



Conseil des  
appellations réservées  
et des termes valorisants

# INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE *VIN DU QUÉBEC*

## EXIGENCES DE CERTIFICATION

EXTRAITES DE LA VERSION DU CAHIER DES CHARGES HOMOLOGUÉ  
(V1.1)

Le référentiel suivant reprend les exigences de certification qui découlent du cahier des charges homologué par le Conseil pour la demande de reconnaissance de l'IGP - *Vin du Québec*.

Ces exigences doivent être respectées par les différents opérateurs, elles sont contrôlées et certifiées par un organisme de certification accrédité par le CARTV.

#### TYPES DE PRODUITS

- (1) Les types de produits qui peuvent être certifiés IGP « Vin du Québec » sont le vin blanc, le vin rouge, le vin rosé (parfois appelé vin gris), le vin mousseux, le vin pétillant, le vin de vendange tardive, le vin de vendange tardive sélective et le vin de raisins passerillés, vendus embouteillés et étiquetés aux fins de la vente, conformes au cahier des charges homologué.
- (2) Les types de vins « blanc », « rouge » et « rosé » de l'IGP « Vin du Québec » désignent exclusivement un vin tranquille et non liquoreux, caractérisé par sa couleur.
- (3) Le vin rosé peut aussi être appelé « vin gris ». Parmi les vins rosés, un vin « gris de gris » désigne un vin issu exclusivement de cépages gris (par exemple, le Frontenac gris, le Pinot gris).
- (4) Les vins effervescents de l'IGP « Vin du Québec » comprennent seulement les « vin mousseux » (ou « mousseux ») et « vin pétillant » (ou « pétillant »). Ces vins sont caractérisés par la production, au débouchage, d'une effervescence résultant d'un dégagement de gaz carbonique d'origine exclusivement endogène.
- (5) Les types de vins de « vendange tardive » et de « vendange tardive sélective » de l'IGP « Vin du Québec » désignent des vins liquoreux obtenus par la fermentation partielle du moût issu de raisins récoltés en surmaturité, après la vendange régulière afin de favoriser la concentration des sucres. Les vins de « vendange tardive » et de « vendange tardive sélective » peuvent aussi désigner des vins élaborés à partir du moût issu de raisins ayant subi une concentration des sucres par une dessiccation naturelle dûe à l'action du vent, du soleil et du froid.
- (6) Le type « vin de raisins passerillés » ou « vin passerillé » de l'IGP « Vin du Québec » désigne un vin liquoreux qui est obtenu exclusivement par la fermentation partielle du moût issu de raisins récoltés et mis à l'abri des précipitations, ou dans un local ventilé naturellement durant un minimum de six (6) semaines, où ils subissent une dessiccation naturelle de manière à favoriser la concentration des sucres. La concentration des sucres des raisins ne doit pas être obtenue par chauffage ou refroidissement artificiel.

#### PORTÉE DE LA CERTIFICATION

- (7) La portée de l'IGP « Vin du Québec » inclut les étapes de production du raisin, de vendange, de pressurage, de vinification, d'embouteillage et d'étiquetage du produit.
- (8) Les opérateurs concernés par l'élaboration de l'IGP « Vin du Québec » sont :
  - i. le vignoble, qui doit être titulaire d'un permis de production artisanale de vin. Le vignoble doit produire au minimum 50 % du poids total de raisin frais ou de moût destiné à l'élaboration du ou des produits qu'il vinifie, embouteille et étiquète sous l'IGP « Vin du Québec »;
  - ii. le viticulteur sous-traitant qui vend du raisin ou du moût non fermenté, destinés à l'élaboration par les vignobles de produits IGP « Vin du Québec ». Le viticulteur doit respecter les exigences du cahier des charges qui le concernent.
- (9) Le raisin ou le moût non fermenté acheté chez un viticulteur sous-traitant doit être attesté par un professionnel en viticulture mandaté par le vignoble acheteur pour tout achat de plus de 1000 kg de raisin, ou si la quantité totale achetée dépasse 5 % du poids total de raisin que le vignoble acheteur produit au cours de l'année.
- (10) Le vignoble acheteur est responsable de fournir à l'organisme de certification accrédité les preuves de traçabilité du raisin ou du moût non fermenté acheté. Au besoin, l'organisme de certification peut se rendre chez le viticulteur sous-traitant pour s'assurer de la traçabilité des raisins ou du moût non fermenté.

