vase de déversement. Les verres dans lesquels seront présentés les échantillons seront d'un type propice à mettre les vins en valeur.

- **COMPORTEMENT DES JURÉS**

Il sera interdit aux jurés de fumer dans la salle de dégustation. De plus, ils devront éviter de porter des parfums et eaux de toilette de même que d'utiliser des téléphones portables, susceptibles de perturber le déroulement des séances. Les jurés seront tenus au silence et à l'absence de gestes ou de mimiques explicitant leurs impressions durant la dégustation.

- **INSTRUCTIONS ET MISE EN CONTEXTE**

Afin d'éclairer les jurés sur l'exercice de leur mission, ils seront réunis pour une ou des séances préalables d'explication et de dégustation en commun, avec possibilité de commentaires des résultats par chaque dégustateur. De plus, tous les matins, avant la première séance de dégustation, on présentera aux jurés, en vue de leur "mise en bouche", un vin de même type que la série prévue. Ce vin ne participera pas au concours.

- **ORDRE DE PRÉSENTATION DES VINS AUX JURYS**

Les échantillons seront présentés aux jurys, par séance et selon les catégories définies au présent règlement.

- **FICHE DE DÉGUSTATION**

Avant chaque séance, la liste des numéros d'échantillons sera remise aux jurés de même que des fiches pour la notation de chaque échantillon. Chaque fiche comporte les indications suivantes relatives aux caractères organoleptiques :

1. Aspect visuel: limpidité et aspect, ainsi qu'effervescence, le cas échéant;
2. Odorat: franchise, intensité et qualité;
3. Goût: franchise, intensité, persistance et qualité;
4. Impression générale: harmonie et jugement global;

Une échelle d'appréciation sur cinq (5) colonnes est prévue pour chaque caractère organoleptique: d'excellent à insuffisant. Un emplacement est réservé aux observations du jury concernant chaque caractère organoleptique. La fiche comprend également le numéro du jury, le numéro d'identification du juré et un emplacement pour les signatures du juré et du président du jury. Des fiches particulières ont été prévues pour la dégustation des vins effervescents.

- **SERVICE DES ÉCHANTILLONS**

Le remplissage des verres se fera dans la salle de dégustation en présence des jurés. Le Président du jury vérifiera la concordance du numéro de l'échantillon avec la liste de dégustation prévue et autorisera qu'il soit versé aux jurés. Lui seul peut demander une seconde bouteille.

- **ORDRE DE DÉGUSTATION**

Les échantillons d'une même catégorie seront dégustés dans l'ordre décroissant des millésimes. Les vins secs seront dégustés avant les vins doux. Chaque vin sera dégusté individuellement et non comparativement.

- **TEMPÉRATURES DE DÉGUSTATION**

Les vins seront préférablement dégustés aux températures suivantes :

- ❖ Vins blancs et rosés : 10 à 12 °C
- ❖ Vins rouges : 14 à 17 °C
- ❖ Vins effervescents : 8 à 10 °C
- ❖ Vins de liqueur : 8 à 10 °C

- **NOTATION DES VINS PAR LES JURÉS**

Après l'analyse sensorielle de l'échantillon, chaque juré devra marquer la case correspondant à l'appréciation de chaque caractère organoleptique. Le juré signera la fiche de dégustation et la remettra au Président qui la signera pour la valider, à moins qu'il ne s'agisse d'un système de notation informatisé. Il ne sera laissé aucun double de fiche aux jurés.

- **CONTRÔLE DES FICHES**

Les personnes préposées à la cueillette des fiches s'assureront qu'elles ont été correctement remplies et signées par le juré ainsi que par le Président.

■ TRANSMISSION DES RÉSULTATS

Les résultats des gagnants seront en ligne (www.smvcanada.ca) au courant du mois de juin 2018.

Si votre nom n'apparaît pas sur la liste des gagnants et que vous désirez connaître le pointage obtenu par votre produit, SVP, veuillez nous envoyer une demande à l'adresse :

info@smvcanada.ca

Les résultats dévoilés par l'Organisateur du Concours seront finaux et sans appel.

■ MÉDAILLES

Les vins ayant obtenu le nombre de points requis recevront les médailles suivantes:

- Grande Médaille d'Or : au moins 92 points
- Médaille d'Or : au moins 85 points
- Médaille d'Argent : au moins 82 points

CONTINGEMENT

Comme dans les éditions précédentes, la somme de toutes les médailles attribuées aux vins ayant obtenu les meilleurs résultats ne pourra excéder 30% du total des vins présentés au concours, conformément à la Norme OIV des Concours Internationaux des Vins.

USAGE PROMOTIONNEL

Les gagnants pourront mentionner dans leur publicité des vins gagnants que ceux-ci se sont mérités une Grande Médaille d'Or, une Médaille d'Or ou une Médaille d'Argent lors de la présente édition du concours Sélections Mondiales des Vins Canada.

CERTIFICAT

L'Organisateur du Concours délivrera à chaque producteur, négociant ou agent un diplôme attestant, le cas échéant, de la médaille ou du prix obtenu. Ce diplôme portera la désignation du vin ayant obtenu la récompense et l'identification du producteur, du négociant ou de l'agent en cause.

■ MACARONS ET DROITS D'UTILISATION DE L'IMAGE DES MACARONS

Dès que les résultats sont connus, ceux qui se sont mérités une Grande Médaille d'Or, une Médaille d'Or, ou une Médaille d'Argent, pourront, par la suite, acheter à l'Organisateur du Concours des quantités requises de macarons à l'effigie de leur médaille ou des droits d'utilisation de l'image, dont la marque est déposée, et qu'ils pourront apposer sur leur vin. Ces macarons et images ne peuvent être apposés que sur les bouteilles des vins qui se sont mérités une médaille et pour le même millésime seulement.

Vous pouvez commander les macarons en ligne via le site web du concours (www.smvcanada.ca) de façon sécuritaire.

■ PRIX SPÉCIAUX

De plus, un certain nombre de prix spéciaux souligneront la qualité et l'excellence des vins en compétition.

Le prix du « **PRODUCTEUR DE L'ANNÉE** » sera décerné au producteur dont les vins auront obtenu la meilleure note moyenne. Cette moyenne sera calculée sur la base des 5 vins inscrits ayant obtenu les plus hautes notes.

Le prix du « **MEILLEUR AGENT DE REPRÉSENTATION EN VINS** » sera décerné à l'agent de représentation faisant affaire au Québec, dont les vins auront obtenu la meilleure note moyenne. Cette moyenne sera calculée sur la base des 5 vins inscrits ayant obtenu les plus hautes notes.

Le prix « **VINOFED** » sera décerné au vin ayant reçu une médaille d'or dont l'écart-type est le plus faible.

Le prix « **GHISLAIN K.-LAFLAMME** » sera décerné au vin qui aura obtenu la plus haute note dans la catégorie Champagne dans le cadre de ce concours.

Le « **PRIX DE L'ASSOCIATION CANADIENNE DES ŒNOLOGUES** » est décerné au vin blanc tranquille canadien choisi par les membres participants de l'ACEO parmi les 5 vins blancs tranquilles canadiens ayant obtenus la plus haute note.

■ REMPLACEMENT DES RÈGLEMENTS PRÉCÉDENTS

Ce règlement annule et remplace les règlements précédents s'appliquant à Sélection Mondiales des Vins Canada.

Dernière mise à jour : 19.01.2018