

# CONCEPT « PASTILLES DE GOÛT »

# GUIDE DE NORMES

CHAÎNES DE RESTAURANTS

**SAQ** RESTAURATION



# TABLE DES MATIÈRES

## 1. MISE EN CONTEXTE

### RÈGLES DE BASE

## 2. TABLEAU DE RÉFÉRENCE DU CONCEPT « PASTILLES DE GOÛT »

### 2.1 DESCRIPTION DES PASTILLES DE GOÛT

### 2.2 DESCRIPTION EN TROIS POINTS DES PASTILLES DE GOÛT

## 3. PROCESSUS D'UTILISATION ET D'APPROBATION DU CONCEPT « PASTILLES DE GOÛT »

### 3.1 COMMENT CONNAÎTRE LA PASTILLE ATTRIBUÉE AU VIN

### 3.2 PROCESSUS D'APPROBATION POUR L'APPLICATION DU CONCEPT

## 4. APPLICATIONS GRAPHIQUES DU CONCEPT (ASPECTS TECHNIQUES)

### 4.1 – BOÎTE À OUTILS – LES PASTILLES DE GOÛT (LEUR DESIGN)

### 4.2 – APPLICATIONS APPROPRIÉES DES PASTILLES DE GOÛT

#### 4.2.1 - Ordre des pastilles et échelle d'intensité

#### 4.2.2 - Utilisation sur fond foncé

#### 4.2.3 - Format et espacement

#### 4.2.4 - Utilisations incorrectes des pastilles de goût

### 4.3 – INDICATIONS – MARQUES DE COMMERCE ET DROITS D'AUTEUR

## 5. EXEMPLES D'UTILISATION DES PASTILLES DE GOÛT

### 5.1 – UTILISATION DANS UNE SECTION MENU

### 5.2 – PICTOGRAMMES

### 5.3 – UTILISATION DANS VOTRE SITE INTERNET

## 6. EXEMPLES D'OUTILS POUR LE RESTAURATEUR

## ANNEXES

### 1. IDENTIFICATION ORIGINE QUÉBEC

### 2. TASTE TAGS DESCRIPTIONS

### 3. TASTE TAGS DESCRIPTIONS IN THREE POINTS

# 1 - MISE EN CONTEXTE

Le concept « Pastilles de goût » est une propriété de la Société des alcools du Québec. Il permet de reconnaître les différents vins ou cidres offerts en magasin à l'aide d'une classification de goûts suivant un lexique et un code visuel uniques, identifiés par des pastilles colorées.

La Société des alcools du Québec (SAQ) entend autoriser les chaînes de restaurants à utiliser son système de classification connu sous le nom de « Pastilles de goût » à la suite d'un contrat de licence. Le présent document vise donc à présenter et à définir l'exploitation qui pourra être faite du concept « Pastilles de goût » dans vos établissements.

***Pour trouver de l'information ou pour télécharger les pastilles, veuillez vous rendre au [www.saqgraphisme.info/#pastilles](http://www.saqgraphisme.info/#pastilles), dans la section « Pastilles de goût ».***

L'application du concept des pastilles est valide pour la province de Québec seulement.

# RÈGLES DE BASE

1. Le visuel des pastilles de goût est disponible pour téléchargement au [www.saqgraphisme.info/#pastilles](http://www.saqgraphisme.info/#pastilles) .
2. Seuls les vins et cidres courants se voient attribuer une pastille. **Les produits d'importation privée ne peuvent être « pastillés ».**
3. La pastille de goût destinée au matériel promotionnel doit correspondre à celle de ce produit dans le site [www.saq.com](http://www.saq.com).
4. Les pastilles de goût doivent être utilisées selon les standards établis dans ce document, notamment en ce qui concerne la couleur de chaque pastille et sa typographie (voir la section 4).
5. Pour toute utilisation du concept « Pastilles de goût », la mention **MC** doit accompagner chacune des pastilles et l'avis de droits d'auteur © **Société des alcools du Québec, 2007** doit apparaître sur chacune des pièces (voir la section 4.3).
6. Il faut prévoir une **légende décrivant chaque pastille de goût dans le contexte de son utilisation**, par exemple dans la carte des vins. **Le texte de cette légende doit être respecté dans son intégralité** (voir la section 2). Cette légende doit présenter les pastilles de goût en **trois sections distinctes** et les disposer **en ordre d'intensité graduelle**, soit de gauche à droite ou de haut en bas. (voir la section 4.2.1)
  - La première section regroupe les pastilles FRUITÉ ET LÉGER, FRUITÉ ET GÉNÉREUX, AROMATIQUE ET SOUPLE et AROMATIQUE ET CHARNU.
  - La deuxième section regroupe les pastilles DÉLICAT ET LÉGER, FRUITÉ ET VIF et AROMATIQUE ET ROND.
  - La troisième section regroupe les pastilles FRUITÉ ET DOUX et FRUITÉ ET EXTRA-DOUX.
7. Tout matériel développé par le licencié affichant le système de classification du concept « Pastilles de goût » (par exemple carte-tente, menu, napperon, etc.), doit être soumis, avant impression, à l'approbation de la SAQ à l'adresse suivante : [saqrestauration@saq.qc.ca](mailto:saqrestauration@saq.qc.ca) . Les délais d'approbation de la SAQ sont de **5 jours ouvrables**.
8. Les pastilles ne peuvent être physiquement apposées sur les bouteilles, les étiquettes ou les capsules.



