

donne à ce vin ses goûts discrets de cerise, de cannelle et d'herbes, sa robe et d'un rouge très profond et au nez on remarque l'intensité de la fraise, de la prune. Le Montepulciano est aussi connu pour conférer de belles saveurs de pêche et de cerise avec des notes de cuir, de tabac. Ensuite, le Chianti est ajouté pour sa touche mi-corsée, un vin sec, et un chêne marqué à la texture veloutée en bouche. Le résultat est un vin complexe aux notes de cerises mûres, de baies et de pêche. Sont aussi présents des tanins doux et flatteurs et une acidité équilibrée qui plaira aux plus fins palais. Ce vin rouge issu des trois cépages Italiens les plus populaires vient compléter un grand nombre d'aliments, comme bien sûr les meilleurs spaghettis maison, le veau, la lasagne, la pizza, les pâtes et rôti de boeuf. Il accompagne aussi particulièrement bien les sauces à base de tomates et les fromages

vieillis comme les bleus, le Roquefort et le Gorgonzola et le Parmesan.

**TRIO ARGENTINE 24856**

**Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon**

Riche et fruité, le trio Argentine rassemble les prunes, les cerises noires luxuriantes et des notes de café expresso trouvés dans les meilleurs Malbec. Le cépage Cabernet Sauvignon confère quand à lui la charpente et l'attaque de ce vin rouge profond. Le Merlot colore notre vedette par ses touches veloutées de vanille, de cèdre et de baies. Le résultat est un vin de texture extraordinairement veloutée présentant une structure complexe. Un excellent vin sec. Ce mélange est tout aussi bien adapté aux dîners romantiques qu'aux rencontres entre amis pendant les cocktails et les soirées au coin du feu. Servir avec des viandes rouges grillées, de beaux champignons, du saumon, le canard ou des plats à base de

tomate. Chaque élément viendra compléter les subtilités du vin et s'allier à ses tanins doux.

**TRIO ESPAGNOL 24855**

**Cabernet Franc, Tempranillo, Grenache**

Merveilleuse combinaison. Trois cépages aux belles particularités. La richesse et le corps du Cabernet Franc, la souplesse et les qualités aromatiques du fabuleux Tempranillo (donnant les Rioja) et sa robe aux reflets rouges profonds et la belle générosité du Grenache. Un vin discret présentant des saveurs de prune, de mûre et de framboise. Mi-sec. Un Trio Espagnol merveilleusement équilibré aux tanins délicats. Notre Trio Espagnol se marie bien avec des aliments variés tels que les viandes rouges rôties et le gibier sauvage, avec les sauces aux poivres ou au vin et les fromages fermes et affinés affinés comme l'Edam, le Gouda et le Cheddar fort.

# FONTANA PASSEPORT

**GUIDE  
DES VINS**



ABC Cork Co.

653 Wilton Grove Road, W | London, Ontario | Canada | N6N 1N7 | www.abccork.com

LE HAUT NIVEAU DE LA VINIFICATION

130312226 ABC

## **FONTANA PASSEPORT**

**16 Litres**

Toujours 3 Cépages habilement assemblés pour produire un millésime de qualité.

**Aucun sucre liquide inverti.**

Un produit pur à 100%.

Le choix avisé dans votre quête de qualité !

### **LES BLANCS**

#### **TRIO AMÉRICAIN 24800**

**Viognier, Riesling et Chardonnay**

Fruité et doux, riche et rond, un assemblage mi-corsé, un vin blanc très accessible. En vrai séducteur de foule, il combine les saveurs exotiques et franches du Viognier, avec les notes intenses de poire fraîche, d'abricot et de miel du Riesling et les accents boisés, les notes de pomme, de poire, d'agrumes et de melon, qui font la réputation du Chardonnay. Ce trio est parfait pour les soirées entre amis ou les dîners plus officiels. Couplez-le à des mets aux saveurs marquées, comme le fromage bleu, le havarti, les fruits de mer et les plats épicés. Ce trio américain peut également être dégusté pour compléter une gamme de desserts, y compris des douceurs chocolatées, ainsi que les desserts plus crémeux comme le gâteau au fromage ou le tiramisu.