- (11) Un vignoble peut demander qu'un seul ou plusieurs de ses produits soient concernés par l'IGP « Vin du Québec ». Une distinction claire devra être faite dans ses registres et en cuverie afin d'éviter tout contact ou mélange avec un produit autre que l'IGP « Vin du Québec ».

#### AIRE GÉOGRAPHIQUE DÉLIMITÉE

- (12) Toutes les étapes d'élaboration de l'IGP « Vin du Québec » doivent être réalisées à l'intérieur de l'aire géographique délimitée de l'IGP.
- (13) L'aire géographique délimitée de l'IGP « Vin du Québec » est représentée par la carte située en annexe.

#### MATIÈRE PREMIÈRE

- (14) L'IGP « Vin du Québec » doit être élaborée exclusivement à partir de raisin produit dans l'aire géographique délimitée.

- (15) Les produits IGP « Vin du Québec » doivent être élaborés exclusivement à partir :

- des cépages de génétique 100 % *Vitis vinifera* blancs, gris ou rouges ;
- de cépages rustiques et semi-rustiques blancs :  
Acadie Blanc; Adalmiina; Aurore; Cayuga White; Chardonel; Delisle; Eona; Frontenac blanc; Frontenac gris; Geisenheim; Hiberna; Kay Gray; La Crescent; Louise Swenson; Okanagan Riesling; Ortega; Osceola Muscat; Prairie Star; Saint- Cliche; Somerset; St-Pépin; Seyval; Swenson White; Traminette; Troubadour; Vandal-Cliche; Vidal; Veeblanc;
- de cépages rustiques et semi-rustiques rouges :  
Baco noir; Baltica; Cabernet Severnyi; Chambourcin; Chancellor; Chelois; Dalnevostochnyi Tikhonova (Dalraming); De Chaunac; Dragon bleu; Frontenac; Geneva Red; Landal noir; Landot noir; Léon Millot; Lucie Kulhmann; Maréchal Foch; Marquette; Montreal Blue; Michurinetz; New York Muscat; Petite perle; Pionnier; Radisson; Sabrevois; Ste-Croix; Seyval noir; Skandia; Triomphe d'Alsace; Zweigelt;
- de cépages numérotés rustiques et semi-rustiques blancs :  
E.S. 4-23-60; E.S. 10-18-14; E.S. 10-18-30; S.V. 23-512;
- de cépages numérotés rustiques et semi-rustiques rouges :  
DM 8521-1; MN1200; S.V. 18-307; TP 1-1-12, TP 1-1-34.

- (16) Un vignoble peut élaborer un ou des produits IGP « Vin du Québec » à partir de cépages non listés à l'article précédent si :

- a. la qualité marchande du vin qui en résulte a été jugée satisfaisante par le comité d'agrément des vins pour deux (2) millésimes consécutifs, ou;
- b. le potentiel œnologique du cépage a été établi par un document de la station créatrice du cépage, ou;
- c. le potentiel œnologique du cépage a été établi pour le Québec par les travaux d'un centre de recherche avec des vignes âgées d'au moins 3 ans.

- (17) Les produits IGP « Vin du Québec » ne doivent pas être élaborés avec des cépages *Vitis labrusca* purs.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

- (18) La concentration en sucre mesurée après transfert dans la cuve de fermentation doit être :
- a. supérieure ou égale à 15° Brix pour le vin blanc, le vin rosé ou vin gris, le vin mousseux et le vin pétillant;
  - b. supérieure ou égale à 17° Brix pour le vin rouge ;
  - c. supérieure ou égale à 25° Brix pour le vin de vendange tardive;
  - d. supérieure ou égale à 28° Brix pour le vin de raisins passerillés;
  - e. supérieure ou égale à 30° Brix pour le vin de vendange tardive sélective.

