



100, rang de la Montagne,
Rougemont, Québec, J0L 1M0
www.de-lavoie.com

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Domaine De Lavoie remporte 6 prix à la Coupe des Nations 2011.

Rougemont, le 8 avril, 2011 – Le Domaine De Lavoie est reconnu pour la richesse de son savoir-faire, situé sur le versant sud du mont Rougemont. Il y produit des vins et des cidres de grande qualité aux attraits uniques, faits à partir de fruits, cultivés ici, au Québec.

Aujourd'hui, l'entreprise annonce qu'elle a reçue de nombreux prix à la Coupe des Nations 2011. Les lauréats furent récompensés lors d'une cérémonie, qui s'est tenue le 7 avril dernier à l'hôtel le Dauphin de Drummondville.

Liste de ces reconnaissances;

GRAND OR Domaine De Lavoie Bulles d'Automne 2009 Cidre fort pétillant

OR Domaine De Lavoie Seyval 2010, Vin blanc

OR Domaine De Lavoie Effehl 2005 Vin fortifié de type porto

ARGENT Domaine De Lavoie Rouge 2009 Vin rouge

Sceau de distinction (note de 80% et +) Domaine De Lavoie Le Poiré De Lavoie 2009 Poiré de glace,

Sceau de distinction (note de 80% et +) Domaine De Lavoie Cidre fortifié

La Coupe des Nations est une compétition de dégustation de vins et d'autres produits alcoolisés. Cette compétition s'est développée à l'occasion du Festival de la gastronomie de Québec. Elle se déroule depuis l'an 2000. Cette commission est présidée par Me Ghislain K. Laflamme, président du concours Sélections Mondiales des Vins Canada et comprend deux instances, soit le Comité du jury et le Comité de surveillance, présidé par madame Francine Dion, œnologue.



À gauche, Monsieur Francis Lavoie, propriétaire du Domaine De Lavoie, madame Dominique Fortin, sous-ministre associée au MAPAQ et Monsieur Francis-Hugues Lavoie, propriétaire du Domaine De Lavoie

A propos du Domaine De Lavoie,

Depuis 2000, le Domaine De Lavoie vous invite à partir à la découverte de ses produits authentiques, 100 % québécois. Après s'être consacré à la culture pomicole, la famille Lavoie décide de planter ses premières vignes, pour atteindre en 2010 une superficie cultivée de 23 hectares comptant plus de 72 000 cepes composés d'une dizaine de cépages, de 21 hectares de pommes et 1 hectare de poiriers. Travaillant conjointement avec un maître de chai, elle consacre beaucoup d'efforts pour bâtir une entreprise de renommée. Depuis son ouverture de très bonnes bouteilles de vin et de cidre, sont produites. À sa carte, on peut apprécier des vins blancs, des vins rouges, un excellent rosé, des cidres, un poiré de glace et des mousseux.

Pour plus d'informations, communiquer avec :

Marie-Claude Lehoux, service et vente

450 469-3894

Fax : 450 469-5497

Mclehoux@sympatico.ca

