

CHARIVARI ROUGE 2015 Borie de Maurel \$20

Vin rouge de France

APPELLATION/RÉGION: Vin de France

CÉPAGES: Grenache

% D'ALCOOL: 13 %

INFORMATIONS SUR LE VIGNOBLE

Au cœur d'un des plus étonnants terroirs du Monde, La Livinière, première appellation villages du Minervois et du Languedoc. Vous voici arrivé à Félines-Minervois, aux portes de Borie de Maurel, sur les terres de la famille Escande.

ÉLEVAGE ET VINIFICATION

Depuis 1989, Sylvie et Michel Escande élaborent des vins d'appellations Minervois et La Livinière. Ici, pas d'engrais chimique. Le seul engrais utilisé est le crottin des deux juments percheronnes du domaine qui aident au labour. Après une vendange manuelle, une vinification soignée et un élevage sans artifice, les vins révèlent enfin le terroir de Borie de Maurel avec de puissants arômes généreux et soyeux.

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

Rouge léger, souple et fruité.



FITA AZUL ATTITUDE \$20

Vin mousseux Reserva Brut du Portugal

APPELLATION/RÉGION: Bairrada DOC (Portugal)

CÉPAGES: Gouveio, Malvasia-Fina, Côdega et Arinto

% D'ALCOOL: 12%

INFORMATIONS SUR LE VIGNOBLE

Fondée en 1884 par les frères António et Francisco, la Sociedade dos Vinhos Borges devint rapidement une des principales entreprises vitivinicoles du pays. Prenant en compte le fait que les vins portugais ne pouvaient consolider leur place dans le monde que grâce à leur excellence, Borges a depuis toujours misé sur la qualité de sa production, qui est aujourd'hui exportée dans plus de cinquante pays sur les cinq continents.

ÉLEVAGE ET VINIFICATION

La méthode utilisée dans l'élaboration de ce vin mousseux est la méthode classique, avec la deuxième fermentation en bouteille. Après la préparation du vin de base, une liqueur de tirage est ajoutée avant la mise en bouteille. La prise de mousse ou deuxième fermentation est faite à 12 degré Celsius en cave. Suit la période d'élevage qui prend le temps nécessaire pour atteindre le niveau de qualité désiré. Le vieillissement dure environ 15 mois.

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

Clair avec de fines bulles, de couleur jaune paille. Robuste, complexe, se distingue en bouche par sa pureté et son élégance, basée sur une structure solide et ferme.



Tini Sangiovese Di Romagna \$20

Vin rouge d'Italie

APPELLATION/RÉGION: Sangiovese di Romagna DOC

CÉPAGES: 100 % Sangiovese

% D'ALCOOL: 12%

INFORMATIONS SUR LE VIGNOBLE

Avec ses 41 établissements vinicoles et plus de 20.000 producteurs sur l'ensemble du territoire italien, Caviro est maintenant le leader de l'industrie du vin dans ce pays. Caviro a toujours été synonyme de qualité, valeur sur laquelle la société construit ses bases mêmes. Encore aujourd'hui, Caviro continue d'être un symbole d'authenticité dans la production du vin.

ÉLEVAGE ET VINIFICATION

Les raisins sont cueillis manuellement. Vinification traditionnelle avec macération en contact avec la peau des raisins pendant 5 à 8 jours.

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

Couleur rouge intense. Arômes délicats qui rappellent la violette. Sec, bien balancé, tanins plaisants.



Tini Trebbiano Chardonnay Rubicone \$20

Vin blanc d'Italie

APPELLATION/RÉGION: Trebbiano Chardonnay IGT

CÉPAGES: 84% Trebbiano, 16% Chardonnay

% D'ALCOOL: 12%

INFORMATIONS SUR LE VIGNOBLE

Avec ses 41 établissements vinicoles et plus de 20.000 producteurs sur l'ensemble du territoire italien, Caviro est maintenant le leader de l'industrie du vin dans ce pays. Caviro a toujours été synonyme de qualité, valeur sur laquelle la société construit ses bases mêmes. Encore aujourd'hui, Caviro continue d'être un symbole d'authenticité dans la production du vin.