- (19) Les produits IGP « Vin du Québec » de type « vin de raisins passerillés » doivent être élaborés exclusivement à partir de raisins mis à dessécher naturellement en caissettes à fond ajouré, sur des claies ou sur un lit de paille naturelle durant une période supérieure ou égale à six (6) semaines. Les raisins doivent être entreposés à l'abri des intempéries ou dans un local réservé pour le passerillage et ventilé naturellement.
- (20) En aucun cas, la cryoconcentration artificielle n'est permise ni l'utilisation de chauffage ou de refroidissement artificiels dans l'élaboration des produits IGP « Vin du Québec » de type « vin de raisins passerillés ».
- (21) Les produits IGP « Vin du Québec » doivent être vinifiés exclusivement au vignoble.
- (22) La concentration des moûts par chauffage ou congélation artificiels est interdite. Durant le processus de conservation du raisin, du moût et du vin, il est permis de conserver artificiellement celui-ci à une température ne descendant pas sous les -4°C. Cette température ne permet pas de concentrer les moûts ou les vins. Le vin peut être refroidi dans une cuve ou entreposé à l'extérieur à une température très froide uniquement à des fins de précipitation tartrique.
- (23) L'effervescence des produits IGP « Vin du Québec » de type « vin mousseux » et « vin pétillant » doit provenir exclusivement d'une seconde fermentation du vin dans la bouteille, d'une fermentation alcoolique primaire ou secondaire en cuve close ou d'une fermentation alcoolique primaire et secondaire dans la bouteille, sans ajout de gaz carbonique exogène.
- (24) Le titre alcoométrique acquis des produits IGP « Vin du Québec » ne peut être inférieur à 7 % en volume pour les vins liquoreux, 8 % pour les vins blancs, rosés (ou gris) et effervescents, 9,5 % pour les vins rouges et doit être inférieur à 15 % en volume.
- (25) Le sucre résiduel ainsi que la teneur en alcool acquis et potentiel des produits IGP « Vin du Québec » de type « vendange tardive »; « vendange tardive sélective » et « passerillé » doivent provenir exclusivement du sucre naturel du raisin.
- (26) Un vignoble peut avoir recours à la chaptalisation lors de la vinification des produits IGP « Vin du Québec » de type « vin rouge », « vin rosé », « vin blanc », « vin mousseux » et « vin pétillant » si :
- la chaptalisation est réalisée avec du sucre non aromatisé ou du moût concentré rectifié;
  - l'ajout de sucre par chaptalisation est inférieur ou égal à 54 g de sucre par litre de moût.
- (27) Un vignoble peut avoir recours à l'édulcoration lors de la vinification des produits IGP « Vin du Québec » de type « vin rouge », « vin rosé », « vin blanc », « vin mousseux » et « vin pétillant » si :
- l'édulcoration est réalisée avec du sucre non aromatisé ou du moût concentré rectifié;
  - le cas échéant, l'augmentation de la teneur en sucres résiduels (glucose + fructose) résultant de l'édulcoration n'excède pas 20 g/L pour les vins de type rouge, rosé et blanc.
- (28) Un vignoble ne peut pas avoir recours au vinage pour augmenter ou rectifier la teneur en alcool d'un produit IGP « Vin du Québec ».
- (29) L'embouteillage et l'étiquetage des vins IGP « Vin du Québec » doivent être effectués exclusivement au vignoble.