#### **TRIO AUSTRALIEN 24801**

**Sauvignon Blanc, Semillon, Chardonnay**

Le mélange Trio Australien alliant le Sauvignon Blanc, le Sémillon et le Chardonnay est un vin complexe, présentant un merveilleux éventail de saveurs. Un vin blanc se situant entre le sec et mi-sec avec une belle pointe d'acidité vibrante. Le sauvignon blanc dans ce trio offre des saveurs subtilement

fumées, ainsi que des notes d'herbe et d'olive, tandis que le Chardonnay apporte des notes de chêne et de beurre et finalement le Sémillon offre une belle saveur de noisette et de figue. Le résultat de notre assemblage australien est un vin qui se déguste entre bons amis. Ce trio extrêmement polyvalent, se marie bien avec les ragoûts, les sauces à la crème, les salades fraîches et épicées. Le trio Australien s'exprime particulièrement bien lorsque servi avec des volailles ou des fruits de mer.

#### **TRIO CANADIEN 24802**

**Chardonnay, Riesling, Pinot Grigio**

De merveilleux tons de chêne se combinent avec les arômes de fruits frais, de pomme, d'abricot et le melon dans ce vin riche et délectable au goût. Pour produire ce trio populaire, le Chardonnay aux arômes fumés est combiné avec des notes de ce fabuleux cépage Riesling aux notes de poire fraîche et d'abricot et relevé par des nuances florales audacieuses et de miel et finalement par les saveurs franches de miel, de fleurs sauvages du Pinot Grigio. Le résultat fait un vin blanc qui se marie bien avec les plats grillés, rôtis ou sautés que ce soit avec la viande blanche ou le poisson. Le Veau, les pâtes et les fromages plus gras comme le camembert, le fêta, suisse et havarti, tout comme les fromages à pâte persillée et quelques friandises à base de chocolat accompagnent superbement ce nectar divin.

#### **TRIO FRANÇAIS 24803**

**Chardonnay, Muscat, Chenin Blanc**

Les touches de beurre, de boisé et de pomme du Chardonnay accompagné par la poire, les agrumes et le melon rencontre

la fleur d'oranger ambrée, le zeste d'orange et la fleur blanche du Muscat, allier aussi les notes lumineuses de melon, melon vert, banane, citron, cannelle douce du Chenin Blanc. Le résultat est un trio qui peut être servi en toutes occasions. Il s'agit donc d'un vin riche et qui se marie bien avec une grande variété d'aliments. Servez ce trio avec de la viande blanche, les fruits de mer, les sauces à la crème et des fromages dont le Provolone, le gruyère, brie et cheddar vieilli et vous charmerez vos convives.

#### **TRIO ALLEMAND 24804**

**Riesling, Muller Thurgau, Gewürztraminer**

Les saveurs intenses de poire et d'abricot

frais sont équilibrées par des nuances florales audacieuses et de miel du Riesling, combiner avec les goûts de poire, abricot, et fruits tropicaux pour lesquelles Muller-Thurgau est connu et les chuchotements légèrement boisés et de rose et d'épices offert par le Gewürztraminer créer un mélange de vin blanc exceptionnel. Très polyvalent, moyennement corsé.

Il séduira les plus difficiles, le trio allemand est parfait pour en toutes occasions, du rassemblement occasionnel ou simplement servi en dégustation. Il peut aussi compléter de nombreux desserts, y compris ceux à base de chocolat et de somptueuses tartes aux pommes.

À déguster aussi avec des fromages gras, tel que le Havarti ou encore un merveilleux Stilton à pâte persillée. Vous aimerez aussi accompagnés ce vin avec des fromages à pâte molle affinés comme le brie, feta, mozzarella ou Münster, fruits de mer ou poulet grillés ainsi que les mets thaï ou du moyen-orient.

#### **TRIO ITALIEN 24805**

**Pinot Grigio, Verdicchio, Palomino**

Notre trio Italien est un vin plus léger, mais au goût franc. Il combine les saveurs nettes et franches du Pinot Grigio rappelant le miel et les tons de fleurs sauvages. On y ajoute les tons de chêne massif, de citron, de poire, de fruits généreux et les arômes de fines herbes du merveilleux Cépage Verdicchio. Notre Trio Italien se complète avec le Palomino conférant davantage de subtilité avec ses saveurs délicates de pomme verte et d'amande. Un vin d'été parfait, idéal pour les chaudes soirées, barbecues et les rencontres amicales.

Un vin très agréable, cette combinaison de vin blanc est particulièrement bien adapté pour le pesto, les sauces à base de tomate, les viandes légères comme le poulet ou fruits de mer, le veau, les pâtes et les fromages arrivés à maturité tel le Camembert et le feta.

#### **TRIO ESPAGNOL 24806**

**Chardonnay, Palomino, Sauvignon Blanc**

Ce trio espagnol rassemble le boisé et les saveurs de fruits frais du Chardonnay avec la touche subtile de fumé et l'acidité vive du Sauvignon Blanc combiné avec les saveurs de pommes vertes et d'amande du Palomino. Un vin blanc aux saveurs élaborées lui conférant un goût mi-sec. Il peut se servir autant par temps froid que chaud.

