

DOSSIER DE CANDIDATURE



PROPRIETE



Best Of  
Wine Tourism

by GREAT WINE CAPITALS  
THE AWARD OF EXCELLENCE

CONCOURS

★ 2023 ★

RACONTEZ-NOUS

VOTRE

histoire



Best Of Wine Tourism

by GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE

 CCI BORDEAUX GIRONDE

Chambre de commerce et d'Industrie Bordeaux Gironde

Secrétariat Best Of Wine Tourism

17 place de la Bourse – CS61274

33 076 Bordeaux

Tel : 05 56 79 44 40 | [bestof@bordeauxgironde.cci.fr](mailto:bestof@bordeauxgironde.cci.fr)

# BIENVENUE

## Concours Best Of Wine Tourism

### 19<sup>ème</sup> édition

Cette compétition annuelle internationale récompense les propriétés viticoles dans chaque ville et vignobles du [Réseau Great Wine Capitals](#) pour l'excellence de leurs équipements et la qualité de leur accueil, dans **sept catégories** différentes.

Chaque année, le concours Best Of Wine Tourism récompense les propriétés et prestataires de services qui proposent une offre œnotouristique originale et de qualité. On compte en général une vingtaine de lauréats par an dont un Best Of d'Or par catégorie qui accède ensuite au concours international.

Inauguré l'année dernière, le People's Choice Award donne la possibilité au public de voter parmi tous les Best Of d'Or de chaque région des Great Wine Capitals et élire sa propriété favorite dans chaque catégorie !

Il s'agit d'une réelle opportunité de tester son image de marque dans les secteurs du tourisme et du vin, et d'un formidable outil en termes de promotion/communication, puisqu'une attention médiatique très importante est portée au concours et à ses lauréats.

La presse internationale spécialiste du domaine œnotouristique publie régulièrement des articles sur le concours et sur les propriétés viticoles et les acteurs concernés.

Enfin, les gagnants du concours intègrent le très prisé « **Club Best Of Bordeaux** » ainsi qu'un **important réseau international de propriétés**.

*Cette année, plus que jamais, les organisateurs du concours souligneront l'importance des pratiques durables, notamment dans le volet accueil à la propriété. Une attention particulière sera portée aux différentes initiatives qui permettent d'assurer la pérennité environnement, économique et sociale de votre domaine.*

*Les organisateurs auront également à l'esprit que les deux derniers exercices ont été particuliers et que l'activité œnotouristique des propriétés s'est vue fortement impactée par les conséquences liées à cette pandémie mondiale.*



## TEMOIGNAGE



”

**Le Château Guiraud est Best Of Wine Tourism International !**

« Nous avons eu la chance de recevoir en octobre dernier, à Mayence en Allemagne, le trophée international. Ce prix nous permet de valoriser la qualité de l'art de recevoir du Château Guiraud sur tout le réseau international des Great Wine Capitals et de vraiment récompenser le dynamisme de nos équipes.

Faire partie du Club Best Of, c'est l'opportunité de rejoindre un réseau pour participer et échanger sur les bonnes pratiques autant au niveau opérationnel que sur la stratégie d'accueil entre les acteurs professionnels du tourisme reconnus en Nouvelle-Aquitaine. »

**Clémence Planty – Responsable Pôle Réceptif au Château Guiraud**

**Best Of Wine Tourism International 2022**

**Catégorie Valorisation oenotouristique des pratiques environnementales**

**Le dossier de candidature (présentation, rédaction, etc.) sera évalué sur la forme et sur le fond, ainsi que l'argumentaire du choix de la catégorie. Les candidatures traitées avec soin seront valorisées lors de l'évaluation.**

A remplir par la personne à l'origine de la candidature

## DOSSIER PRÉSENTÉ PAR

Société : .....

Numéro SIRET : .....

Adresse : .....

.....

Code Postal : ..... Ville : .....

## NOM DU PROPRIÉTAIRE / GÉRANT / DIRECTEUR

Mademoiselle     Madame     Monsieur

Prénom : .....