## COMITÉ D'AGRÉMENT

- (30) Le processus d'agrément fait appel à l'expertise et à la structure d'un office spécialisé (OS) qui regroupera des intervenants qualifiés et les fera intervenir dans les installations appropriées. L'office spécialisé doit collaborer avec le Conseil des vins d'appellation du Québec (CVAQ) afin de planifier, superviser les séances de dégustation, faire les analyses des produits et transmettre les résultats obtenus.
- (31) Le comité est formé de sommeliers, œnologues, chroniqueurs spécialisés, vigneron expérimentés et conseillers en vin dont le nombre de membres est fixé par l'office spécialisé. Les professionnels du vin doivent présenter leur compétence, démontrer qu'ils sont actifs dans le domaine de la dégustation des vins et posséder une bonne connaissance des vins issus du terroir québécois.
- (32) Les professionnels du vin doivent être impartiaux et déclarer tout lien d'intérêt direct ou indirect avec les vignobles producteurs des vins qui sont évalués. L'office spécialisé tient à jour une liste de professionnels du vin admissibles au comité d'agrément. À chaque séance, l'office spécialisé fait appel au nombre de professionnels du vin requis afin de former le comité.
- (33) Pour chaque produit destiné à être commercialisé sous l'IGP « Vin du Québec », le vignoble doit, pour tout millésime dont il demande la certification :
- fournir au comité d'agrément le nombre d'échantillons requis par l'OS au format demandé par celui-ci, en fonction du type de vin;
  - fournir un certificat d'analyse chimique provenant du laboratoire de la Société des alcools du Québec ou d'un laboratoire reconnu par celle-ci, selon la liste d'analyses suivante : Alcool (% v/v); pH (à titre indicatif); Acidité totale (g/L); Acidité volatile (g/L); SO<sub>2</sub> libre (mg/L); SO<sub>2</sub> total (mg/L); Sucre résiduel (g/L). De plus, pour le vin effervescent uniquement, l'analyse doit présenter la pression en bar de l'anhydride carbonique (surpression) à 20 °C.
- (34) Le vin dégusté est accepté par le comité d'agrément si les résultats d'analyse chimique sont conformes au *Règlement sur les aliments et les drogues* et au cahier des charges et si le produit a été jugé conforme selon la liste des défauts potentiels des produits dégustés.
- (35) Un vin qui a été rejeté lors du test d'agrément peut être présenté une deuxième fois lors d'une autre séance du comité d'agrément.

## EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES

- (36) Les vignobles dont un ou des produits sont certifiés IGP « Vin du Québec » et les viticulteurs sous-traitants doivent respecter les délais avant récolte et les délais avant retour au champ lorsque des produits phytosanitaires sont appliqués.

## TRAÇABILITÉ

- (37) La traçabilité des produits IGP « Vin du Québec » doit être garantie à toutes les étapes d'élaboration, de la vendange à la bouteille.

## ANALYSES CHIMIQUES

(38) Les caractéristiques chimiques permettant de déterminer la conformité du produit sont les suivantes :

### Vins tranquilles

Thème	Caractéristiques		
	Vins blancs	Vins rosés	Vins rouges
<b>Richesse minimale en sucre du moût non fermenté (° Brix)</b>	15		17
<b>TAV naturel minimum</b>	8 %		9,5 %
<b>Augmentation du TAV maximum</b>	3,2 %		
<b>TAV acquis</b>	8 ≤ % vol. < 15		9,5 ≤ % vol. < 15
<b>Acidité volatile</b>	Limite maximale de 0,98 g/l, exprimée en acide sulfurique ou de 1,2 g/l exprimée en acide acétique. Un vin présentant une teneur en acidité volatile supérieure à ces valeurs peut être accepté si ses caractéristiques organoleptiques sont jugées acceptables par le comité d'agrément.		
<b>SO<sub>2</sub> libre</b>	≤ 70 mg/l		
<b>SO<sub>2</sub> total</b>	≤ 420 mg/l		
<b>Sucres résiduels (glucose + fructose) allégation optionnelle sur l'étiquette</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sec : lorsque le vin contient 4 g/l de sucre au maximum ou 9 g/l lorsque la teneur en acidité totale est d'au moins 2 g/l supérieure à la teneur en sucre.</li> <li>• Demi-sec : lorsque la teneur en sucre du vin est supérieure à la teneur en sucre pour la catégorie « sec » et n'excède pas 12g/l ou 18 g/l, lorsque la différence entre la teneur en sucres et la teneur en acidité totale exprimée en gramme par litre d'acide tartrique n'excède pas 10 g/l.</li> <li>• Demi-doux : lorsque le vin contient plus de sucres que les valeurs visées pour la catégorie « Demi-sec » et au maximum 50 g/l.</li> <li>• Doux : lorsque le vin a une teneur en sucre supérieure à 50 g/l.</li> </ul>		