## 2 – TABLEAU DE RÉFÉRENCE DU CONCEPT « PASTILLES DE GOÛT »

### 2.1 DESCRIPTION DES PASTILLES DE GOÛT

#### PASTILLES ATTRIBUÉES AUX VINS ROUGES ET/OU ROSÉS

--- LÉGER



CES VINS LÉGERS SE RECONNAISSENT À LEURS ARÔMES SIMPLES DE FRUITS, LEUR SENSATION DE FRAÎCHEUR ET LEUR STRUCTURE PEU IMPOSANTE. ILS DOIVENT ÊTRE CONSOMMÉS DANS LEUR JEUNESSE.

**CATÉGORIES DE PRODUITS : VIN ROUGE, VIN ROSÉ.**



CES VINS MI-CORSÉS OFFRENT UNE COULEUR INTENSE, UN NEZ RICHE DOMINÉ PAR DES ARÔMES DE FRUITS. CE SONT DES VINS SAVOUREUX ET ACCESSIBLES.

**CATÉGORIES DE PRODUITS : VIN ROUGE, VIN ROSÉ.**



CES VINS MI-CORSÉS SE DISTINGUENT PAR DES TANNINS SOUPLES APPORTANT HABITUELLEMENT UNE CERTAINE RONDEUR. ILS SONT SOUVENT DOMINÉS PAR DES PARFUMS DE FRUITS MÛRS OU DES NOTES BOISÉES (PAIN GRILLÉ, CAFÉ OU VANILLE).

**CATÉGORIE DE PRODUITS : VIN ROUGE.**



CES VINS CORSÉS À LA COULEUR INTENSE EXHALENT DES ARÔMES PUISSANTS ET COMPLEXES DE FRUITS ET D'ÉPICES, PARFOIS ACCOMPAGNÉS DE NOTES BOISÉES. ILS PRÉSENTENT UNE BONNE STRUCTURE TANNIQUE ET UNE SENSATION VELOUTÉE EN BOUCHE.

**CATÉGORIE DE PRODUITS : VIN ROUGE.**

CORSÉ+

#### PASTILLES ATTRIBUÉES AUX VINS BLANCS ET/OU MOUSSEUX ET CIDRES SECS

--- LÉGER



CES VINS SECS PLUTÔT DÉLICATS SE DISTINGUENT PAR LEUR COULEUR PÂLE, LEURS ARÔMES SIMPLES DE FRUITS AINSI QUE PAR LA SENSATION DE FRAÎCHEUR QUI NAÎT DE LEUR ACIDITÉ.

**CATÉGORIE DE PRODUITS : VIN BLANC.**



CES VINS OU CIDRES SECS POSSÈDENT UN NEZ AUX ARÔMES DE FRUITS ET DE FLEURS TOUT EN OFFRANT UNE CERTAINE RICHESSE EN BOUCHE. LEUR ACIDITÉ LEUR PROCURE UNE AGRÉABLE VIVACITÉ.

**CATÉGORIES DE PRODUITS : VIN BLANC, CHAMPAGNE ET MOUSSEUX, CIDRE.**



CES VINS SECS SE CARACTÉRISENT PAR L'INTENSITÉ DE LEURS ARÔMES D'ÉPICES, DE PAIN GRILLÉ OU DE FRUITS EXOTIQUES. EN BOUCHE, ILS ONT UNE TEXTURE GRASSE ET SONT BIEN ÉQUILIBRÉS.

