



Club FADOQ Cap-Rouge Inc.

Club FADOQ Cap-Rouge Inc.
Québec et Chaudière-Appalaches

Dégustation Vins & Fromages

Samedi 21 octobre 2023 de 18 h à 21 h

Centre communautaire de Cap-Rouge, salle Nicolas-Juneau
4473 rue Saint-Félix, Québec

Le Club vous invite à une soirée « **Vins & fromages** » sous le thème « **Le Québec à découvrir** » mettant en vedette les produits locaux fabriqués par des entreprises de chez nous.

On vous propose **2 services** et pour chacun on met à votre disposition : **1 vin rouge, 1 vin blanc** et **4 fromages** que vous pourrez choisir et déguster. Le tout sera accompagné de : terrines, biscottes, noix et pain.

Prix : **30 \$** membre **35 \$** non membre (*valeur de 50 \$*)

Inscription: *Clair Maheux* - 418-658-3417

clairemaheux@outlook.com

Lors de votre inscription, on vous demandera de choisir votre préférence de vin (blanc, rouge, blanc & rouge).

Date limite : **Mardi le 10 octobre 2023**

Au plaisir de découvrir et déguster ces produits en votre compagnie!















Club FADOQ Cap-Rouge Inc.
Québec et Chaudière-Appalaches

Dégustation Vins & Fromages

Samedi 21 octobre 2023 - 1er service



Riopelle de l'Isle

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
L'Isle-aux-Grues
Chaudière-Appalaches
**Fromage à pâte molle,
triple-crème de lait de vache**

Doux, riche et crémeux



Magie de Madawaska

Fromagerie Le Détour
Témiscouata-sur-le-Lac
Bas-Saint-Laurent

**Fromage à pâte molle de lait
de vache**

Crémeux, bien beurré et
légèrement acidulé



Chemin Hatley

Fromagerie La Station Inc.
Compton
Estrie

**Fromage à pâte ferme de lait
de vache**

Pâte ferme fondante en bouche,
fruitée et généreuse



Zacharie-Cloutier

Fromagerie Nouvelle France
Racine
Estrie

**Fromage à pâte ferme de
brebis type tomme.**

Riche saveur de lait frais et
caramel.



Coquillages 2021

Vignoble Côte de Champlain
Saint-Théodore-d'Acton
Montérégie

Vin blanc

Sa robe est d'un or vert brillant.
Le nez est gourmand s'ouvrant
sur des arômes de fruits
exotiques, d'ananas et
d'agrumes et de poires. En
bouche, ce blanc présente des
notes fruitées qui lui confèrent
équilibre et fraîcheur.



Domaine de Lavoie 2022

Domaine de Lavoie
Rougemont
Montérégie

Vin rouge

Vin arborant une couleur rubis
violacé, il suggère un nez
puissant aux accents de fruits
noirs, de fruits confits et de
vanille. Il est également marqué
par des traits de cacao, de café
et de bois. Avec une structure
généreuse, il comble à merveille
les amateurs de vins
aromatiques et charnus.



Club FADOQ Cap-Rouge Inc.

Dégustation Vins & Fromages

Samedi 21 octobre 2023 - 2e service



Bête à Séguin

Fromagerie de l'Île-aux-Grues
L'Isle-aux-Grues
Chaudière-Appalaches

Fromage à pâte molle de lait de vache

Type brie, bien relevé, saveurs végétales de champignons



L'Hercule de Charlevoix

Laiterie Charlevoix
Baie-Saint-Paul
Capitale-Nationale

Fromage à pâte ferme de lait de vache

Type Gruyère, long en bouche, saveurs de noix et fruité



D'Eschambault

Fromagerie des Grondines
Grodines
Capitale-Nationale

Fromage biologique au lait cru de brebis

Pâte semi-ferme à croûte lavée avec une bière noire de la Microbrasserie Les Grands Bois



Tuyau de poêle

Fromagerie Ruban Bleu
Châteauguay
Montérégie

Fromage à pâte molle de chèvre cendré

Belle pâte friable; saveurs lactiques marquées, belle acidité



Lot 100 Dix 2021

Domaine Cartier-Potelle
Rougemont
Montérégie

Vin blanc

Un nez légèrement floral qui s'ouvre sur les fruits exotiques. Arômes de fruits à chair blanche tels que les poires et pêches blanches.



Cuvée Julien 2022

Léon Courville vigneron
Lac-Brome
Estrie

Vin rouge

Une explosion de fruits rouges! Ce vin à la robe rouge lumineuse, aux arômes de cerise, de mûre et de poivre rose est le compagnon parfait de vos débuts de soirée ou pour accompagner les plats à base de tomates. Fait de raisins de Maréchal Foch, il est soyeux et équilibré.





