



L'UNION DES ŒNOLOGUES DE FRANCE ORGANISE LE 30^{ème} CONOURS VINALIES® INTERNATIONALES

Du 1^{er} au 5 mars 2024 à Cannes

Pullman Cannes Mandelieu-la-Napoule - 605 Av. du Général de Gaulle

VINALIES INTERNATIONALES : UN CONCOURS, DES MONDIAUX

Concours emblématique des Œnologues de France, les concours Vinalies Internationales ont su fédérer pendant trois décennies la confiance des producteurs et le savoir-faire des œnologues autour d'une marque reconnue des professionnels comme des consommateurs. Fort de cette reconnaissance sur le marché, les Œnologues de France veillent désormais à l'unification de leurs concours autour d'une seule et même entité bénéficiant d'une notoriété établie.

A l'occasion du 30^{ème} anniversaire des Vinalies Internationales, le concours se décline en 7 sessions qui constituent autant de mondiaux. Cette refonte permet d'apporter une plus forte visibilité aux vins primés en France comme à l'international grâce à une valorisation plus spécifique de chaque session mondiale.

Du 1^{er} au 5 mars, plus de 100 dégustateurs et œnologues seront réunis à l'hôtel Pullman Cannes Mandelieu pour juger de la qualité de quelques **3000 échantillons** venus de 40 pays du monde entier avant de décerner les tant attendues médailles le **mercredi 6 mars**.

LE MONDIAL DU ROSÉ FÊTE SES 20 ANS

Le Mondial du Rosé demeure la plus reconnue des sept sessions et à l'occasion de ses **20 ans d'existence, une soirée anniversaire se tiendra lors de l'inauguration du 1^{er} mars**. Parmi les autres sessions, on retrouvera les traditionnels mondiaux des blancs, des rouges, des effervescents ou encore des spiritueux.

LE MONDIAL DES NO-LOW, LA NOUVEAUTE 2024 !

Mais en véritables prescripteurs sur les marchés, les Œnologues de France se positionnent aussi comme des décrypteurs de tendances et organisent pour une première inédite le « Mondial des NoLow », désignant les boissons totalement ou partiellement désalcoolisées et spiritueux sans alcool. Une nouveauté révélatrice d'une tendance grandissante auprès des consommateurs sur laquelle les œnologues viendront apposer leur regard expert pour dénicher les meilleures références.

NEW !

**ŒNOLOGUES
DE FRANCE**

LE FIGARO

Cette année, les Œnologues de France s'associent au Figaro Vin afin de mettre leur expertise commune au service de la promotion du vin lors des concours Vinalies. Un rapprochement inédit qui s'inscrit dans une volonté partagée d'excellence et de reconnaissance du savoir-faire des vins français et internationaux.



GRAND OR

Note 93 à 100/100



OR

Note 89 à 92/100



ARGENT

Note 85 à 88/100



Les meilleures notes des médailles Grand Or se voient remettre une Palme récompensant le meilleur vin dans chacune des dix catégories suivantes:

- Vin Blanc
- Vin Rouge
- Vin Rosé
- Vin Effervescent
- Vin Effervescent rosé
- Douceur
- Spiritueux
- Cidres & Vins de Fruits
- NoLow
- Green Value