

## Renseignements, envoi du formulaire et des échantillons

### FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE DE QUÉBEC – COUPE DES NATIONS

305, boul. René-Lévesque Ouest Québec, Qc G1S 1S1  
Tél.418-683-4150 Téléc. 418-683-7576 Infos : [info@crq.ca](mailto:info@crq.ca)  
Johanne Quinn [johanne.quinn@crq.ca](mailto:johanne.quinn@crq.ca) 418 704-6102  
Chantal Demers [cdemers@crq.ca](mailto:cdemers@crq.ca)

## FRAIS D'INSCRIPTION

5 premiers produits : 115\$ chacun (plus les taxes)  
6<sup>e</sup> produit et suivants : 85 \$ chacun (plus les taxes)

## DATES À RETENIR

Fin des inscriptions 22 février 2010  
Réception des échantillons 1<sup>er</sup> mars 2010  
Jugement des produits 7 mars 2010  
Dévoilement des lauréats 16 avril 2010



## Catégories – Produits des Artisans 2010

<b><u>F : Vins québécois</u></b>	<b><u>K : autres produits des artisans</u></b>
F.1 vin rouge	K.1 boissons aromatisées à l'érable
F.2 vin blanc	K.2 boissons aromatisées/alcoolisées
F.3 vin de vendanges tardives	K.3 boissons de petits fruits
F.4 vin de glace	K.4 hydromel sec et demi - sec
F.5 vin fortifié (de type porto)	K.5 hydromel doux
F.6 vin rosé	K.6 hydromel liqueux
F.7 vin liqueux	K.7 hydromel fruité
F.8 vin mousseux	K.8 hydromel pétillant
	K.9 mistelle
	K.10 poiré de glace
<b><u>G - Cidres</u></b>	
G.1 cidre léger tranquille	
G.2 cidre léger pétillant	
G.3 cidre fort tranquille	
G.4 cidre fort pétillant	
G.5 cidre de glace tranquille	
G.6 cidre aromatisé	
G.7 cidre apéritif	
G.8 cidre de glace pétillant (lorsque le volume d'anhydride carbonique dissout par volume de produit fini est de 1,5 à 2,5)	
G.9 cidre de glace mousseux (lorsque le volume d'anhydride carbonique dissout par volume de produit fini est de 3,5 à 5,5)	