

# Règlement concours cidre 2023

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 litres commercialisables étiquetés.
- Pommeau : Chaque échantillon sera composé de 2 bouteilles commercialisables étiquetées de 70 cl.3

## E- Frais d'inscription

La participation au concours est de 18 € pour un ou plusieurs produits et vous donne possibilité de prendre un stand couvert de 6 m<sup>2</sup> à préciser sur la feuille d'inscription.

## **F- Dépôt des échantillons**

Ils doivent être acheminé à votre convenance avant le **8 février 2023** à 12h à l'adresse suivante : ouvert tous les jours de 7H 30 à 13H – 16H30 à 19H sauf le lundi fermé toute la journée et jeudi après-midi.

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 10 février et le palmarès sera proclamé le 19 février 2023