Nom : .....

Fonction : .....

Téléphone : .....

E -mail : .....

Je suis labellisé Vignobles et Découvertes.

Je suis en cours de labellisation

Je ne suis pas labellisé

Si vous êtes labellisé ou en cours de labellisation, veuillez préciser dans quelle catégorie :

Structure réceptive

Hébergements

Restaurants et bars à vins

Propriétés viticoles

Autres

Si je suis lauréat, je m'engage à ajouter le logo des Best Of sur mon site internet accompagné d'un lien vers le site [www.bestofwinetourism.fr](http://www.bestofwinetourism.fr)

## ACCORD DE PARTICIPATION

En remplissant ce questionnaire vous acceptez de participer à l'opération "**Best Of Wine Tourism**" et vous reconnaissez avoir pris connaissance du règlement du concours. Vous certifiez l'exactitude des éléments fournis et acceptez que les organisateurs puissent vérifier les informations contenues dans ce document. Vous déclarez être propriétaire des droits de toute nature permettant la reproduction de tout type d'informations transmises et autorisez la Chambre de Commerce et d'Industrie Bordeaux Gironde à les utiliser sur tous supports de promotion et de communication qu'elle jugera utile.

**Date :**

**Signature :**

# QUESTIONNAIRE

## CATÉGORIE(S) CHOISIE(S)

(Votre choix de catégorie doit être effectué en fonction des prestations oenotouristiques que vous proposez. Vous ne pouvez postuler que dans 2 catégories **maximum**.)

- Art & Culture       Architecture & Paysages       Découverte & Innovation
- Hébergement à la propriété       Restauration à la propriété       Valorisation Oenotouristique Des Pratiques Environnementale
- Services Oenotouristiques à la propriété/Capacité à organiser des événements

**Merci de bien répondre à toutes les questions.**

## LE SITE D'ACCUEIL

**01** Nom de l'entreprise : .....

**02** Région viticole sur laquelle est implanté le site de visite :  
.....

**03** Appellation : .....

**04** Adresse : .....

Code Postal : .....

Ville : .....

**05** Coordonnées GPS (format décimal) : Latitude \_\_.\_\_\_\_ Longitude \_\_.\_\_\_\_

**06** Téléphone : .....

**07** Site Internet : .....

**08** Adresse e-mail : .....

**09** Personne responsable de l'accueil :

Mademoiselle  Madame  Monsieur

**10** Prénom : .....

**11** Nom : .....

**12** Fonction : .....

**13** Email : .....

## ACCUEIL ET HORAIRES D'OUVERTURE

**14** Cochez vos mois d'ouverture à la visite :

- Haute saison (de mai à septembre inclus)
- Saison intermédiaire (avril et/ou octobre)
- Basse saison (de novembre à mars inclus)

**15** Cochez vos jours d'ouverture au public **en saison** :

- Semaine (du lundi au vendredi)
- Samedi
- Dimanche

Quels sont vos horaires d'ouverture au public **en saison** ?

.....

**16** Cochez vos jours d'ouverture au public **hors saison** :

- Semaine (du lundi au vendredi)
- Samedi
- Dimanche
- Aucun

Quels sont vos horaires d'ouverture au public **hors saison** ?

.....

**17** Êtes-vous ouverts au public les jours fériés ?

- Sans rendez-vous
- Sur rendez-vous
- Non

**18** Êtes-vous ouverts au public pendant les vendanges ?

- Sans rendez-vous
- Sur rendez-vous
- Non

**19** Pouvez-vous accueillir des groupes ?

- Oui
- Non

Si oui, combien de personnes maximums par groupe acceptez-vous ?

