



















SELECTIONS OENÔ

Importations privées





Charlotte Delaere	514-712-6783	Montréal
André Dagenais	450-462-9038	Montréal et sa Rive-sud
Stéphan Raïche	514-574-7112	Montréal Ouest, Laurentides, Outaouais, Abitibi-Témiscamingue, Laval
Gérard Pratte	514-608-3915	Centre-du-Québec, Mauricie, Estrie, Montérégie
Marie-Pier Lalonde	514-213-6117	Rive Sud de Montréal, Dix 30
Richard Carrier	418-572-6046	Québec, Saguenay/Lac-St-Jean, Charlevoix /Côte-Nord; Gaspésie/Iles-de-la Madeleine, Bas-St-Laurent, Chaudières-Appalaches

Mise à jour le : 2018-02-16






CANADA									
CAVE SPRING, REGION DE LA PÉNINSULE DU NIAGARA					NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	CAVE SPRING, RIESLING, 2016, DOLOMITE	13628729	30						
	Infos Techniques	La fermentation a été produite à froide température, dans de petites cuves en acier inoxydable en utilisant des levures choisies lesquelles viennent rehausser le caractère typique du Riesling.				18,00 \$	20,70 \$	6	19
	Notes de dégustations:	Robe jaune pâle aux reflets qui « flirt » avec l'argenté. Au nez, des arômes de zestes de citron et de pamplemousse prédominant, avec en complément des notes minérales. De style demi-sec en bouche avec des saveurs de pamplemousse et un équilibre impeccable de l'acidité, caractéristique des Rieslings de la péninsule du Niagara riche en argile.							
	CAVE SPRING, CHARDONNAY, 2016, NIAGARA ESCARPMENT, 375ml	13598494	36						
	Infos Techniques	On sait depuis longtemps que le cépage Chardonnay trouve son expression la plus vraie dans les climats frais avec des sols riches en calcaire. Ce vin provient de vignobles situés le long des collines de l'escarpement du Niagara, surplombant le lac Ontario, où les argiles à la craie, l'élévation et les brises côtières modératrices se conjuguent pour offrir une fraîcheur et une vitalité à cette variété classique				10,44 \$	12,05 \$	12	3
	Notes de dégustations:	Au nez, des arômes de pomme rouge mûre, de poire, de pamplemousse et de mandarine avec des nuances de vanille et de caramel. Sec, mi-corsé et très accessible, le palais est rond et crémeux, suivi de riches textures minérales et de notes de pommes Gala juteuses.							
	CAVE SPRING, PINOT NOIR, 2016, NIAGARA ESCARPMENT, 375ml	13598419	36						
	Infos Techniques	Provient de vignobles nichés le long des pentes douces de l'escarpement du Niagara et surplombant le lac Ontario. Dans cette zone, les sols calcaires et la brise modérée des lacs offrent des conditions idéales pour l'un des plus nobles de tous les raisins rouges.				11,38 \$	13,10 \$	12	1
	Notes de dégustations:	Au nez, des notes de fruits rouges et noirs avec des arômes de clou de girofle, de poivre fendu et de cuir de selle. La bouche est mi-corsée avec une douceur crémeuse. Bon équilibrée et des tanins modérés. La finale est extrêmement persistante avec de discrètes notes de cerise noire, de cèdre et de cacao.							
ESPAGNE									
BODEGAS DEL MUNDO, RÉGION DE LA RIOJA					NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	VALDEMOREDA VIURA, 2016, BLANCO	13557511	62						
	Infos Techniques	100% Viura. Domaine familial mené par la cinquième génération des Martinez Bujanda. Le vignoble est suffisamment grand pour fournir tout le raisin dont ils ont besoin, ce qui leur permet de contrôler tout le processus, de la vigne à la bouteille.				10,68 \$	12,30 \$	12	5
	Notes de dégustations:	Couleur vert-jaune pâle, brillant et limpide. Il affiche des arômes fruités bien définis, débute sur ceux de fruits jaunes, comme la pêche et la pomme. Attaque fraîche, c'est rond en bouche, puissant avec un finale longue et complexe sur des notes de fleurs et de fruits.							
ATTIS BODEGAS Y VINEDOS, RÉGION DE RIAS BAIXAS					NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	XION, TINTO, ROUGE, 2015, D.O. RIAS BAIXAS	13497757	121						
	Infos Techniques	Cépage: Pedral, Souson et Espadeiro. Appellation Rias Baixas. Production de 2000 bouteilles. Sols granitiques à caractère siliceux. Orientation Sud Ouest, altitude 100 m. Élevage de 6 mois en barriques de chêne français.				27,15 \$	31,25 \$	6	9
	Notes de dégustations:	Au nez, arômes de fruits rouges de framboises, d'épices/piments, de fleurs. Le tout accompagné de notes minérales. En bouche, une belle fraîcheur et un effet gouleyant. Les tanins sont fins et nous retrouvons les arômes du nez.							
