

Sélection de vins 100% Québec Souper Reconnaissance

Les vins de Terroir québécois à l'honneur !

Les vins produits dans les différentes régions du Québec seront donc à l'honneur lors du 2e Colloque International de la viticulture de climat froid **VitiNord 2009**. Une réelle opportunité de rassembler des vins issus de cépages de climat froid, 100% Québec, se présentera pour la première fois chez nous.

Les coordonnateurs en profitent pour mettre sur pied une activité où tous les vignobles, quelle que soit leur taille, pourront faire connaître leurs produits. L'objectif est aussi de sélectionner les meilleurs vins : mousseux, blanc, rosé, rouge, fortifié et vin de glace provenant de toutes les régions du Québec et de les présenter au Souper Reconnaissance du lundi 9 novembre 2009.

Moments privilégiés passés entre amis et confrères dans un esprit festif, les cinq services du Souper Reconnaissance s'agrémenteront des vins primés lors de la sélection. Nous inviterons les vignerons à venir présenter leur vin aux convives pendant cette soirée. Attendez-vous à de réelles découvertes teintées d'authenticité !

Pour présenter vos produits à la sélection qui aura lieu vers la mi-octobre, nous vous demandons de bien vouloir compléter l'étiquette d'identification des bouteilles (prévoir deux bouteilles par produits) et les faire parvenir vos bouteilles à l'un de nos points de chutes.

La date limite pour soumettre vos produits est le **5 octobre 2009**.

Aussitôt que les résultats seront dévoilés, le comité organisateur va communiquer avec les vignerons concernés, afin de finaliser le processus et l'achat des bouteilles aux prix des promotions. La liste des vins sélectionnés sera disponible sur le site www.vitinord.org

Pour toutes questions, écrivez-nous à l'adresse info@vitinord.org

Critères d'admissibilités:

1. Vins fabriqués de raisins ou de moût produits exclusivement au Québec
2. Respect des normes de mise en marché et de qualité
3. Produit autorisé et disponible à la vente
4. Capacité de disposer d'environ 60 bouteilles
5. Compléter en lettres carrées et apposer une étiquette par bouteille (ruban adhésif), deux copies des étiquettes d'identification des bouteilles
6. Les bouteilles doivent être de format 750ml
7. Pour les besoins de la dégustation deux (2) bouteilles de 750ml par vins doivent être soumis

Nos points de chutes

- **Vignoble le Nordet** 991, chemin des Iles, Pintendres
tel : 418.833.7183
- **Vignoble De Sainte-Pétronille** 1A chemin du bout de l'île, Sainte-Pétronille Ile d'Orléans
tel : 418.828.9554
- **Auberge Godefroy** 17575, Boul. Bécancour, Bécancour
tel : 819.233.3516 # 144
- **Vignoble Artisan du Terroir** 1150, rang de la Montagne, St-Paul-d'Abbotsford
tel : 450.379.5353
- **Vignoble LeRoyer St-Pierre** 182, route 221, Napierville
tel : 450.245.0208
- **Vignoble Les Vents D'anges** 839, Principale, St-Joseph-du-Lac
tel : 450.623.4894
- **Domaine des Météores** 203, chemin Du Lac-Grosleau, Ripon
tel : 819.428.1652 (Merci d'appeler avant)
- **Martin Paré** 1610, rue de Provence, Sherbrooke
tel : 819.566.6706 (Merci d'appeler avant)

Catégories de vins provenant exclusivement du Québec

Cépage indigène

1. Riparia

Raisins rouge, hybride français et américain

2. Frontenac
3. Maréchal Foch
4. Marquette
5. Sabrevois
6. St-Croix
7. Autre hybride climat froid
8. Assemblage rouge
9. Assemblage rosé

Raisins blanc, hybride français et américain

10. Frontenac Gris
11. Kay Gray
12. LaCrescent
13. Louise Swenson
14. Prairie Star
15. St-Pépin
16. Vandal-Cliche
17. Autre hybride climat froid
21. Assemblage

Spécialité et fortifié

22. Style "porto"
23. Vendange tardive
24. Autre vins de dessert

Mousseux

25. Mousseux sec, demi-sec (moins de 1% de sucres résiduel)
26. Mousseux doux (plus de 1% de sucres résiduel)

Étiquette d'identification des bouteilles

VitiNord 2009
Sélection vins 100% Québec

Catégorie : _____

Région : _____

Cépages : _____

Degré alcool : _____ sucre résiduel: _____

Vignoble : _____

Vinificateur : _____

Téléphone : _____

Courriel : _____

Signature : _____

VitiNord 2009
Sélection vins 100% Québec

Catégorie : _____

Région : _____

Cépages : _____

Degré alcool : _____ sucre résiduel: _____

Vignoble : _____

Vinificateur : _____

Téléphone : _____

Courriel : _____

Signature : _____

Note : vous pouvez photocopier ces étiquettes au besoin pour vos bouteilles.