**CATÉGORIES DE PRODUITS : VIN BLANC, CHAMPAGNE ET MOUSSEUX.**

CORSÉ+

#### PASTILLES ATTRIBUÉES AUX VINS BLANCS ET/OU ROSÉS, MOUSSEUX ET CIDRES SUCRÉS

--- SUCRÉ



CES VINS OU CIDRES SE DISTINGUENT PAR LA PRÉSENCE DE SUCRE. GÉNÉRALEMENT DEMI-SECS OU DEMI-DOUX, ILS S'AFFIRMENT PAR DES NOTES DE FRUITS MÛRS.

**CATÉGORIES DE PRODUITS : VIN BLANC, VIN ROSÉ, CHAMPAGNE ET MOUSSEUX, CIDRE.**



CES CIDRES OU VINS LIQUEUREUX PRÉSENTENT UN TAUX DE SUCRE PARTICULIÈREMENT ÉLEVÉ ET DES ARÔMES ÉCLATANTS ÉVOQUANT LES FRUITS TROPICAUX ET LE MIEL.

**CATÉGORIES DE PRODUITS : VIN BLANC, CIDRE.**

SUCRÉ+

La version anglaise se trouve en annexe.

**IMPORTANT :** Comme les pastilles sont parfois communes à différents types de produits, s'il y a des accords avec des mets de proposés, on doit clairement spécifier s'il s'agit d'un vin rouge, d'un vin blanc, d'un vin rosé, d'un mousseux ou d'un cidre.

## 2.2 DESCRIPTION EN TROIS POINTS DES PASTILLES DE GOÛT

### PASTILLES ATTRIBUÉES AUX VINS ROUGES



- LÉGER
- FRUITÉ-FLORAL
- FRAIS



- MI-CORSÉ
- FRUITÉ-ÉPICÉ
- ENROBÉ



- MI-CORSÉ
- BOISÉ
- VELOUTÉ



- CORSÉ
- BOISÉ
- STRUCTURÉ

### PASTILLES ATTRIBUÉES AUX VINS BLANCS



- LÉGER
- SEC
- SUBTIL



- MI-CORSÉ
- SEC
- FRUITÉ-FLORAL



- CORSÉ
- SEC
- FRUITÉ-BOISÉ



- SUCRÉ
- FRUITÉ
- RICHE



- RICHE
- LIQOREUX
- FRUITS EXOTIQUES

### PASTILLES ATTRIBUÉES AUX VINS ROSÉS



- LÉGER
- FRUITÉ-FLORAL
- FRAIS



- MI-CORSÉ
- FRUITÉ-ÉPICÉ
- ENROBÉ



- SUCRÉ
- FRUITÉ
- RICHE

### PASTILLES ATTRIBUÉES AUX CHAMPAGNES ET MOUSSEUX



- MI-CORSÉ
- SEC
- FRUITÉ-FLORAL



- CORSÉ
- SEC
- FRUITÉ-BOISÉ



- SUCRÉ
- FRUITÉ
- RICHE

### PASTILLES ATTRIBUÉES AUX CIDRES



- MI-CORSÉ
- SEC
- FRUITÉ-FLORAL



- SUCRÉ
- FRUITÉ
- RICHE



- RICHE
- LIQOREUX
- FRUITS EXOTIQUES

La version anglaise se trouve en annexe.

**IMPORTANT :** Comme les pastilles sont parfois communes à différents types de produits, s'il y a des accords avec des mets de proposés, on doit clairement spécifier s'il s'agit d'un vin rouge, d'un vin blanc, d'un vin rosé, d'un mousseux ou d'un cidre.

## 3 – PROCESSUS D'UTILISATION ET D'APPROBATION DU CONCEPT « PASTILLES DE GOÛT »

### 3.1 - COMMENT CONNAÎTRE LA PASTILLE ATTRIBUÉE AU VIN

1. Vous pouvez vous reporter au site Internet [saq.com](http://saq.com) pour connaître les pastilles de goût qui ont été attribuées à vos produits.
2. Dans le cas d'un nouveau produit ou pour valider l'attribution d'une pastille à un produit courant, vous pouvez communiquer avec le **Centre de relation clientèle – Restauration** : Montréal : 514 254-8686 ou 1 866 554-8686 Québec : 418 654-2950 ou 1 866 654-2950

Deux fois par année, soit à la fin janvier et à la fin juin, des mises à jour sont effectuées sur les produits pastillés. Il se peut alors que certains vins aient changé de pastille, (par exemple à la suite d'un changement de recette du fournisseur). Le titulaire de permis doit alors se reporter au site Internet, dans **SAQ.com**, pour valider les pastilles de sa carte de vins. Il doit aussi communiquer avec la SAQ avant chaque réimpression d'articles promotionnels comportant les pastilles de goût pour en vérifier l'exactitude.