- Jusqu'à 10
- Jusqu'à 25
- Plus de 25

**20** Accueillez-vous les particuliers :

- Sans rendez-vous
- Sur rendez-vous uniquement

**21** Possédez-vous un espace d'accueil identifié (fléchage, panneaux) à disposition des visiteurs ?

- Oui
- Non

**22** Disposez-vous de toilettes **exclusivement** réservées aux visiteurs ?

- Oui
- Non

**23** Disposez-vous d'un parking pour accueillir les bus ?

- Oui
- Non

**24** Disposez-vous d'un espace d'accueil spécialement aménagé pour les camping-cars ?

- Oui
- Non

**25** Disposez-vous d'une station de recharge de voiture électrique ?

- Oui
- Non

**26** Disposez-vous d'un parking à vélo ?

- Oui
- Non

**27** Disposez-vous d'aménagements pour accueillir des personnes à mobilité réduite ?

- Oui
- Non

**28** Êtes-vous labellisé « Tourisme & Handicap » ?

- Oui
- Non
- En cours

**29** Disposez-vous d'un espace d'accueil spécialement conçu pour les enfants ?

- Oui
- Non

## VOS VISITEURS

**30** Combien de visiteurs avez-vous accueillis en 2021 ?

.....

**31** Évaluez, en pourcentage, l'évolution de la fréquentation par rapport à l'année précédente :.....%

**32** Renseignez les tableaux suivants à propos de vos visiteurs :

Type de visiteurs	%
Femmes	
Hommes	

Origine géographique	%
Locaux (Gironde)	
Nationaux (hors locaux)	
Internationaux	

Âge	%
Entre 18 et 35 ans	
Entre 36 et 55 ans	
Plus de 56 ans	

**33** Avez-vous prévu de créer de nouvelles activités pour attirer de nouveaux visiteurs à la propriété **en 2022 ?**

Oui  Non

Si oui, précisez : .....

## VOS VISITES

**34** Êtes-vous engagé dans une démarche environnementale ?

Oui  Non

Si oui, précisez :

Agriculture Biologique AB  Système de Management Environnemental  Terra Vitis  
 Certification AREA HVE  Agriculture Raisonnée  ECOCERT  Bureau Vérita  
 Nature & Progrès  Demeter  Biodyvin  Biocoherence

Autre(s) : .....

Si oui, en faites-vous la promotion lors de vos visites ?

Oui, systématiquement  Oui, lorsque les visiteurs sont intéressés  Non

**35** Quels lieux proposez-vous à la visite ?

Visite des vignes  Visite du chai et/ou du cuvier  
 Autres lieux (parc, château...) : .....

**36** Les visites sont-elles payantes ?

Oui  Non

Si oui indiquez vos tarifs dans le tableau ci-dessous :

Type de visite	Tarifs particuliers	Tarifs groupes
Visite Niveau 1 type "Classique"		
Visite Niveau 2 type "Expérientiel"		
Visite Niveau 3 type "Prestige"		

**37** Vos tarifs sont-ils affichés à l'entrée ?

Oui  Non

**38** Proposez-vous des tarifs réduits ?

Oui  Non

Si oui, précisez :

Bénéficiaires	Montant
Étudiants	
Demandeurs d'emploi	
Séniors	
Enfants	

**39** Quelle est la durée moyenne d'une visite classique?.....

**40** Proposez-vous les visites en anglais ?

Oui  Non

**41** D'autres langues étrangères parlées par les personnes chargées de l'accueil des visiteurs sont-elles proposées pour les visites ?

Oui  Non

Si oui, précisez :

Autres langues européennes : .....

Langues extra - européennes : .....

**42** Qui se charge de l'accueil des visiteurs ?

- Du personnel de l'entreprise spécialement chargé de l'oenotourisme
- Des intérimaires saisonniers
- D'autres employés de l'entreprise (non spécialisés)
- Des stagiaires

**43** Ces personnes ont-elles été formées (formation initiale ou professionnelle) pour l'accueil et les visites ?

- Oui
- Non

Si oui, détaillez les formations suivies (internes comme externes à l'entreprise) :

.....  
.....  
.....