QUINTA DE LA QUIETUD, RÉGION DE RIAS BAIXAS					NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	CORRAL DE CAMPANAS, 2015	13491902	121						
	Infos Techniques	100% Tinta de Toro / tempranillo autochtone - Jean-François Hébrard, vigneron à l'origine de Bordeaux est le concepteur de cette cuvée de Toro. Après une longue et fructueuse carrière dans le Rhône, il est tombé amoureux et en admiration avec le potentiel du terroir de Toro, en particulier les souches anciennes, loin de la rivière. Les racines sont profondes = minéralité + complexité				22,79 \$	26,25 \$	12	8
	Notes de dégustations:	Couleur intense, lumineuse, dense sans être terne. Le nez un peu jeune avec une complexité moyenne et une haute intensité. Il est agréablement doux, avec des notes épicées subtiles, des aiguilles de pin et de minéraux. Son acidité est bien intégrée, sa structure et ses tanins frais en font un vin rond, agréable, qui ne se fatigue pas. Ce n'est pas un vin puissant, c'est un vin agréable à déguster à tout moment.							
ÉTATS-UNIS									
WOODWARD, CANYON, ÉTAT DE WASHINGTON					NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	CHARDONNAY, WASHINGTON STATE, 2014	13476235	197						
	Infos Techniques	100% Chardonnay Fermentation et élevage en futs, 20% de chêne français neuf ; 91/100 Wine Enthusiast + 91/100 Wine Advocate				53,93 \$	62,25 \$	12	2
	Notes de dégustations:	Des arômes de poire mûre, de pomme caramélisée et de pêche combinés à une douce acidité. Du fruit qui intègre magnifiquement des notes de vanille, de minéraux et de noisettes grillées. Une finition complexe, généreuse et longue.							








	NELMS ROAD, RED WINE, 2015		13476219	197					
	Infos Techniques	Principalement assemblage de cabernet-franc et de merlot + vin de presse							
	Notes de dégustations:	Le millésime 2015 très chaud a donné des fruits magnifiquement mûrs mais équilibrés avec des saveurs alléchantes de cerise noire, moka et épices à pâtisserie. Des arômes complexes de viande rôtie, de fruits noirs et de tabac s'intègrent, conduisant à une douceur pour une finition généreuse. Le vin est de couleur pourpre et a une belle texture. Potentiel de vieillissement 5 ans et plus.				35,86 \$	41,25 \$	12	1
	ARTIST SERIES, CABERNET SAUVIGNON, 2013		13476243	197					
	Infos Techniques	100% Cabernet Sauvignon. Vendanges manuelles, élevage en barrique de chêne français.							
	Notes de dégustations:	Nez complexe de céréales et d'olive noire intégré magnifiquement aux arômes de fruits noirs mûrs. En bouche, le vin est riche et élégant avec des subtiles notes d'herbes et de baies noires. Les tanins intégrés améliorent la texture et donnent de la structure. La finale est complexe, généreuse et longue. 94/100 J.Robinson				63,03 \$	72,50 \$	12	3
FRANCE									
AYALA, RÉGION DE LA CHAMPAGNE					NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	BRUT NATURE ZÉRO DOSAGE, 750 ML, A.O.C. CHAMPAGNE		13472576	121					
	Infos Techniques	Cépage: 40% Pinot Noir 20% Pinot Meunier et 40% Chardonnay. Né d'un vieillissement en cave de près de 4 ans, Brut Nature témoigne parfaitement de la grande qualité des raisins utilisés par la Maison pour l'élaboration de ses vins et de ses savoir-faire authentiques en matière de vinification. Permettant des accords gastronomiques remarquables, son absence de dosage lui confère une pureté et une précision qui en font un partenaire idéal pour les plats iodés. 91 WS 91 WE				59,83 \$	69,00 \$	6	6
	BRUT MAJEUR BLANC, 375 ML, A.O.C. CHAMPAGNE		13432128-13472576	135-9					
	Infos Techniques	Cépages: 40% Pinot Noir 20% Pinot Meunier et 40% Chardonnay. Caractérisé par un faible dosage, et un vieillissement long de 3 ans en caves ce Champagne est vinifier en petites cuves inox. Top 100 wine spectator 2011 92 points				31,19 \$	36,00 \$	12	7
CHÂTEAU LAMOTHE BERGERON, RÉGION DE BORDEAUX					NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	RIVES DE LAMOTHE ROUGE, 2008, A.O.C BORDEAUX		13430915	175					
	Notes de dégustations:	Les vignes de Lamothe-Bergeron regardent la rivière, c'est à dire qu'elles occupent les meilleures graves laissées par la Gironde, avec un sol riche en galets qui chauffent le raisin, assurent un bon drainage et fabriquent de la finesse. Elles occupent plus de 60 hectares et ont un âge moyen de 25 ans. Ce Haut-Médoc a la saveur noire et gourmande des fruits bien mûrs et il se situe quelque part entre élégance classique et sensualité dévorante, avec une bouche ample, des tanins bien présents, et une finale tout en longueur.				19,61 \$	22,55 \$	6	47
CHÂTEAU SAINT COSME					NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	LITTLE JAMES BASKET BLANC 2015		13213996	422					
	Infos Techniques	Sauvignon Viognier, un assemblage qui sort de l'ordinaire et qui vient du Languedoc. Un vin facile de bistro, où les méthodes de vinifications ont été choisi pour mettre en avant la fraîcheur et la vivacité.				16,24 \$	18,70 \$	12	2
	Notes de dégustations:	Sur les fruits à noyau : pêche/abricot avec des notes florales. En bouche, frais sur le pamplemousse, la mangue et le fenouil. Idéal sur un ceviche, ou poisson frais.							