Une fois par année, sur demande, la SAQ peut assister la chaîne de restaurants pour la création d'une carte de vins « pastillée » en lien avec les mets proposés.

### 3.2 - PROCESSUS D'APPROBATION POUR L'APPLICATION DU CONCEPT

Tout matériel de publicité ou de promotion qui renferme le système de classification du concept « Pastilles de goût » et qui est développé à partir des outils de communication internes du licencié (par exemple carte-tente, menu, napperon, etc.), doit être soumis, avant sa première utilisation, à l'**approbation de la SAQ à l'adresse suivante : [pastillesalacarte@saq.qc.ca](mailto:pastillesalacarte@saq.qc.ca)**. Tout le matériel doit respecter les normes présentées dans ce guide. **Veillez prendre note que les délais d'approbation de la SAQ sont de 5 jours ouvrables.**

L'approbation de toute pièce promotionnelle est valable pour une période maximale d'un an. Advenant un changement de pastille pour un produit au cours de l'année, le licencié a la responsabilité d'effectuer le changement de pastille sur les pièces concernées avant la date d'anniversaire de son contrat et de soumettre la version corrigée pour acceptation avant l'impression du matériel.

## 4 – APPLICATIONS GRAPHIQUES DU CONCEPT (ASPECTS TECHNIQUES)

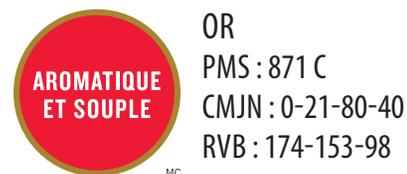
### 4.1 - BOÎTE À OUTILS – LES PASTILLES DE GOÛT (LEUR DESIGN)

Ce concept permet de reconnaître les différents vins ou cidres offerts à l'aide d'une classification des goûts suivant un lexique et un code visuel uniques. **Toujours respecter la couleur associée à chaque pastille de goût.**

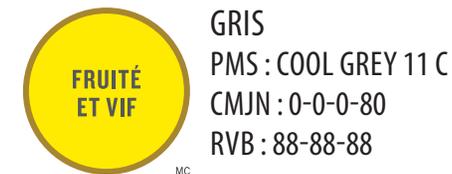
**Ces visuels sont disponibles sur le site [www.saqgraphisme.info/#pastilles](http://www.saqgraphisme.info/#pastilles), dans la section « Pastilles de goût ».**

#### COULEURS PANTONE<sup>MC</sup> ET RECETTES CMJN ET RVB

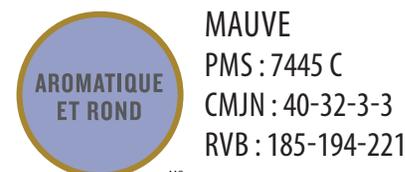
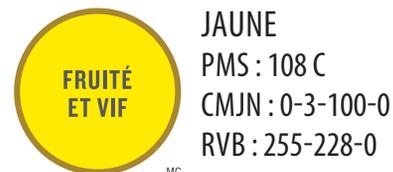
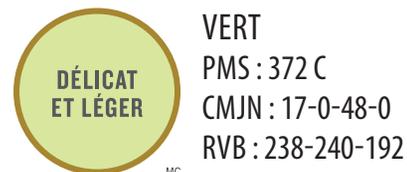
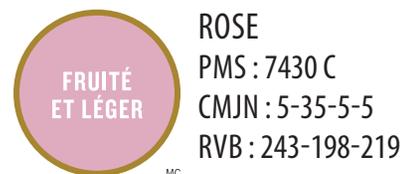
##### LE CONTOUR



##### LA TYPOGRAPHIE



##### L'INTÉRIEUR DES PASTILLES



## 4.2 – APPLICATIONS APPROPRIÉES DES PASTILLES DE GOÛT

### 4.2.1- ORDRE DES PASTILLES ET ÉCHELLE D'INTENSITÉ

L'utilisation de l'échelle d'intensité sert à la compréhension de l'ordre croissant d'intensité des pastilles des vins et cidres. Toujours séparer et bien identifier les pastilles selon l'ordre d'intensité (du plus léger au plus corsé, du moins sucré au plus sucré).