## LA DÉGUSTATION

**44** Proposez-vous des dégustations commentées ?

- Oui
- Non

Durant les dégustations, combien de vins présentez-vous ?.....  
Combien de millésimes différents ? .....

**45** Généralement, où ont lieu les dégustations ?

- Dans la boutique
- Dans un espace dédié
- Dans le chai
- A l'extérieur
- Autres :

.....

**46** Les dégustations incluent-elles un accompagnement solide (pain, fromage...) ?

- Oui, systématiquement
- Oui, en fonction du type de visite
- Non

Si oui, d'où proviennent les produits ?

- Producteurs locaux
- Traiteur
- GMS
- Grossiste

**47** Proposez-vous aux visiteurs des supports techniques de dégustation ?

- Oui
- Non

(Guides, tableau des millésimes, plaquettes explicatives...)

Si oui, en disposez-vous en langues étrangères ?

- En anglais :  Oui  Non
- En d'autres langues ?  Oui  Non

Si oui, lesquelles ?

.....

**48** La mention d'une consommation modérée est-elle affichée ?

- Oui
- Non

## PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

**49** Proposez-vous des activités / ateliers en dehors des visites et de la dégustation ?

Oui  Non

Si oui, précisez le type d'activités / ateliers :

Atelier cuisine  Accords mets et vins  Atelier senteurs  
 Autres, précisez : .....

## OUTILS NUMERIQUES

**50** Avez-vous un site internet ?

Oui  Non

**51** Votre site est-il bilingue (français – anglais) ?

Oui  Non

**52** Votre site est-il multilingue (langues étrangères hors anglais) ?

Oui  Non

Si oui, précisez quelle(s) langue(s) :

**53** Votre site contient-il :

Un descriptif de vos activités oenotouristiques  Un plan d'accès au site  
 Les horaires d'ouverture/fermeture  Les tarifs des visites  
 Des informations touristiques  Offres promotionnelles ponctuelles  
 Autres : .....

**54** Avez-vous un blog ?

Oui  Non

Si oui, indiquez son adresse :

**55** Êtes-vous actif sur les réseaux sociaux ?

Oui  Non

Si oui, lesquels ?

Facebook  Twitter  Instagram  
 Pinterest  Tik Tok  LinkedIn  
 Autres: .....

Merci d'indiquer, le cas échéant, les adresses de vos comptes :

**Facebook** : .....

**Twitter** : .....

**Instagram** : .....

**Autres** : .....

.....

.....

**56** Proposez-vous des offres virtuelles / des produits en ligne ?

Oui  Non

Si oui, précisez le type d'activités :

Visite virtuelle

Masterclass en ligne

Facebook/ Insta live

Webinaires

Autres

Veillez détailler :

.....  
.....  
.....

**57** Disposez-vous d'une boutique en ligne pour les prestations oenotouristiques ?

Oui  Non

Si oui, laquelle ?

Rue des vigneron

Winelist

Booking kit

Winerist

FareHarbor

Regiondo

WineTour Booking

Autres:.....

.....  
.....

## ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

**58** Disposez-vous d'un lieu d'exposition / animation ?

Oui  Non

Si oui, quel type de manifestations y accueillez-vous ?

Musée

Expositions permanentes / temporaires

Concerts

Autres : .....

**59** Disposez-vous d'espaces à louer ?

Oui  Non

Si oui, précisez le nombre de salles : .....

Précisez pour chacune leur superficie : .....

.....

**60** Accueillez-vous des événements spéciaux :

Oui  Non

Privés ?

Oui  Non

Professionnels ?

Oui  Non

**61** Disposez-vous de moyens techniques ?

Oui  Non

Si oui, précisez :

Ecran / écran plasma

Vidéo projecteur

Équipements son et lumières

Accès Wifi

Autres, précisez : .....

## LA RESTAURATION

**62** Proposez-vous un service de restauration à la propriété ?

Oui  Non

Si oui, quel(s) type(s) de services de restauration proposez-vous ?