LAURENT MIQUEL, RÉGION DU LANGUEDOC					NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	VENDANGES NOCTURNES ROUGE, 2016, LAURENT MIQUEL		13518095	111					
	Infos Techniques	Vendanges nocturnes, égrappage, longue cuvaison avec contrôle des températures de fermentation, collage, légère filtraon avant mise en bouteilles. Merlot Syrah Grenache				12,51 \$	14,40 \$	12	24
	Notes de dégustations:	La robe dévoile un délicat rouge grenat. La bouche se définit par des arômes fruités de baies rouges et de framboise.							
DOMAINE ROBLIN, RÉGION DE LA VALLÉE DE LA LOIRE					NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	DOMAINE ROBLIN, A.O.C. SANCERRE AMMONITES BLANC, 2013		13504380	122					
	Infos Techniques	Sols : Argilo-calcaires , 100% Sauvignon blanc, Vignes de 30 ans en moyenne. Elevage sur lies fines pendant 5 à 6 mois avec brassages de lies plus ou moins fréquents selon le millésime. Faible collage et légère filtration avant la mise en bouteilles.				43,89 \$	50,50 \$	12	5
	Notes de dégustations:	Sancerre présentant un très bel équilibre entre fruit et minéralité. Vin frais, généreux, complexe et élégant doté d'une belle longueur. Cette cuvée s'accordera à merveille avec des crustacés grillés tel que le homard et des poissons et volailles d'exception.							
	DOMAINE ROBLIN, A.O.C. SANCERRE ORIGINE BLANC, 2016		13504363	121					
	Infos Techniques	Sols : Argilo-calcaires , 100% Sauvignon blanc, Vignes de 25 ans en moyenne. Elevage sur lies fines pendant 5 à 6 mois avec brassages de lies plus ou moins fréquents selon le millésime. Faible collage et légère filtration avant la mise en bouteilles. 92 points decanter				31,78 \$	36,75 \$	12	9
	Notes de dégustations:	Typiquement Sancerre, vin fruité, droit, vif et minéral. Parfait à l'apéritif et compagnon idéal des fruits de mer, poissons, viandes blanches et fromages de chèvre, tout particulièrement le Crottin de Chavignol. Très bel accord sur les cuisines asiatiques.							
	DOMAINE ROBLIN, A.O.C. SANCERRE ENCLOS DE MAIMBRAY BLANC, 2015		13504371	121					
	Infos Techniques	Sols : Argilo-calcaires , 100% Sauvignon blanc, Vignes de 25 ans en moyenne. Elevage sur lies fines pendant 5 à 6 mois avec brassages de lies plus ou moins fréquents selon le millésime. Faible collage et légère filtration avant la mise en bouteilles. - Concours des Ligiers 2016 : Médaille d'Argent - Concours Mondial du Sauvignon 2016 : Médaille d'Argent - Décanter World Wine Awards 2016 : Médaille d'Argent				37,36 \$	43,00 \$	6	3
	Notes de dégustations:	Gourmand, fruité, plein de fraîcheur et de délicatesse, facile à boire. Comme le Sancerre Blanc Origine, il sera idéal à l'apéritif, sur les poissons, fruits de mer, viandes blanches et fromages de chèvre.							
FRANCE CAVE ANNE DE JOYEUSE, RÉGION DU LANGUEDOC					NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	GARGANTAVIS, PINOT NOIR, 2016, V.D.P. D'OC, CAVE ANNE DE JOYEUSE		13555806	57					
	Infos Techniques	Vendange manuelle de parcelles d'altitude en Haute Vallée de l'Aude. Sols d'argiles rouges du Crétacé sur base d'éboulis calcaires. Sélection sur historique qualité.Tri sur tapis. Eraflage.				18,92 \$	21,75 \$	6	2
	Notes de dégustations:	Robe rubis profond. Parfums de cerise griotte, bouquet de fruits rouges, prolongés amplement en bouche par des notes vanille et noisette.							









	CAMAS, PINOT NOIR, 2016, V.D.P. D'OC, CAVE ANNE DE JOYEUSE		13555785	57	15,66 \$	18,00 \$	12	1	
	Infos Techniques	Vignes situées sur la Haute Vallée de l'Aude, nos vignes de Pinot Noir bénéficient du climat pyrénéen, avec une forte amplitude thermique et des sols argilo-calcaires et graveleux.							
	Notes de dégustations:	Nez explosif de fruits rouges et de noyaux de cerises. Ce vin gouleyant sera parfait sur les tapas à l'apéritif.							
	CAMAS, SAUVIGNON BLANC, 2016, V.D.P. D'OC, CAVE ANNE DE JOYEUSE		13555806	57	15,00 \$	17,25 \$	12	10	
	Infos Techniques	Vignes situées sur les 3 zones du vignoble de Limoux : terroir Méditerranéen, Océanique et Pyrénéen. Sols argilo calcaires et graveleux							
	Notes de dégustations:	Nez intense d'agrumes. En bouche, la fraîcheur et le fruité s'expriment pleinement en s'appuyant sur une belle ampleur avec un final minéral, franc et long.							