ÉLEVAGE ET VINIFICATION

Vinification en présence de la peau des raisins. Fermentation à température contrôlée. Cueillette manuelle.

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

Couleur jaune clair similaire à la paille. Arômes de pomme verte et de poire, avec des notes citronnées. Goût sec et bien balancé.



Lello \$20

Vin rouge du Portugal

APPELLATION/RÉGION: Douro DOC

CÉPAGES: Touriga-Nacional, Touriga-Franca, tinta-Roriz et Tinta-Barrova

% D'ALCOOL: 13%

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8-10 degré Celsius, ouvrir et laisser aérer.

INFORMATIONS SUR LE VIGNOBLE

Fondée en 1884 par les frères António et Francisco, la Sociedade dos Vinhos Borges devint rapidement une des principales entreprises vitivinicoles du pays. Prenant en compte le fait que les vins portugais ne pouvaient consolider leur place dans le monde que grâce à leur excellence, Borges a depuis toujours misé sur la qualité de sa production, qui est aujourd'hui exportée dans plus de cinquante pays sur les cinq continents.

ÉLEVAGE ET VINIFICATION

Égrappage complet des raisins. Macération courte pré-fermentaire suivie par la fermentation en cuve de 6-8 jours à une température contrôlée entre 27-28°C avec des remontages assez fréquents. Après la fermentation alcoolique, la séparation des parties avec lesquelles le vin a fermenté est faite et la fermentation malolactique est provoquée. Une partie du vin est élevée en cuves inox et une autre en bois de chêne français pendant une durée de 5 mois.

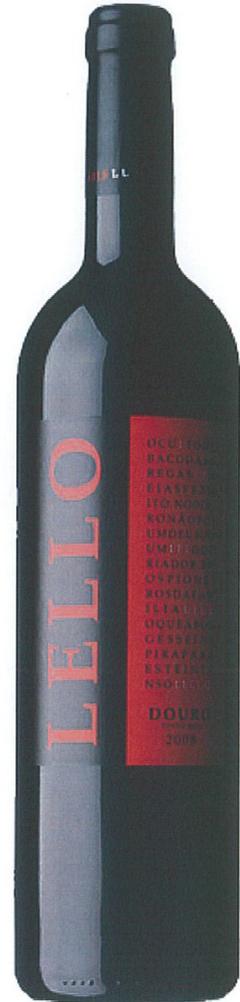
CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

Notes de fruits rouges, de fraises, de fleur d'oranger, de caramel et d'épices. Volumineux en bouche, il présente une acidité équilibrée et un goût empreint d'une belle jeunesse, dominé par les fruits rouges. Les tanins sont présents et se prolongent en fin de bouche.

Prix reçus:

2014 : médaille d'argent au « AWC Vienna International Wine Challenge » en Autriche

2013 : médaille d'argent au « Japan Wine Challenge » au Japon



Lello \$20

Vin blanc du Portugal

APPELLATION/RÉGION: Douro DOC

CÉPAGES: Gouveio, Viosinho, Fernão Pires et Rabigato

D'ALCOOL: 12%

INFORMATIONS SUR LE VIGNOBLE

Fondée en 1884 par les frères António et Francisco, la Sociedade dos Vinhos Borges devint rapidement une des principales entreprises vitivinicoles du pays. Prenant en compte le fait que les vins portugais ne pouvaient consolider leur place dans le monde que grâce à leur excellence, Borges a depuis toujours misé sur la qualité de sa production, qui est aujourd'hui exportée dans plus de cinquante pays sur les cinq continents.

ÉLEVAGE ET VINIFICATION

Les grappes sont pressées dès leur arrivée aux installations. Cette opération est suivie d'une décantation statique à température froide pour être ensuite séparée des sédiments. Fermentation à température contrôlée, puis l'élevage du vin est effectué sur lies fines pendant 4 mois.

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

Robe claire jaune citron. Arômes d'agrumes et de fruits tropicaux tel l'ananas et fruit de la passion, et verveine, menthe et buis en finale. Vin empreint de fraîcheur et d'une acidité remarquablement équilibrée.