Le trio Espagnol, en ses qualités uniques, saura accompagner des plats aux saveurs complexes avec brio. Servir avec des viandes blanches grillées, rôties ou sautées, des plats épicés et les fruits de mer. Pensons aussi aux sauces à la crème ou des fromages riches tels que le Provolone, le gruyère, le cheddar vieilli, le Brie mettons en valeur ses multiples facettes au palais. Servir aussi en accompagnement à des légumes frais, poissons fortement aromatisés et viandes rouges.



### **LES ROUGES**

#### **TRIO AMÉRICAIN 24850**

**Shiraz, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot**

Corsé et riche, ce trio a une saveur profonde et riche. Il combine tous les goûts de fruits du Shiraz avec le cassis, les baies

rouges, le cèdre, le chêne, la violette, la vanille et la délicieuse touche chocolat du Cabernet Sauvignon. Puis, le Petit Verdot, un cépage ancien et épicée est ajouté pour compléter la combinaison d'un vin frôlant la perfection. Parfait avec les repas copieux. Ce mélange s'allie à des aliments qui reflètent ses caractéristiques, les plats mijotés, riches et développés en saveur. Les viandes rouges, les sauces au vin et les fromages vieillis seront d'excellents compagnons.

#### **TRIO AUSTRALIEN 24851**

**Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot**

La combinaison des cépages Cabernet Sauvignon, Shiraz et Merlot donne un vin riche, rond, un chêne léger et des fruits exquis. Il allie les notes profondes de violettes, de vanille et de cassis pour laquelle le Cabernet Sauvignon est connu, les petits fruits et le cèdre du Merlot ajouté à la note de confiture du Shiraz pour créer un vin qui est tout simplement exceptionnel. Les trois plus grands cépages du monde réunis dans une seule bouteille... Ce mélange est fruité sans être sucré, gras et très aromatique, sans l'empêcher d'être servi avec des mets plus doux comme le porc ou le fromage doux. Suffisamment facile à boire lors d'une soirée entre amis et assez élégant pour servir lors d'occasions plus formelles. Servir ce mélange avec des aliments qui sont tout aussi fort en saveur, comme les viandes grillées, viandes sauvages et gibiers, les sauces au vin, les fromages vieillis, et autres plats riches.

#### **TRIO CANADIEN 24852**

**Pinot Noir, Merlot, Gamay Noir**

Le trio Canadien est parfait pour ceux qui désirent un vin rouge sec mais plus léger avec des qualités plus rafraichissantes en explosion de fruits. Débutons avec le fameux Pinot Noir amenant de belles notes de cerises, framboises, fraises, prunes et d'épices. Ensuite le Merlot offrant la richesse et la somptuosité des cerises noires, de la prune, de la vanille, du chêne, de violette et de belles notes de cèdre. Arrive le Gamay Noir aux saveurs légèrement parfumées et sucrées rappelant la tarte aux cerises, la framboise, la prune rouge et la groseille. Servez ce vin avec le gibier, la volaille, les viandes rouges plus douces et les poissons gras comme le thon et le saumon. Il complète aussi les fromages forts tels que les cheddar et les bleus.



#### **TRIO FRANÇAIS 24853**

**Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot**

Attention...amateurs de rouge uniquement. Une belle teinte rubis débute notre invitation à ce chant de saveur. Un vin riche, relevé avec du cœur au ventre ; un goût plein de fruits et de cèdre, le trio français n'est destiné qu'aux vrais amateurs. Il mélange l'aspect rustique du cépage Cabernet Sauvignon avec ses tons de cassis corsé, de fruits rouges, de cèdre, de violette, d'arômes de chocolat, allier au Cabernet Franc qui présente sa belle symphonie de petits fruits et son arôme surprenant de sauge, de laurier et de tabac, le tout relevé par le merveilleux cépage Merlot, si riche avec des arômes de belles cerises noires, de prune et de chêne. Associer ce trio avec des aliments corsés le représentant bien tels que l'agneau rôti, le gibier et les viandes grillées, les sauces à la moutarde, aux poivres ou au vin et des fromages fermes et affinés comme l'Edam, le Cheddar et le Gouda.

#### **TRIO ITALIEN 24854**

**Sangiovese, Montepulciano, Chianti**

Le cépage Sangiovese constitue la base de ce mélange brillant et velouté de cépages rouges d'Italie. Corsé et sec avec une saveur de chêne massif, le Sangiovese

