



IVBD
Interprofession des Vins de Bergerac et Duras

- FORMULAIRE D'ADHÉSION – 2026

Route des vins de Bergerac & Duras

A retourner à l'IVBD **avant le 10 février 2026**

Formulaire à remplir en ligne sur <https://forms.gle/qCUgfnD6Jrd6A9ov8> ou à compléter au format papier et à renvoyer par mail à routedesvins@vins-bergeracduras.fr ou par courrier à l'IVBD, 1 rue des

Récollets, 24100 BERGERAC accompagné du règlement :

Par chèque à l'ordre de l'IVBD ou par virement (nous demander le RIB)

Pour toute question : routedesvins@vins-bergeracduras.fr

Nom du domaine :

Raison sociale :

Nom du représentant :

Mail :

Téléphone :

J'adhère et je m'engage

La signature du présent formulaire d'adhésion m'engage à adhérer à la Route des Vins (d'un montant de 120,00€ TTC/an).

Je m'engage également à respecter les critères obligatoires listés au paragraphe 3.2 « *Les engagements de l'adhérent* » du Guide pratique de la Route des Vins de Bergerac et Duras, et à suivre autant que possible et dans un délai raisonnable les préconisations qui y sont formulées. Ce règlement est disponible sur simple demande à routedesvins@vins-bergeracduras.fr

☐ Je déclare avoir pris connaissance de mes engagements et mettre tout en œuvre pour les respecter.

Date :

Signature :

Merci de vérifier votre éligibilité : peuvent être adhérents à la Route des Vins Bergerac Duras uniquement les opérateurs en activité ayant fait une déclaration de récolte en 2025 et enregistrés à la Fédération des Vins de Bergerac et Duras, à jour de leurs cotisations auprès de l'IVBD, proposant au moins 1 vin en AOP ou IGP à la dégustation, et dont le lieu d'accueil est situé dans les aires d'appellation des AOP Bergerac ou Duras ou IGP Périgord.

Je renseigne ma fiche « Domaine »

Nom du domaine :

Adresse :

Tél fixe : Tel Port :

E-mail :

Site internet :

Propriétaire :

☐ Vigneron ☐ Négociant ☐ Coopérative

Jours et horaires d'ouverture :

Nombre d'ha :

Appellations produites :

Descriptif (15 lignes max) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Gamme de vins produite :

Circuits de distribution :

Je propose mes références pour la Maison des Vins

- Référence n°1

Nom du domaine :

Nom de la cuvée :

Millésime :

Couleur :

☐ Rouge

☐ Rosé

☐ Blanc sec

☐ Blanc moelleux

☐ Blanc liquoreux

Appellation :

☐ AOP Bergerac

☐ AOP Côtes de Bergerac

☐ AOP Côtes de Duras

☐ AOP Monbazillac

☐ AOP Pécharmant

☐ AOP Montravel

☐ AOP Côtes de Montravel

☐ AOP Haut-Montravel

☐ AOP Rosette

☐ AOP Saussignac

☐ IGP Périgord

Certifications :

☐ HVE

☐ AB

☐ Biodynamie

☐ Demeter

Cépage(s) :

Spécificités de vinification et d'élevage :

Caractéristiques de ce vin (arômes, typicité...) :

Nombre de bouteilles produites pour cette cuvée :

Accord met et vin proposé :

Garde :

Prix de vente à la propriété TTC :

• **Référence n°2**

Nom du domaine :

Nom de la cuvée :

Millésime :

Couleur :

☐ Rouge

☐ Rosé

☐ Blanc sec

☐ Blanc moelleux

☐ Blanc liquoreux

Appellation :

☐ AOP Bergerac

☐ AOP Côtes de Bergerac

☐ AOP Côtes de Duras

☐ AOP Monbazillac

☐ AOP Pécharmant

☐ AOP Montravel

☐ AOP Côtes de Montravel

☐ AOP Haut-Montravel

☐ AOP Rosette

☐ AOP Saussignac

☐ IGP Périgord

Certifications :

☐ HVE

☐ AB

☐ Biodynamie

☐ Demeter

Cépage(s) :

Spécificités de vinification et d'élevage :

Caractéristiques de ce vin (arômes, typicité...) :

Nombre de bouteilles produites pour cette cuvée :

Accord met et vin proposé :

Garde :

Prix de vente à la propriété TTC :

• **Référence n°3**

Nom du domaine :

Nom de la cuvée :

Millésime :

Couleur :

☐ Rouge

☐ Rosé

☐ Blanc sec

☐ Blanc moelleux

☐ Blanc liquoreux

Appellation :

☐ AOP Bergerac

☐ AOP Côtes de Bergerac

☐ AOP Côtes de Duras

☐ AOP Monbazillac

☐ AOP Pécharmant

☐ AOP Montravel

☐ AOP Côtes de Montravel

☐ AOP Haut-Montravel

☐ AOP Rosette

☐ AOP Saussignac

☐ IGP Périgord

Certifications :

☐ HVE

☐ AB

☐ Biodynamie

☐ Demeter

Cépage(s) :

Spécificités de vinification et d'élevage :

Caractéristiques de ce vin (arômes, typicité...) :

Nombre de bouteilles produites pour cette cuvée :

Accord met et vin proposé :

Garde :

Prix de vente à la propriété TTC :