

JANVIER

CHARDONNAY



Taux d'alcool : +/-12%
🌡️ : Très frais

Accord vins-mets: Rôtis de veau, crustacés, desserts pas trop sucrés.

Commentaires: Bien constitué, se déguste jeune, finesse accrue à maturité.

Un contemporain italien se démarquant par son raffinement. Beau jaune, paille reflets or, merveilleuse harmonie de parfums de fruits tropicaux et d'arbrisseaux en fleur, saveurs évoquant les fruits de la passion et les agrumes fraîchement cueillis. Son niveau d'acidité naturelle procure un goût recherché révélant fraîcheur et vivacité. Charnu et bien équilibré, il donne un vin raffiné qui se déguste en toutes occasions.

NEBBIOLO



Taux d'alcool : +/-14.5%
🌡️ : °C 15° – 17° °F 59° – 63°

Accord vins-mets: Viandes rouges rôties, confit de canard, gibiers, fromages au goût fort.

Commentaires: Atteint sa pleine expression à maturité, quoique fortes tentations à le boire jeune.

Le Nebbiolo est un vin d'une magnifique couleur rouge-grenat avec un soupçon de pourpre sur le bord. Jeune, il présente des notes de mûres, de violettes et de truffes à votre odorat. Du temps en bouteille servira à produire des nuances de cèdre et de cuir. Ce vin est robuste, complexe et corsé. Vous remarquerez ses tannins, son acidité évidente et un bouquet de fines herbes offrant une attaque franche grâce à son niveau d'alcool élevé. Si vous lui donnez du temps pour 'respirer' avant de le boire, des arômes de fruits rouges et d'épices se dévoileront.

MOSCATO ITALIANO



Taux d'alcool : +/-11%
🌡️ : °C 4° – 8° °F 39° – 46°

Accord vins-mets: Mets asiatiques épicés (Thaï, Indien, etc...) ou simplement servi seul.

Commentaires: Un vin blanc léger avec un bouquet incroyable.

Ce favori Nord Italien est à la base du spumante (champagne). Ses saveurs riches et fruitées en font un vin parfait à servir en apéritif ou avec une cuisine asiatique épicée. Sur le palais, ce vin déborde de saveurs riches et fruitées. Son bouquet est très floral avec une nuance d'agrumes. Un vin versatile qui peut se servir avec le repas ou seul.

ROJO GRANDE



Taux d'alcool : +/-14.5%
🌡️ : °C 18° – 20° °F 64° – 68°

Accord vins-mets: Viandes rouges grillées bien assaisonnées, ragoûts savoureux, pâtes servies avec sauce riche.

Commentaires: Ce vin n'est pas pour tous, particulièrement ceux qui ont des papilles faibles. Laissez-le vieillir, votre patience sera largement récompensée.

Ce vin est un assemblage de merlot, de cabernet sauvignon et de carmenère du Chili. Sa robe est grenat foncé avec des reflets violacés. L'attaque est marquée, presque dominante, puis le vin se déploie et ses riches notes de terroir prennent le dessus. Ses saveurs de poivrons et d'épices sont en parfaite harmonie avec l'abondance de petits fruits rouges mûrs. Son bouquet de baies sauvages est rehaussé par une légère note végétale, et sa finale évoque agréablement le cuir.