	CAMAS, CHARDONNAY, 2016, V.D.P. D'OC, CAVE ANNE DE JOYEUSE		13555777-13479962	139-85	15,03 \$	17,30 \$	12	39	
	Infos Techniques	Vignes situées sur les 3 zones du vignoble de Limoux : terroir Méditerranéen, Océanique et Pyrénéen. Sols argilo-calcaires et graveleux. Pressurage direct, vinification traditionnelle. Fermentation avec contrôle constant des températures. Débourageage au froid pour clarifier naturellement le vin.							
	Notes de dégustations:	Au nez, des notes de fleurs blanches puis de pamplemousse. En bouche, des saveurs de pamplemousse et ananas. Fin et équilibré, il s'associe parfaitement avec tout type de poisson, mais tient aussi sa place à l'apéritif.							
DOMAINE J. LAURENS, RÉGION DE LIMOUX				NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs	
	LA MATTE BRUT NATURE, 2013, A.O.C. LIMOUX		13414675	197	25,88 \$	29,80 \$	6	4	
	Notes de dégustations:	Un vin surprenant qui ne laisse pas indifférent. Son lent vieillissement sur lies entre 24 et 36 mois lui permet d'offrir des arômes inédits de noix fraîche où la brioche se mêle à une subtile pointe de cédrat. Ce blanc de blancs non dosé (aucun dosage en final de dégorgement) est bien particulier avec son Mauzac qui le rend atypique. Inédit, original, d'une finesse incomparable, à goûter absolument.							
DOMAINE DE LA ROQUETTE, RÉGION DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE				NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs	
	DOMAINE DE LA ROQUETE 2013 "PIEDLONG" A.O.C. CHATEAUNEUF DU PAPE		13587621	49	67,77 \$	78,00 \$	6	13	
	Infos Techniques	Mourvèdre (10%) Grenache noir (90%). Vinification en tronconique puis élevage en Foudre sur 20 mois. L'avis de Fred le Sommelier : Le Piedlong a une magnifique couleur pourpre. Son nez est chaleureux et complexe qui mélange cerises et un léger boisé. Dégustez le Piedlong avec rôtis, volailles et fromages. Pourquoi pas avec un pied de cochon ! IWC 90 WA 91 WS 92							
	Notes de dégustations:	Sure les épices et les fruits rouges, c'est un Châteauneuf-du-Pape qui joue parfaitement entre richesse et fraîcheur, robustesse et féminité, velours et minéralité.							
VIGNOBLES JOLIVET, RÉGION DE BORDEAUX				NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs	
	CHÂTEAU LA COUDRAIE 2015, A.O.C. BORDEAUX		13525640-13554985	91-71	15,96 \$	18,35 \$	12	34	
	Infos Techniques	Découvrez au coeur du vignoble de Bordeaux, le petit village de Soussac, sur les coteaux de la Butte de Launay, point le plus haut de Gironde. C'est ici que l'histoire des vignobles Jolivet s'écrit depuis quatre générations. Les Jolivet sont à la tête de ce domaine de 76 hectares. Merlot (80 %) Cabernet sauvignon (20 %)							
	Notes de dégustations:	Robe grenat sombre, reflets violines. Nez plaisant, violette, cassis et groseilles. La bouche séduit par sa belle fraîcheur laissant s'exprimer librement les arômes du nez. Tanins fondus, matière nette. Ensemble équilibré. Prometteur							
CHÂTEAU PESQUIÉ, RÉGION DE VALLÉE DU RHÔNE				NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs	
	PESQUIÉ TERRASSES, BLANC, A.O.C. VENTOUX		13413867	197	18,44 \$	21,20 \$	3	1	
	Infos Techniques	70 % Viognier - 15 % Roussanne - 15 % Clairette Les trois cépages de Terrasses blancs sont évidemment tous dans l'AOC Ventoux mais le Viognier étant « cépage secondaire », tout assemblage à majorité de Viognier ne peut être classé dans l'AOC... Terrasses blanc est donc un Vin de France.							
	Notes de dégustations:	Robe : Robe limpide aux reflets argentés. Nez : Beau bouquet de fleurs blanches et nez d'agrumes aux notes de citron vert. Bouche : fraîcheur et tension en bouche, arômes d'agrumes (citron et pamplemousse), de fruits exotiques (litchis) et de fruits blancs.							
CHÂTEAU PARADIS, RÉGION DE LA PROVENCE				NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs	
	CHÂTEAU PARADIS, BLANC, 2015, A.O.C. PROVENCE		13414878	197	20,34 \$	23,40 \$	6	12	
	Infos Techniques	Elaboré à base de Sauvignon blanc (60%) et de Grenache blanc (40%). Les raisins sont vendangés et triés manuellement dans des caissettes. Celles-ci sont directement vidées dans le pressoir pneumatique. Les raisins sont vinifiés à basse température (15°C) pour favoriser l'expression du fruit, en cuves inox thermo-régulées.							
