Aux membres intéressés à l’achat des vins excédentaires du 100e Chapitre

**Voir liste des bouteilles possiblement disponibles**

**A) L’Orpailleur Brut, Méthode traditionnelle, 30 $**

50% Seyval, 50% Vidal, 12% alc/vol

**B) Sauvageonne**, Côtes du Rhône Villages 2020, Blanc, Domaine La Cabotte, **35 $** Clairette à 100%

IP de Tania Giroux de Roucet

**C) Domaine Richaud Cairanne** Rouge 2020, **40 $,** Grenache 40% Mourvèdre 30% Syrah 20%

Carignan 10%, 15% alc/vol 1.6 g/l

**D) Beaumes de Venise** 2019, Terrissimo, [Gigondas LaCave](https://www.cave-gigondas.fr/), Rouge, **29 $** IP de Claude Harvey – Les Arts du Vins

**E) Marrenon Ventoux Classique** 2020, blanc, Marrenon Vignobles en Luberon et Ventoux **18 $,**

60% Grenache blanc, 30% Roussanne et 10% Clairette, IP de Sélection Fréchette

**F) Côtes du Rhône** **Font de Louisiane**, 2019, [Gigondas LaCave](https://www.cave-gigondas.fr/), Rouge**, 24 $** IP de Claude Harvey - Les Arts du Vins

**IP = Importation privée**

|  |
| --- |
| Inscription à la Baronnie de Québec.<http://www.commanderiecostesrhone.ca/>cdrqc1984@gmail.comL’inscription comme membre est de 50$ par saison débutant en septembre et se terminant en juin. La carte de membre donne droit au prix de base pour le membre et son 1er invité, les non-membres paient 15$ de plus par chapitre. Un chapitre implique toujours l’intronisation d’une personne au titre de chevalier. |

****

**COMMANDERIE**

**DES**

**COSTES DU RHÔNE**

**100E CHAPITRE DE LA**

**BARONNIE DE QUÉBEC**

**HOMMAGE À LA FRANCE**

**SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE QUÉBEC**

**890 boulevard du Lac, Québec**

**25 mars 2023**

****

 **MENU DÉGUSTÉ ET VINS SERVIS**

**Vin d’accueil**

L’Orpailleur Brut (Québec)

**Bouchées signature pendant l’apéro**

Allumettes au Comté, Mousse de foie au Beaujolais

et Tartare de bœuf aux saucissons secs

**Premier service**

Salade d’endives au canard confit

et au bleu d’Auvergne

**Deuxième service**

Potage du moment

**Troisième service**

Suprême de pintade Célestine

Gratin dauphinois et légumes

**Quatrième service**

Crème prise aux Châtaignes d’Ardèche

et galette au sucre

**Vin blanc**

Marrenon Ventoux Classique 2020

Marrenon Vignobles en Luberon et Ventoux, IP

**Vin rouge**

Côtes du Rhône 2019, Font de Louisiane,

[Gigondas LaCave](https://www.cave-gigondas.fr/), IP

**Café, thé ou infusion**

****

**INTRONISATIONS**

**au titre de chevalier de la**

**Commanderie des Costes du Rhône**

**Nobles Seigneurs :**

Frédéric Sanchez, Consul Général

Charles-Henri De Coussergues – L’Orpailleur

**Gente Dame**

Cécile Ondoa Abeng, Consule Générale Adjointe

**Faites à Québec par :**

**Le Consul de la Baronnie de Québec,** François Gosselin

**L’Ambassadeur des Premières Nations,**

Kino Gros-Louis

**Les Commandeurs,**

Sylvie Grenier - Julie Montreuil

 Lyne Pelletier - Michel Deblois

**Les Officiers,** Joan Delisle et Pascal Miche

**Les vins en dégustation**

**3**

Sauvageonne, Côtes du Rhône Villages 2020,

Blanc, Domaine La Cabotte, IP

Domaine Richaud Cairanne, Rouge, 2020

Beaumes de Venise 2019, Terrissimo, Rouge,

[Gigondas LaCave](https://www.cave-gigondas.fr/), IP