#### VINS ROUGES



#### VINS BLANCS



#### VINS ROSÉS



#### CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

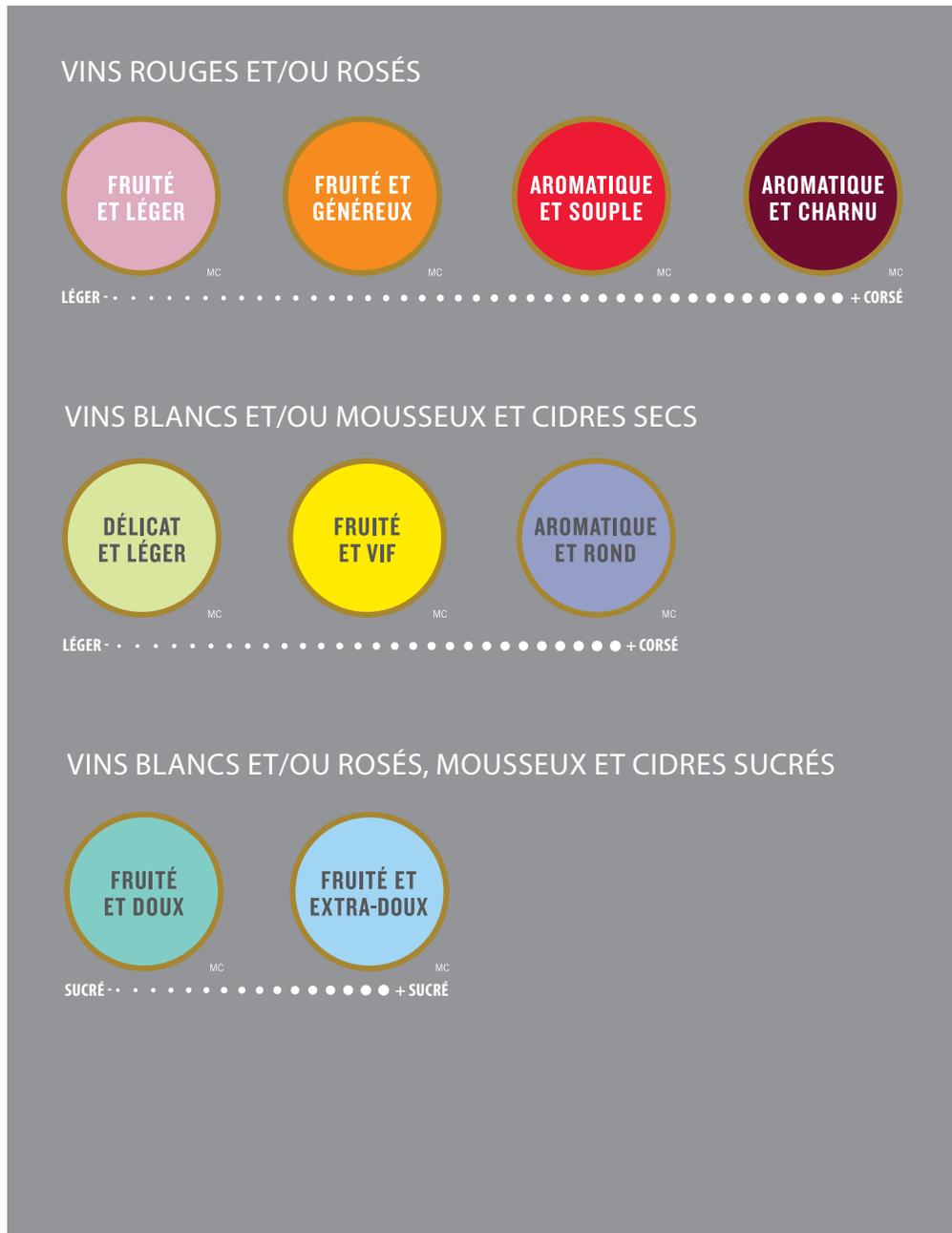


#### CIDRES



## 4.2.2 - UTILISATION SUR FOND FONCÉ

La couleur du fond sur lequel les pastilles sont utilisées est à la discrétion du distributeur autorisé. (Le blanc et le gris sont donnés en exemple.)



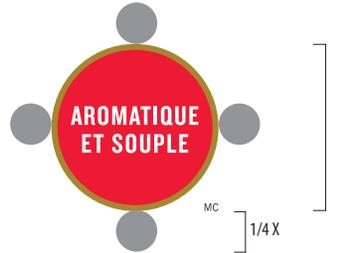
## 4.2.3 – FORMAT ET ESPACEMENT

### UTILISATION DES PASTILLES

Format minimal : la largeur des pastilles ne doit pas être inférieure à 1/2 pouce ou 1,25 cm.