	Notes de dégustations:	Couleur : Limpide avec des reflets dorés Nez : D'une très belle fraîcheur avec des notes d'agrumes et florales Bouche : La souplesse et les arômes d'acacia du grenache blanc apportent au sauvignon harmonie et complexité.							
JOSEPH CARTRON, LIQUEURS, RÉGION DE LA BOURGOGNE					NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	LIQUEUR DE VIOLETTE, 500ml		13569909	51	30,22 \$	34,75 \$	3	6	
	Infos Techniques	A l'image des plus précieux parfums, la Liqueur de Violette Joseph Cartron est élaborée à partir d'absolue de violette, obtenue en broyant les plus belles feuilles. On ajoute une note légère de fleur à ce concentré d'arôme pour parfaire les mélanges. Dotée d'une étonnante fraîcheur, la liqueur évoque le doux parfum à la fois floral, fruité et poudré des bonbons de notre enfance.							
	Notes de dégustations:	Au nez : nez fin, subtil, élégant. Belle intensité florale et fraîche de la violette, rehaussée de petites touches de végétal noble. En bouche : bouche souple et ronde vite soutenue par des saveurs fruitées. Bouquet floral de violettes sauvages en rétro-olfaction. La texture est aérienne, la bouche bien équilibrée et d'une grande finesse. Belle persistance de 6 à 7 caudalies.							

	LIQUEUR DE THÉ VERT MATÉ, 500ml		13569896	37	27,63 \$	32,00 \$	3	3
	Infos Techniques	<i>Le maté, originaire d'Amérique du Sud, est considéré comme un thé vert. Mais en réalité, la plante utilisée, le yerba maté, n'est pas un théier mais un arbuste de la famille du houx. Le maté, consommé à l'origine dans unealebasse, se passait de main en main comme un symbole fort de l'hospitalité sud-américaine. On le retrouve aussi parfois sous le nom de « thé des Jésuites » en référence à leur présence au Paraguay pendant les XVIIème et XVIIIème siècles.</i>						
	Notes de dégustations:	Au nez : épanoui et ouvert. Les notes, d'une agréable douceur végétale, sont mentholées et d'une belle fraîcheur aromatique. Une subtile et légère sensation fumée complète l'ensemble. En bouche : l'entrée est suave, ronde et veloutée. Une sensation fraîche de chlorophylle se développe rapidement. La sensation de la finale est tannique tandis que la fin de bouche est chaude et épicée.						
	LIQUEUR DE PAMPLEMOUSSE ROSE, 500ml		13569941	64	29,07 \$	33,50 \$	3	5
	Infos Techniques	<i>Le goût du pamplemousse rose est très sophistiqué, mariant subtilement sucre et amertume rafraîchissante. Les fruits qui composent les jus utilisés pour élaborer la Liqueur de Pamplemousse Rose Joseph Cartron subissent une sélection draconienne : ils proviennent des meilleurs vergers d'Israël et de Floride là où ils sont gorgés de soleil et de sucre. La qualité des fruits et de la recette donnent toute la saveur, l'arôme et la belle couleur du pamplemousse rose à cette liqueur raffinée très longue en bouche.</i>						
	Notes de dégustations:	Au nez : le nez affiche de la fraîcheur avec des notes de menthe verte et de menthe poivrée. On sent la pureté des pamplemousses élevés à une maturité optimum. En bouche : l'attaque de bouche est moelleuse, ronde, grasse et soutenue par une finale fraîche d'une amertume discrète.						
	LIQUEUR DE SUREAU, 500ml		13569925	64	32,03 \$	37,00 \$	3	6
	Infos Techniques	Ce sont les fleurs, sans aucun doute la partie la plus aromatique de la plante, qui entrent dans la composition de l'extrait utilisé pour élaborer la Liqueur de Sureau Joseph Cartron. Sélectionnées en Autriche et en Hongrie où la qualité de leur culture est optimale, les fleurs parfumées confèrent à la liqueur ses notes de fruits agréablement acidulés, ainsi que son caractère frais, gourmand et délicatement floral.						
	Notes de dégustations:	Au nez : Le nez, d'une élégance remarquable, est délicat, subtil et très expressif. On retrouve la finesse aromatique des fleurs blanches. En bouche : L'attaque est douce et ronde et se poursuit par une bouche à la texture très pure, très fraîche. La sucrosité est discrète. La finale est subtilement florale avec des notes de fruits acidulés. Très belle persistance en bouche.						
	LIQUEUR DE POMME VERTE, 500ml		13569933	64	30,22 \$	34,75 \$	3	7
	Infos Techniques	Leur qualité restitue parfaitement la délicieuse acidité de la pomme verte. L'utilisation d'une petite quantité de Golden Delicious confère à cette liqueur le bon goût sucré du fruit et une très agréable longueur en bouche.						
	Notes de dégustations:	Au nez : le nez se montre épanoui, expressif et intense. Pureté du fruit avec des sensations de fraîcheur et sans lourdeur. On sent la variété de la pomme derrière la palette aromatique. En bouche : l'attaque de bouche est fraîche et équilibrée. Aucune sensation de sucrosité. On retrouve la pureté du fruit dans le verger. La finale est pure avec des sensations d'agrumes.						