Table d'hôtes pique-nique  Restaurant  Traiteur local  Paniers  
 Chef à domicile  Assiettes dégustation  Autres, précisez : .....

**63** Disposez-vous d'une licence de restauration ?

Oui  Non

Si oui, laquelle :

.....

**64** Quels sont les jours d'ouverture de votre service de restauration ?

Semaine (du lundi au vendredi) :  Midi  Soir  Aucun  
 Samedi :  Midi  Soir  Aucun  
 Dimanche :  Midi  Soir  Aucun  
 Jours fériés :  Midi  Soir  Aucun

**65** Capacité d'accueil en situation cocktail (debout) :

.....

**66** Capacité d'accueil en situation repas (assis) :

.....

**67** Proposez-vous des menus différents en fonction des saisons ?

Oui  Non

**68** Comment sélectionnez-vous vos fournisseurs :

Fournisseurs travaillant des produits issus de l'agriculture biologique :  Oui  Non

Fournisseurs travaillant des produits issus de circuits courts :  Oui  Non

**69** Adaptez-vous vos menus en fonction des différents régimes alimentaires ? (Végétariens, Vegan, Sans Gluten, ect.)

Oui  Non

**70** Disposez-vous d'équipements de recyclage des déchets ?

Poubelle de tri sélectif  Composte  Bac tout venant

**71** Avez-vous une démarche anti-gaspillage alimentaire ?

Oui  Non

Si oui, précisez :

.....

.....

## L'HEBERGEMENT

**72** Proposez-vous de l'hébergement à la propriété ?

Oui  Non

Si oui, précisez :

- Type d'hébergement :  Gîte  Chambres d'hôtes  Hôtel  
 Camping  Autres .....
- Nombre de chambres :  
.....

**73** Possédez-vous un classement ou un label ?

Oui  Non

Si oui, précisez :  
.....

**74** Appartenez-vous à une chaîne ou à un réseau ?

Oui  Non

Si oui, précisez :  
.....

## LA BOUTIQUE

**75** Disposez-vous d'une boutique, d'un espace dédié à la vente ?

Oui  Non

Si oui, quels sont les produits proposés à la vente ?

- Vos vins  Objets liés au vin  Produits régionaux périssables
- Produits régionaux non périssables
- Autres (*livres, cosmétiques...*) : .....

**76** Quel est le montant moyen dépensé par chaque visiteur dans la boutique ? ..... €

## SUIVI CLIENTÈLE

**77** Proposez-vous à vos visiteurs de donner leur avis ou niveau de satisfaction ?

(*Livre d'or, questionnaire de satisfaction à disposition, sites d'opinion, ...*)

Oui  Non

**78** De quelle(s) façon(s) incitez-vous vos visiteurs à commenter leur visite sur des sites d'opinion ou auprès de leur entourage ?  
.....  
.....  
.....  
.....

**79** A la fin de la visite, demandez-vous les coordonnées de vos visiteurs afin de nourrir votre fichier clients/prospects ?

Oui  Non

**80** Entretenez-vous un contact avec ces visiteurs ?

Oui  Non

Si oui, comment ?

Envoi de photos promotionnelles / Souvenirs

Invitation à des salons / Autres événements

Invitation à de nouvelles visites

Envoi de vos tarifs vin

Envoi de newsletters

Autres, précisez : .....

**81** Avez-vous créé un « Wine Club » ou « Club Privilège » pour vos clients ?

Oui  Non

*(Invitation à des événements, tarifs préférentiels sur les vins et les visites, cours de dégustation, ...)*

Si oui, précisez :

.....  
.....  
.....  
.....

**82** Avez-vous un compte sur des sites d'opinion ?

Oui  Non

Si oui, lesquels ?  TripAdvisor  Google My Business  Booking

Autres, précisez : .....

**83** Assurez-vous un suivi des avis ?

Oui  Non

## PROMOTION ET COMMUNICATION

**84** Participez-vous à des journées « Portes Ouvertes » ou « Journées du Patrimoine » organisées dans votre région ou par votre appellation ?