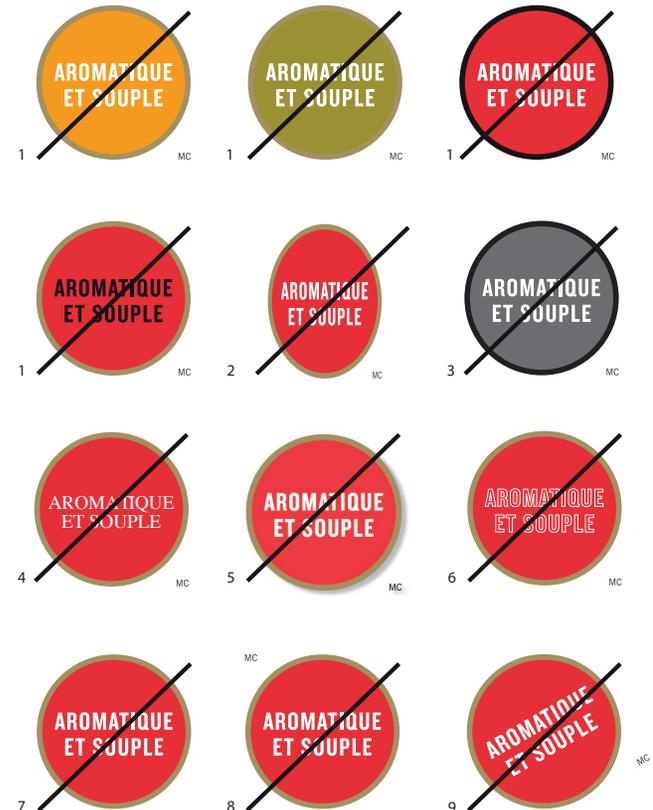


Espace de protection : les pastilles doivent toujours être entourées d'un espace vide équivalant **au quart de la largeur des pastilles**.



## 4.2.4 – UTILISATIONS INCORRECTES DES PASTILLES DE GOÛT

1. Ne pas changer ou interchanger la couleur des pastilles (fond, lettrage et contour).
2. Ne pas distordre les pastilles.
3. Ne pas utiliser les pastilles en noir et blanc.
4. Ne pas changer la police à l'intérieur des pastilles.
5. Ne pas utiliser d'ombre portée, ou d'effets Photoshop.
6. Ne pas utiliser de contour de lettres.
7. Ne pas utiliser les pastilles sans le symbole MC.
8. Ne pas changer le positionnement du symbole MC.
9. Ne pas changer l'angle de la pastille.



## 4.3 – INDICATIONS – MARQUE DE COMMERCE ET DROITS D'AUTEUR

### UTILISATIONS APPROPRIÉES DE LA MARQUE DE COMMERCE

- Pour chaque utilisation des pastilles de goût, le symbole MC doit toujours être ajouté.
- La couleur du fond sur lequel les pastilles sont utilisées est à la discrétion du distributeur autorisé. (Le blanc et le gris sont donnés en exemple.)

Les points suivants doivent être respectés :

1. Lorsque les pastilles se trouvent sur un fond clair, le symbole MC doit toujours être en noir et doit toujours se trouver sur le côté inférieur droit des pastilles, aligné avec le bas du cercle.
2. Lorsque les pastilles se trouvent sur un fond foncé, le symbole MC doit être utilisé en blanc et doit toujours se trouver sur le côté inférieur droit des pastilles, aligné avec le bas du cercle.



### UTILISATION ADÉQUATE DES DROITS D'AUTEUR

- Pour toute utilisation du concept des pastilles de goût sur une pièce descriptive, l'avis de droits d'auteur © **Société des alcools du Québec, 2007** doit apparaître au bas de la pièce imprimée qui présente le concept.
- La grosseur de cette mention doit toujours être proportionnelle au format de la pièce imprimée et bien visible.

© Société des alcools du Québec, 2007

ANNÉE D'ENREGISTREMENT DE LA MARQUE

## 5. EXEMPLES D'UTILISATION DES PASTILLES DE GOÛT

### 5.1 – UTILISATION DANS UNE SECTION MENU

#### IMPORTANT

**Comme les pastilles sont parfois communes à différents types de produits, s'il y a des accords avec des mets de proposés, on doit spécifier clairement s'il s'agit d'un vin rouge, d'un vin blanc, d'un vin rosé, d'un mousseux ou d'un cidre.**

Dans le cas où les plats présentés dans votre commerce sont accompagnés de pastilles de goût, la précision sur le type de produit doit être indiquée en l'écrivant, soit en texte ou en ajoutant le pictogramme correspondant.