ITALIE

CASTELLANI, RÉGION DE LA TOSCANE			NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs	
	BOSCATO BLANC, VINO DA TAVOLA		13345091	255	9,98 \$	11,50 \$	12	1
	Infos Techniques	85% Trebbiano et Malvasia, 15% autres						
	Notes de dégustations:	Très polyvalent: frais et juteux avec une finale harmonieuse. Ce vin est parfait pour les amuse-bouches et les plats de noissons.						
	GRIFONE PRIMITIVO PUGLIA IGT		13476121	57	11,73 \$	13,50 \$	12	1
	Infos Techniques	Grifone Primitivo vient de nous des vignobles de la région des Pouilles (géographiquement, au talon de la botte), la maison ancestrale du Zinfandel. 100% Primitivo = Zinfandel						
	Notes de dégustations:	Arômes concentrés de fruits rouges et de réglisse. Pas aussi épicé que les Zinfandels américains, ce Primitivo est corsé, chaud et fruité, avec des tanins forts et persistants.						
ASTORIA WINES, RÉGION DE LA VÉNÉTIE			NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs	
	FASHION VICTIM MOUSSEUX, ASTORIA		13431441-13490512	197-138	16,05 \$	18,50 \$	6	45
	Infos Techniques	La vendange se fait à la main en septembre, à laquelle il s'en suit le pressurage doux avec une brève macération à froid des peaux et la décantation statique du moût. Sa fermentation primaire aura lieu dans des récipients d'acier à 18/19°C sous l'action de levures sélectionnées. Le vin nouveau sera conservé sur les lies nobles pendant quelques semaines. La phase successive sera la prise en mousse qui durera 20/25 jours à 18°C. Une fois terminée, le mousseux sera conservé sur les lies pendant quelques semaines.						
	Notes de dégustations:	Bulles très légères et persistantes. Robe jaune paille avec des reflets verdâtres. Nez éthéré, délicat, très personnel grâce à la synergie entre arômes variétaux et parfums de la levure, avec une nette touche aromatique. Bouche pleine et harmonieuse; sec. Accords : Seul en apéritif ou parfait avec des huîtres, ceviches et fruits de mer crus.						
	HONOR VENEZIA SPUMANTE DOC ROSÉ 3L		13464390	142	106,67 \$	122,75 \$	1	2
	Infos Techniques	Vignes situées aux abords de la rivière Piave, à la frontière entre les provinces de Trévise et de Venise. Les vignobles sont orientés est-ouest et nord-sud, avec des vignes âgées de 8 à 12 ans.						
	Notes de dégustations:	Perlage : fin et persistant. Robe : rose pâle. Nez : bouquet élégant et varié, à l'arôme riche et complexe. Bouche : agréablement pleine, harmonieuse et avec un bel équilibre.						
	YU SUSHI, SPARKLING MOUSSEUX, ASTORIA		13413955	202	17,96 \$	20,65 \$	6	2
	Infos Techniques	Cépage: Majoritairement Glera Vin mousseux Extra Brut conçu pour accompagner les sushis, sashimis et poissons crus de la mer.						
	Notes de dégustations:	Robe Jaune paille clair. Nez élégant, net, fruité et typé. Bouche agréable, vive, équilibrée avec une petite note acidulée.						

CASTELLO DI CORBARA, RÉGION DE LA OMBRIE				NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	<u>CAMPO DELLA FIERA ORVIETO CLASSICO</u>		13484391	155	13,04 \$	15,00 \$	12	2
	Infos Techniques	Fermentation alcoolique ralentie par des températures basses pour conserver les arômes variétaux.						
	Notes de dégustations:	Robe jaune paille. Parfums frais floraux et fruités. Bonne intensité aromatique et profil équilibré. Accords: Avec divers types de plats frits, fromages frais ou viandes blanches.						
	<u>CAMPO DELLA FIERA SANGIOVESE I.G.T.</u>		13484411	154	13,04 \$	15,00 \$	12	3
	Infos Techniques	Majorité de Sangiovese, vignes exposées plein sud. Pas de passage en bois.						
	Notes de dégustations:	Robe rubis rouge, parfum délicat de fruit avec des notes de réglisse. Douce attaque, tannins souple avec une persistance aromatique intense. Idéal avec différents types de pâtes avec sauce à la viande.						
RICCI CURBASTRO & FIGLI, RÉGION DE LA LOMBARDIE				NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	<u>RICCI CURBASTRO CURTEFRANCA D.O.C. BIANCO</u>		13526925	98	21,87 \$	25,15 \$	6	4
	Infos Techniques	Curtefranca est le nouveau vin DOC qui remplace Terre de Franciacorta. Le changement de nom de cette désignation historique élimine deux problèmes: Terre de Franciacorta était un nom trop long et il était toujours associé à la Franciacorta. 60-70% Chardonnay, 30-40% Pinot Blanc						
	Notes de dégustations:	Robe Jaune paille avec des reflets verdâtres brillants. Nez délicat, élégant, persistant et intense avec des notes fines de fruits frais. Sec en bouche avec une belle fraîcheur agréable.						