Oui  Non

Si oui, lesquelles :

.....  
.....  
.....

**85** Participez-vous à des manifestations de promotion du tourisme à destination du grand public ?

Oui  Non

Si oui, lesquelles :

.....  
.....  
.....

**86** Participez-vous à des manifestations professionnelles de tourisme ?

Oui  Non

Si oui, lesquelles :

.....  
.....  
.....

**87** Travaillez-vous avec des agences réceptives ?

Oui  Non

Si oui, lesquelles :

.....  
.....  
.....

**88** Disposez-vous de plaquettes promotionnelles de vos services oenotouristiques ?

Oui  Non

**89** Si oui, sont-elles disponibles en langue étrangère ?

Oui  Non

*(Merci de joindre à votre dossier un exemplaire de votre plaquette dans chaque langue)*

**90** Êtes-vous répertorié dans un/des guide(s) ou brochure(s) à caractère touristique ?

Oui  Non

Si oui, précisez le(s)quel(s) :

Gault et Millau  Guide Vert Michelin  Guide Bleu Hachette  
 Le Petit Futé  Guide du Routard  Guide Rouge Michelin  
 Bordeaux World Heritage  Autres, précisez : .....

**91** Etes-vous répertoriés dans des guides d'organismes spécialisés ?

Oui  Non

Si oui, précisez le(s)quel(s) :

Comité Régional du Tourisme  Bienvenue à la Ferme  Office du Tourisme  
 Gironde Tourisme  Guide d'agences de voyages / Autocaristes  
 Autres, précisez : .....

## DONNÉES ÉCONOMIQUES

**92** Quel était votre chiffre d'affaires issu de l'œnotourisme en **2021** ? (*Inscrivez une donnée chiffrée*)  
 \_\_\_\_\_ €

**93** Comment était réparti ce chiffre d'affaires ? Cochez les cases concernées en indiquant le pourcentage (*La somme totale doit atteindre 100%*)

Vente de vins	% <input type="checkbox"/>	Facturation de visites/dégustations	% <input type="checkbox"/>	Vente de souvenirs/produits dérivés	% <input type="checkbox"/>
Vente de produits régionaux	% <input type="checkbox"/>	Services liés à la restauration	% <input type="checkbox"/>	Hébergement	% <input type="checkbox"/>
Location d'espaces pour événements	% <input type="checkbox"/>	Activités de bien-être (exemple : sports/spa)	% <input type="checkbox"/>	Autres (précisez) _____	% <input type="checkbox"/>

**94** Combien de personnes (équivalent temps plein) sont employées pour vos activités œnotouristiques ?

- Basse saison : .....
- Haute saison : .....

**95** Dans quels domaines (le cas échéant) avez-vous fait des investissements **en 2021** ?

Infrastructures / Bâtiments <input type="checkbox"/>	Amélioration de services <input type="checkbox"/>	Marketing <input type="checkbox"/>
Formation des employés <input type="checkbox"/>	Partenariats stratégiques <input type="checkbox"/>	Événements culturels sur la propriété (en dehors des dégustations de vin) <input type="checkbox"/>
Aucun <input type="checkbox"/>	Autres <input type="checkbox"/> Précisez : .....	

## LE CONCOURS & VOUS

**96** Avez-vous déjà participé au concours Best Of Wine Tourism ?

- Oui       Non

Si oui, avez-vous déjà été lauréat ?

- Oui       Non

- Dans quelle(s) catégorie(s) ?  
 .....

- En quelle(s) année(s) ? / \_\_ \_\_ / / \_\_ \_\_ / / \_\_ \_\_ /

# UNE CATEGORIE, UN TALENT

## ARGUMENTAIRE

Félicitations, vous venez de répondre aux questions générales concernant l'accueil à la propriété !

A présent, vous devez exposer avec précision les spécificités et/ou originalités relatives à votre propriété et qui justifient votre choix de catégorie(s) (Vous pouvez postuler dans 2 catégories maximum). Ce choix doit être effectué en fonction du type d'accueil et des prestations oenotouristiques proposées.