Vins effervescents

Thème	Caractéristiques
	<i>Vin de base</i>
<b>Richesse minimale en sucre du moût non fermenté (° Brix)</b>	15
<b>TAV naturel minimum</b>	8 %
<b>Augmentation du TAV maximum pour le vin de base</b>	3,2 %
<b>TAV total</b>	8 ≤ % vol. < 15
<b>TAV acquis après prise de mousse</b>	8,3 ≤ % vol. < 15
<b>Acidité volatile</b>	Limite maximale de 0,98 g/L, exprimée en acide sulfurique ou de 1,2 g/L exprimée en acide acétique. Un vin présentant une teneur en acidité volatile supérieure à ces valeurs peut être accepté si ses caractéristiques organoleptiques sont jugées acceptables par le comité d'agrément.
<b>SO<sub>2</sub> libre</b>	≤ 70 mg/l
<b>SO<sub>2</sub> total</b>	≤ 420 mg/l
<b>Anhydride carbonique (surpression) à 20 °C</b>	Vins mousseux ≥ 3,5 bars 2 bars ≥ vins pétillants ≥ 1,2 bars Une tolérance de 0,5 bar entre la mention et la pression mesurée est acceptée.
<b>Sucres résiduels (glucose + fructose) allégation optionnelle sur l'étiquette</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Brut nature : &lt; 3 g/l</li> <li>▪ Extra-brut : &lt; 6 g/l</li> <li>▪ Brut : ≤ 12 g/l</li> <li>▪ Extra sec : de 12 à 17 g/l</li> <li>▪ Sec : de 17 à 32 g/l</li> <li>▪ Demi-sec : de 32 à 50 g/l</li> <li>▪ Doux : &gt; 50 g/l</li> </ul> <p>Une tolérance de + 3 g/l entre la mention sur l'étiquette et la teneur mesurée est acceptée pour les vins effervescents brut, extra-sec et sec.</p>

Vins liquoreux

Thème	Caractéristiques		
	Vendange tardive	Vin de raisins passerillés	Vendange tardive sélective
Richesse minimale en sucre du moût non fermenté (° Brix)	25	28	30
TAV naturel minimum	15 %	17 %	18,5 %
Augmentation du TAV maximum	Interdite		
TAV acquis	7 ≤ % vol. <15		
Acidité volatile	<p>Limite maximale de 1,22 g/L exprimée en acide sulfurique ou de 1,5 g/l exprimée en acide acétique pour les vins de vendange tardive et passerillés; de 1,47 g/L exprimée en acide sulfurique ou de 1,8 g/l exprimée en acide acétique pour les vins de vendange tardive sélective.</p> <p>Un vin présentant une teneur en acidité volatile supérieure à ces valeurs peut être accepté si ses caractéristiques organoleptiques sont jugées acceptables par le comité d'agrément.</p>		
SO <sub>2</sub> libre	≤ 70 mg/l		
SO <sub>2</sub> total	≤ 420 mg/l		
Sucres résiduels (glucose + fructose)	≥ 50 g/l	≥ 50 g/l	≥ 80 g/l



## ÉTIQUETAGE DU PRODUIT FINI

- (39) Les exigences légales pour l'étiquetage prévues par la Loi sur la Société des alcools du Québec (chapitre S-13, a. 37) et par les lois fédérales doivent être respectées en tout temps par le vignoble.
- (40) La section suivante présente les exigences de certification relatives à l'étiquetage de l'IGP « Vin du Québec ». La typologie et les jeux de caractères utilisés doivent être conformes aux règles d'étiquetage pour l'IGP « Vin du Québec ».
- (41) Les étiquettes IGP « Vin du Québec » doivent être approuvées par l'organisme de certification et la SAQ (ou RACJ), lors de leur émission initiale ou de modifications majeures. Toutefois, lors de modifications mineures, telles taux d'alcool, format, codes barre, l'OC n'a pas à approuver de nouveau l'étiquette à la suite de ces modifications.
- (42) Les mentions obligatoires inscrites sur l'étiquette sont aussi obligatoires sur tout emballage secondaire du produit certifié (tube, emballage cartonné, etc.), à l'exception du numéro de lot, du millésime et du nom de l'organisme de certification.

