

Règlement concours cidre 2022

Le concours est organisé dans le cadre de la fête du cidre de l'Hôtellerie de Flée

A- Catégories

- 1- « Cidre fermier » Brut
- 2- « Cidre fermier » Demi-sec
- 3- « Jus de pomme » Tranquille
- 4- Pommeau jeune compte d'âge inférieur à 3 ans

B- Choix des catégories

Les producteurs ne sont autorisés à présenter qu'un seul produit par catégorie et entité juridique.

C- Références analytiques

- 1- Cidre brut : masse volumique inférieur ou égal 1016 g/l à 20°C
- 2- Cidre demi-sec masse volumique inférieur à 1024 g/l à 20°C

Les cidres seront pesés avant dégustation à 20°C

D- Composition d'un échantillon

- Cidre : Chaque échantillon sera composé de 2 bouteilles commercialisables étiquetées de 75 cl.
- Jus de pomme : Chaque échantillon sera composé de 2 bouteilles commercialisables étiquetées de 75 cl.
- Pommeau : Chaque échantillon sera composé de 2 bouteilles commercialisables étiquetées de 70 cl.

E- Frais d'inscription

La participation au concours est de 15 € pour un ou plusieurs produits et vous donne possibilité de prendre un stand couvert de 6 m² à préciser sur la feuille d'inscription.

F- Dépôt des échantillons

Ils doivent être acheminé à votre convenance avant le **10 février2022** à 12h à l'adresse suivante : ouvert tous les matins sauf le mercredi

Bar épicerie « Au Bord du Drugeot »

17 rue d'Anjou – L'Hôtellerie de Flée

49500 SEGRE EN ANJOU BLEU

Tel : 02.41.26.99.89

G- Les jurys

Les jurys comprendront des représentants des diverses catégories professionnelles concernés par la production cidricole (producteurs de pomme à cidre, cidriers, restaurateurs, crêpiers) et des consommateurs.

H- Attributions de récompenses

Le meilleur produit de chaque catégorie obtient normalement la médaille d'Or (ou Pomme d'Or), il est possible d'attribuer un maximum de 2 médailles d'Or par catégorie.

Le concours aura lieu le 11 février et le palmarès sera proclamé le 20 février 2022.