**Faites bien attention au choix de catégorie qui peut s'avérer décisif.**

Dans cette partie rédigée, merci de **ne pas livrer uniquement une description de vos activités/services mais également un argumentaire** sur l'intérêt oenotouristique de vos prestations en rapport avec la catégorie choisie et que vous valorisez au cours des visites. En pratique, veuillez exposer comment vous parvenez à faire des spécificités relatives à votre propriété un élément clef de vos visites.

Par exemple, si vous concourez dans la catégorie « *Architecture et Paysages* », développez comment vous procédez pour attirer l'attention des visiteurs sur les points d'intérêt architecturaux de votre propriété. De même, si vous avez choisi de vous présenter dans la catégorie « *Restauration à la propriété* », décrivez par quel moyen vous parvenez à intéresser votre clientèle à votre service de restauration.

Merci de rédiger un texte d'une longueur de **250 à 500 mots par catégorie sélectionnée**. N'hésitez pas à vous référer aux questions proposées, elles vous fourniront des pistes pour vous aider à la rédaction de votre argumentaire !

**Par ailleurs, n'oubliez pas que la qualité de l'argumentaire (contenu et rédaction) et de la présentation du dossier de candidature est évaluée au même titre que les informations fournies dans le questionnaire.**













# SERVICES OENOTOURISTIQUES A LA PROPRIETE

## CAPACITE A ORGANISER DES EVENEMENTS



Concerne les propriétés ou négociants qui proposent un ensemble de services (espace de réunions, colloques, conférences, congrès, événements...) pour les groupes ou la clientèle de tourisme d'affaires. Les offices de tourisme qui vendent des prestations, les entreprises ou micro-entreprises immatriculées au registre du commerce et qui souhaitent concourir doivent remplir le "dossier de candidature Prestataires".

*Pistes de réflexion pour la rédaction de l'argumentaire :*

- *Quelles activités proposez-vous précisément ?*
- *Vos prestations sont-elles destinées aux groupes ou aux particuliers ? Prenez-vous en charge la clientèle professionnelle ? (Précisez)*
- *Quelle est votre capacité d'accueil maximum ?*
- *Vos services sont-ils accessibles toute l'année ?*
- *De quels moyens matériels disposez-vous (espaces disponibles à la location...) ?*
- *Le cas échéant, quels sont les atouts du programme commun d'activité que vous avez mis en œuvre ?*
- *En quoi votre service se démarque-t-il de l'ensemble de l'offre de la filière ?*
- *Comment faites-vous la promotion de vos services auprès de la clientèle ?*
- *Quels sont vos canaux de distribution : plaquettes, promotion Offices de Tourisme ?*
- *Comment mettez-vous en valeur le tourisme viticole local ? Quelle est votre implication dans l'environnement touristique ?*

Votre argumentaire :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**DOSSIER A RENVOYER AU PLUS TARD LE 27 MAI 2022 A MINUIT**  
(Sur place à l'accueil de la CCI, par voie postale, ou par email)

Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux Gironde  
Secrétariat Best Of Wine Tourism  
17 place de la Bourse – CS61274  
33 076 Bordeaux  
Tel : 05 56 79 44 40  
Email :  
bestof@bordeauxgironde.cci.fr

**A JOINDRE OBLIGATOIREMENT À VOTRE DOSSIER DE CANDIDATURE**

- Fiche d'engagement complétée et signée .....
- Chèque d'inscription au concours de 96€ TTC (80 € HT) .....
- Questionnaire .....
- Argumentaire(s) catégorie(s) .....
- 5 photos de votre propriété en format numérique (de haute qualité) et une vidéo..

**DOCUMENTS FACULTATIFS**

- Documents de promotion .....
- Revue de presse **relative à l'activité œnotouristique** .....
- Autres, à préciser : .....

*Merci de bien vouloir cocher en fonction des documents joints.*