### *Mentions obligatoires (critères de certification)*

#### **Sur l'étiquette principale :**

- En toutes lettres, sur une même ligne, le nom de l'appellation réservée « Vin du Québec » et, facultativement, sa traduction en anglais reconnue dans l'avis ministériel.
- Sur la ligne en dessous, en toutes lettres et sur une même ligne, le terme « Indication géographique protégée ».
- La dénomination correspondant au type du produit : « vin mousseux » ou « mousseux », « vin pétillant » ou « pétillant », « vin de vendange tardive » ou « vendange tardive », « vendange tardive sélective », « vin de raisins passerillés » ou « vin passerillé »<sup>1</sup>.
- Pour les vins effervescents, la dénomination « vin mousseux » ou « vin pétillant ».
- Le millésime, lorsqu'au moins 85 % du contenu de la bouteille est issu de raisin récolté au cours de l'année indiquée<sup>2</sup>.

#### **Sur l'étiquette principale, arrière (contre-étiquette) ou latérale :**

- Le logo de marque officielle de l'IGP (obligatoire à partir du millésime 2019). Le logo peut aussi être placé sur la capsule ou un médaillon.
- Le nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV
- Le nom et les coordonnées du vignoble
- Le numéro de lot du produit (il peut être inscrit directement sur la bouteille).

---

<sup>1</sup> Un produit peut combiner deux types de vins si ceux-ci correspondent aux descriptions figurant aux sections 3.3 et 3.4, ou 3.3 et 3.5 : « vendange tardive » ou « vendange tardive sélective » combiné à « mousseux » ou « pétillant »; « vin de raisins passerillés » ou « vin passerillé » combiné à « mousseux » ou « pétillant ». Les dénominations « vin blanc », « vin rouge », « vin rosé » peuvent être omises si elles sont déjà indiquées sur l'étiquette afin de respecter les exigences légales pour l'étiquetage prévues par la Loi sur la Société des alcools du Québec (chapitre S-13, a. 37) et par les lois fédérales.

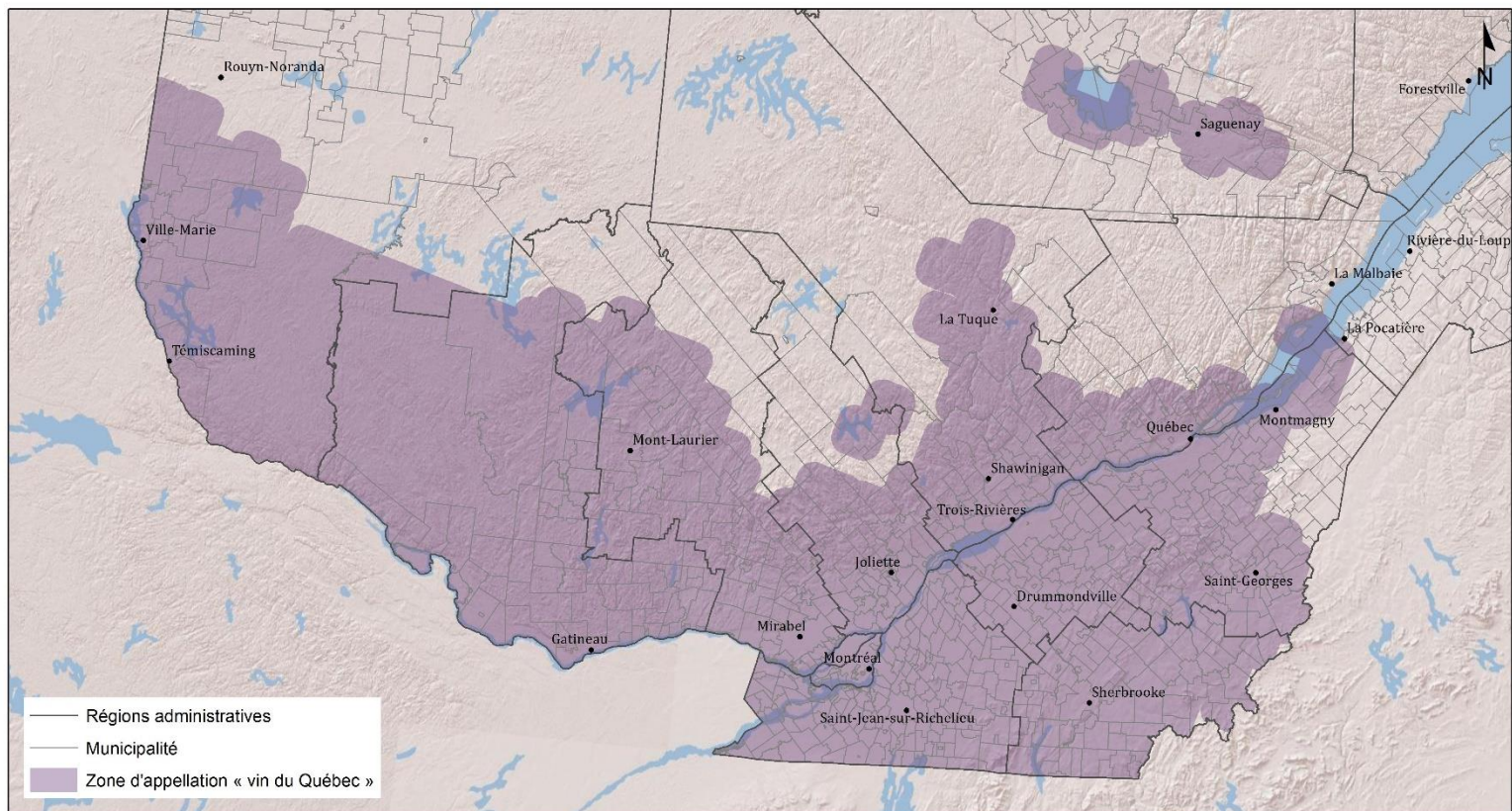
<sup>2</sup> À l'exception des vins effervescents.