Suggestion d'intégration de la pastille accompagnée de la précision écrite.



Suggestion d'intégration de la pastille accompagnée du pictogramme.



## 5.2 – PICTOGRAMMES DES TYPES DE PRODUITS

Ces pictogrammes sont une façon d'indiquer la couleur du vin ou de préciser si c'est mousseux ou un cidre.

### COULEURS PANTONE<sup>MC</sup> (PMS), RECETTES CMJN ET RVB



VINS ROUGES  
PMS : 187 C  
CMJN : 0-100-80-20  
RVB : 193-0-42



VINS BLANCS  
PMS : 383 C  
CMJN : 30-0-100-20  
RVB : 170-179-0



VINS ROSÉS  
PMS : 213 C  
CMJN : 0-100-10-0  
RVB : 226-0-114



VINS MOUSSEUX  
PMS : 871 C  
CMJN : 20-25-60-25  
RVB : 174-153-98

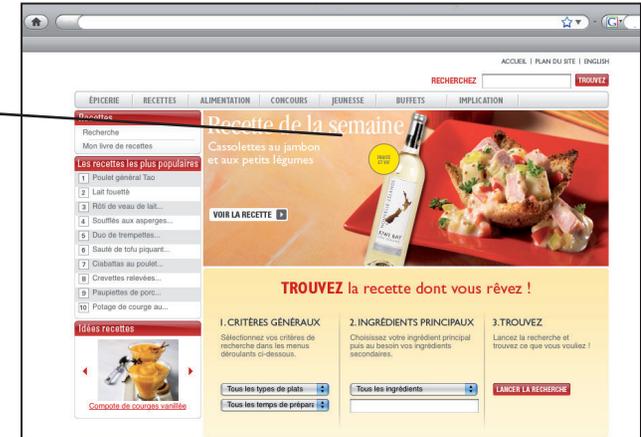


CIDRES  
PMS : 116 C  
CMJN : 0-20-100-0  
RVB : 255-204-0

## 5.3 – INTERNET

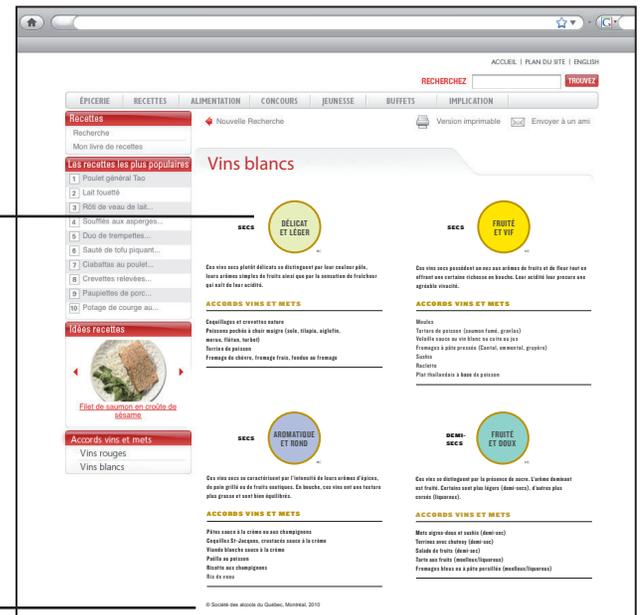
### INTÉGRATION DU CONCEPT DES PASTILLES DE GOÛT DANS VOTRE SITE INTERNET

Suggestion d'utilisation pour la page d'accueil de votre site Internet (à titre indicatif seulement).



Suggestion d'utilisation pour la page descriptive de votre site Internet (à titre indicatif seulement).

**Dans le cas où les produits présentés dans votre site Internet sont accompagnés de pastilles de goût, les descriptions des pastilles de goût doivent être facilement accessibles.**



## 6. EXEMPLES D'OUTILS POUR LE RESTAURATEUR

Le concept des pastilles de goût SAQ peut facilement être personnalisé à votre établissement pour supporter votre personnel. (Visuel à titre indicatif seulement).