VALLE REALE, RÉGION D'ABRUZZO				NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	<u>VALLE REALE, TREBBIANO D'ABRUZZO, 2016</u>		13412670	177	21,06 \$	24,25 \$	6	6
	Infos Techniques	Vin naturel par excellence : Vinification sans pigeage, sans égrappage et sans contrôle de température. Anecdote : Quand la qualité des crus de Capestrano et Popoli n'atteignent pas 100% de satisfaction, ceux-ci sont "déclassés" dans cette cuvée. Preuve que celle-ci est très qualitative !						
	Notes de dégustations:	La robe est jaune or pâle. Le nez est expressif avec des notes florales mais aussi des agrumes mûrs. La bouche joue sur la finesse malgré une belle densité et des fruits blancs (poires) croquants. Un Trebbiano tout en finesse ! Apéritif - Grillades de poissons - Poissons - Volaille						
	<u>VALLE REALE, MONTEPULCIANO, SANT'EUSANIO, 2013</u>		13412928	177	27,74 \$	32,00 \$	6	7
	Infos Techniques	Vendange : fin octobre. Macération durant 4 jours. Elevage en cuve inox. Domaine certifié en bio-dynamie via Demeter -						
	Notes de dégustations:	Dans le verre, une couleur rouge rubis scintillante laisse entrevoir toute sa jeunesse. C'est déjà surprenant pour un Montepulciano d'Abruzzo ! Au nez, des notes de fruits rouges, dense et pénétrante. Comme au visuel, on a l'impression d'avoir devant soi un Pinot Noir. En bouche, ce n'est pas aussi dense qu'un Montepulciano d'Abruzzo mais le vin a une forte personnalité au vu des arômes fruités persistants. On y retrouve aussi des notes sanguines, des baies mûres.						
	<u>VALLE REALE, MONTEPULCIANO, VIGNA DEL CONVENTO</u>		13412944	197	27,74 \$	32,00 \$	4	1
	Infos Techniques	Un tri très strict est effectué sur les ceps et ensuite, un deuxième tri est effectué dans le chai afin de sélectionner les grappes ayant atteint leur maturité phénolique. La fermentation est effectuée dans des tonneaux. Bouteille scellée cire!						
	Notes de dégustations:	La robe est rouge rubis scintillante, ce qui est surprenant pour un Montepulciano d'Abruzzo. Au nez, ce sont les fruits rouges qui dominent tout en finesse avec quelques notes d'épices en finale. La bouche est très surprenante car on y retrouve le volume et la longueur du Montepulciano d'Abruzzo sans être agressé par des tanins disgracieux. En effet, c'est la finesse et l'équilibre qui s'imposent.						
MARCONI, RÉGION DU MARCHE				NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	<u>IL MATTO BIANCO, 2015 IGT MARCHE</u>		13410851	197	15,71 \$	18,10 \$	6	13
	Infos Techniques	Cépages: Verdicchio, Fiano						
	Notes de dégustations:	Couleur jaune paille avec de subtiles nuances vertes. Le nez est délicat avec des arômes de fruits frais et de petites fleurs blanches, la bouche est sèche, élégante et harmonieuse. Il permet un large éventail de combinaisons, en particulier il est parfait avec du poisson.						
	<u>L'IMPERATORE, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO, 2016</u>		13415070	197	20,34 \$	23,40 \$	6	8
	Infos Techniques	100 % Verdicchio						
	Notes de dégustations:	Couleur jaune paille avec des reflets argentés. Le nez est intense et déterminé dans une expression fruitée et végétale. Arômes sur les fleurs blanches et les amandes. Le goût est frais. Excellent sur des légumineuses parfumées au poivre blanc et assaisonnées avec de l'huile d'olive vierge extra abondante. Parfait aussi avec des plats citronnés et des viandes blanches.						
	<u>LA TORRE ROSSO CONERO DOC, 2014</u>		13415088	192	18,79 \$	21,60 \$	6	15
	Infos Techniques	100% Montepulciano, 50% en cuve et 50% sous bois.						
	Notes de dégustations:	Rouge rubis intense avec des nuances violettes impénétrables. Complexe et fin, après la note de réglisse, de clous de girofle, de prune, de piment violet et rose. Son palais est équilibré et long en finition fruitée; Tanins doux avec bonne acidité et sapidité. Accords: Un compagnon idéal des viandes.						
	<u>L'IMPERATRICE LACRIMA DI MORO D'ALBA DOC, 2015</u>		13410922	192	20,34 \$	23,40 \$	6	10
	Infos Techniques	100% Lacrima						
	Notes de dégustations:	Rouge violet brillant. Bouquet explosif de roses fraîches, jasmin, framboise et litchi. La bouche est parfaitement équilibrée. Douce, fraîche et longue avec une finale florale. Accords: Lasagnes de viande rouge, couscous aux légumes épicés.						
	<u>ISTINTO VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE</u>		13544630	72	23,62 \$	27,20 \$	6	16
	Infos Techniques	100% Verdicchio						
	Notes de dégustations:	Couleur jaune paille avec des reflets dorés brillants. Nez intense et complexe sur des arômes de fruits pulpeux associés à des notes d'anis étoilé et de bonbons aux amandes. En bouche, sur les agrumes, le cèdre, les herbes aromatiques, le thym, les fleurs blanches. La bouche est ronde. Un vin extrêmement frais et savoureux, consent la combinaison avec des plats structurés.						