*Mentions facultatives autorisées pour l'IGP (critères de certification)*

- (43) L'étiquette principale ou la contre-étiquette du produit IGP « Vin du Québec » peut comprendre :
- a. Le nom du cépage unique lorsque le vin est élaboré à partir d'au moins 85 % de raisins issus de ce cépage;
  - b. Le nom de deux cépages mentionnés en ordre décroissant d'importance lorsque le vin est élaboré à partir d'au moins 90 % de raisins issus de ces deux cépages et qu'au moins 15 % du vin est élaboré à partir de raisins issus du second cépage;
  - c. Le nom de trois cépages mentionnés en ordre décroissant d'importance lorsque le vin est élaboré à partir d'au moins 95 % de raisins issus de ces trois cépages, qu'au moins 15 % du vin est élaboré à partir de raisins issus du deuxième cépage et qu'au moins 10 % du vin est élaboré à partir de raisins issus du troisième cépage;
  - d. La mention « Récolté, élaboré et embouteillé (ou mis en bouteille) au vignoble », si le contenu de la bouteille est élaboré à partir d'au moins 85 % de raisin produit par le vignoble.
  - e. La mention « Élaboré et embouteillé (ou mis en bouteille) au vignoble », si le contenu de la bouteille est élaboré à partir de moins de 85 % de raisin produit par le vignoble.
  - f. Pour les vins effervescents, la mention concernant le sucre résiduel : (glucose + fructose) : Brut nature, Extra-brut, Brut, Extra-sec, Sec, Demi-sec, ou Doux.
  - g. Pour les vins tranquilles, la mention concernant le sucre résiduel : (glucose + fructose) : Sec, Demi-sec, Demi-doux ou Doux.
- (44) L'étiquette principale ou la contre-étiquette d'un vin effervescent de l'IGP « Vin du Québec » peut comprendre la mention du millésime, si 85 % du contenu de la bouteille est issu de raisin récolté au cours de l'année indiquée.
- (45) L'étiquette principale ou la contre-étiquette du produit IGP « Vin du Québec » peut comprendre la mention facultative « Élevé (ou vieilli) en fût (ou en barrique) de chêne », si 50 % ou plus du contenu de la bouteille est élevé en fût ou en barrique de chêne, pendant une durée minimale de trois (3) mois après l'étape de fermentation. L'utilisation de copeaux de bois est interdite sous cette mention.

L'aire géographique de production du « Vin du Québec » comprend le territoire cartographié sur la carte suivante.

### Zone de l'appellation IGP « Vin du Québec »



Source : Données transmises par Agriculture et Agroalimentaire Canada, mars 2017  
Indice Agroclimatique : Moyenne des degrés-jours, base 10°C, entre 1983 et 2012

Cartographie : MAPAQ, mars 2017

0 35 70 140 Kilomètres

Québec