### TABLEAU DES ACCORDS VINS ET METS EN FONCTION DE VOTRE MENU (POUR SERVEURS)

Exemple tableau accords vins et mets.xls [Lecture seule] [Mode de compatibilité]

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	
1			<b>PASTILLES DE GOÛT</b>												
2			<b>VINS ROUGES</b>				<b>VINS BLANCS</b>				<b>VINS ROSÉS</b>				
3			Fruité et léger	Fruité et généreux	Aromatique et souple	Aromatique et charnu	Délicat et léger	Fruité et vif	Aromatique et rond	Fruité et doux	Fruité et léger	Fruité et généreux	Fruité et doux		
4			Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin		
5			Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin		
6			Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin		Nom du vin	Nom du vin				Nom du vin		
7				Nom du vin	Nom du vin	Nom du vin		Nom du vin					Nom du vin		
8					Nom du vin	Nom du vin									
9					Vin	Nom du vin									
10						Nom du vin									
11						Nom du vin									
12															
13	No item	Plat													
14	<b>SUR LA BROCHE</b>														
15	1														
16	2														
17	3														
18	4														

### TABLEAU DE LA CARTE DES VINS EN UN COUP D'OEIL (POUR SERVEURS)

**AIDE MÉMOIRE POUR SERVEURS**

VINS ROUGES				VINS BLANCS				
Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage
Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage		Nom du vin Cépage
		Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage		Nom du vin Cépage			
VINS ROSÉS			MOUSSEUX ET CHAMPAGNES			CIDRES		
Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage
Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage	Nom du vin Cépage

© SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC, 2007

# ANNEXES

## 1. IDENTIFICATION ORIGINE QUÉBEC

### UTILISATIONS APPROPRIÉES DE LA MARQUE DE COMMERCE

Le guide complet des normes graphiques de la marque Origine Québec est disponible sur [www.saggraphisme.info](http://www.saggraphisme.info)

#### LOSANGE



- Le losange Origine Québec est uniquement utilisé lorsque la marque de commerce est en lien avec un produit.

- Pour chaque utilisation du losange Origine Québec, le symbole MC doit toujours être ajouté.

Les points suivants doivent être respectés :

1. Lorsque le logo se trouve sur un fond de couleur claire, le symbole MC doit toujours être en noir, sur le côté inférieur droit, aligné avec le bas du losange.

2. Lorsque le logo se trouve sur un fond foncé, le symbole MC doit être utilisé en blanc, sur le côté inférieur droit, aligné avec le bas du losange.

#### PETIT LOSANGE SANS TEXTE



Exceptionnellement, lorsque l'utilisation du losange Origine Québec est impossible faute d'espace (par exemple à côté d'un produit dans un menu) nous permettons l'utilisation du petit losange sans texte. Il doit cependant **toujours être accompagné du losange complet** en guise de légende.

**BISTRO SAQ**

Goûtez les produits locaux!

		Bouteille	Verre
<b>VINS BLANCS</b>			
	Gabbiano Promessa, pinot grigio, Italie	35\$	7\$
	Mission Hill, pinot blanc, Canada	38\$	
	Rodney Strong, chardonnay, Sonoma, États-Unis	45\$	9\$
	Château de Sancerre, Loire, France	54\$	
	Austin Hope, roussanne, États-Unis	65\$	
<b>VINS ROUGES</b>			
	Cono Sur Reserva, pinot noir, Chili	40\$	8\$
	Wolf Blass Yellow Label, cabernet-sauvignon, Australie	45\$	9\$
	Artezin, zinfandel, États-Unis	45\$	
	Saltram Mamre Brook, shiraz, Australie	52\$	
<b>VINS ROSÉS</b>			
	L'Orpailleur rosé, Québec		35\$ 7\$
	Pétale de Rose, Provence, France	42\$	
<b>MOUSSEUX</b>			
	Michel Jodoin, cidre mousseux rosé, Québec		38\$
	Prosecco Bisol Crede, Valdobbiadene, Vénétie, Italie	48\$	

Les verres utilisés au BISTRO SAQ pour le service sont recyclables. Nous vous invitons à les déposer dans les contenants de recyclage prévus à cet effet sur le site.



## 2. TASTE TAGS DESCRIPTIONS IN THREE POINTS

### TAGS ASSIGNED TO RED WINES



### TAGS ASSIGNED TO ROSÉ WINES



### TAGS ASSIGNED TO WHITE WINES



### TAGS ASSIGNED TO SPARKLING WINES



### TAGS ASSIGNED TO CIDERS



**IMPORTANT :** Because some taste tags are the same for different types or colours of wines or ciders, if wine and food pairings are suggested, they must clearly indicate if the wine in question is a white, red or rosé wine, or if the suggested pairing is a cider.