SENTIERI SICILIANI, REGION DE LA SICILE				NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	<u>SENTIERI SICILIANI, INZOLIA, 2016</u> 13437658			189	22,29 \$	25,65 \$	6	4
	Infos Techniques	100% Inzolia. Sols en grande partie argileux, altitude d'environ 200 m au-dessus de la mer. Vendanges manuelles, sélection des raisins, macération à froid pendant 12 heures, égrappage puis pressurage léger. 48 heures plus tard, la fermentation thermo-régulée démarre et dure 20 à 25 jours.						
	Notes de dégustations:	Robe d'un jaune paille brillant. Au nez, il offre un bouquet frais et complexe avec des notes de fruits exotiques et de fleurs jaunes. En bouche, il est rond et il présente une belle structure. Sa finale présente des notes herbacées.						
LUGI RIGHETTI, RÉGION DE LA VÉNÉTIE				NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	<u>SOL, LUIGI RIGHETTI, 2015</u> 13520451			97	22,83 \$	26,25 \$	12	11
	Infos Techniques	Le mélange est composé à 60% de raisins secs Corvina (séchés pendant 90 jours avant la fermentation alcoolique). Le reste est un mélange de 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Rondinella et 10% Shiraz. Après avoir appuyé sur la fermentation alcoolique mélangé ensemble avec « vin Corvina ». Il est élevé pendant 13 mois :70% en foudre et 30% en barriques.						
	Notes de dégustations:	Robe rouge profonde.Nez plein, intense, de fruits noirs et de cerise. En bouche, des saveurs intenses avec des parfums de fruits mûrs, de vanille, de chocolat et un léger boisé.						
	<u>PINOT GRIGIO, LUIGI RIGHETTI, I.G.T. VENETO, 2016</u> 13456349			162	15,71 \$	18,10 \$	12	10
	Infos Techniques	100% Pinot Grigio, Maturation 6-10 mois						
	Notes de dégustations:	Contrairement à beaucoup de Pinot Grigio, Righetti a une structure ferme et gourmande. Le nez a des arômes floraux avec des notes de pistaches et juste un soupçon de miel. Le palais est doux et rond avec une longue finition sur le citron.						
AFRIQUE DU SUD								
AVONDALE, RÉGION DU CAP				NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	<u>AVONDALE SAMSARA SYRAH, 2009</u> 13413162			176	38,27 \$	44,00 \$	6	3
	Infos Techniques:	Shiraz à 100% issus de vignobles organiques de 10 à 17 ans. Ils offrent des rendements faibles de 4 à 8 tonnes de fruits sains et équilibrés.						
	Notes de dégustations:	Âromes de bois doux et de poivre blanc, de violettes, de baies rouges vibrantes au nez. Le Samsara est rond en bouche avec des notes de prunes et de cerises, de clous de girofle, de cannelle et de poivre. Bonne longueur en bouche.						
ARGENTINE								
ALTA VISTA, RÉGION DE MENDOZA				NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	<u>PREMIUM ESTATE CHARDONNAY, 2016</u> 13412477			161	21,53 \$	24,75 \$	6	3
	Infos Techniques:	100% Chardonnay, provenant du vignoble le plus élevé au Campo de Los Andes, à Mendoza. 30% du vin est fermenté en fûts de chêne français pour construire la structure en bouche.						
	Notes de dégustations:	Arômes riches sur les agrumes et l'amande avec une bouche fraîche et pleine.						
	<u>PREMIUM ESTATE MALBEC, 2016</u> 13412611			161	21,70 \$	24,95 \$	3	1
	Infos Techniques:	100% Malbec						
	Notes de dégustations:	Robe d'une belle intensité. Au nez, des arômes de fruits rouges, de poivre et de tabac. La bouche est gourmande avec des notes de cerise noire et d'épices.						
PORTUGAL								
WINE & WINESMAKERS, RÉGION DU DOURO				NB jour	Resto \$	SAQ \$	Btls/cs	Q cs
	<u>MARIA POPOILA DOC VINHO VERDE, 2015</u> 13525092			121	16,45 \$	18,95 \$	12	3
	Infos Techniques:	100% Branco de D.O.C. Vinho Verde						
	Notes de dégustations:	Bouche: Grand volume et structure, tous très bien équilibré avec l'acidité. Long et persistant Plats: Se combine bien avec du poisson grillé, des fruits de mer ou de la viande. 89 points/Best Buy - Wine Enthusiast, 2017 - 90 points - RobertParker.com 2016 -15.5 points - JancisRobinson.com 2016						
	<u>MEIA LUA TINTO DOC DOURO, 2015</u> 13530801			122	12,81 \$	14,75 \$	12	20
	Infos Techniques:	Cépages: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (Aragonez), Tinta Barroca. D.O.C. Douro.						
	Notes de dégustations:	Couleur: grenat profond. Arôme: Très aromatique avec des notes de myrtilles et de mûres. Sol: Schiste Météo: Climat chaud et sec avec de grandes lacunes thermiques. Bouche: Corsé et concentré mais très frais avec des tanins mûrs et ronds. Comme sur le nez, très parfumé avec les mêmes notes de myrtilles et de mûres.						