

MARS

ZINFANDEL VIEILLES VIGNES



Taux d'alcool : +/-12.5%

🌡️ : °C 15° – 18° °F 59° – 64°

Accord vins-mets: *Tout ce qui est rouge! Viandes rouges, savoureuses pâtes à sauce rouge, agneau et hamburgers. Pour vivre une expérience hors du commun, essayez ce vin avec du chocolat noir.*

Commentaires: *Un vin imposant s'il est consommé jeune mais qui vieillit extrêmement bien.*

Faite uniquement à partir de raisins vieilles vignes cueillis dans des vignobles de Californie, cette édition très limitée donnera un vin rouge vif qui saura vous plaire. Vos sens seront vraiment comblés des délices, des arômes et saveurs des cerises noires, de groseilles et de baies. Pour garantir votre plaisir le plus complet, ces arômes sont accompagnés d'une finale terreuse parfaitement équilibrée. Ce vin charpenté présente également de solides tanins qui surprendront les vinificateurs avec sa longue et élégante finale.

SHIRAZ



Taux d'alcool : +/-14%

🌡️ : °C 15° – 18° °F 59° – 64°

Accord vins-mets: *Idéal avec les grillades et les légumes, le gibier, les viandes rouges savoureuses, le ragoût de bœuf et la pizza.*

Commentaires: *Un vin fort lorsque consommé jeune et qui saura surpasser vos attentes si vous le laissez vieillir.*

Le raisin shiraz est un raisin à peau foncée que l'on cultive partout dans le monde. Sa notoriété de raisin de cépage donnant des vins rouges forts continue de s'accroître, de même que sa popularité auprès des amateurs de vin rouge. Vous tomberez immédiatement amoureux de sa robe rouge vif aux légers reflets violets. Vous goûterez ses arômes de baies foncées comme le bleuets, la mûre et la prune, relevés de notes boisées et fumées qui sauront étourdir vos sens. Ce vin charpenté a une bonne rondeur et une excellente présence en bouche tout en présentant une bonne acidité accompagnée de longs tanins.

MERLOT ROSÉ

Taux d'alcool : +/-12.9%

🌡️ : °C 8° – 12° °F 46° – 54°

Accord vins-mets: *Homard avec trempette au beurre à l'ail, maïs en épi au barbecue ou salade Caprese à la mozzarella di bufala.*

Commentaires: *Servir et garder réfrigéré après l'ouverture pour une expérience rafraîchissante. Cependant, il faut aussi y goûter à température ambiante pour profiter pleinement de ses saveurs.*

Ce Merlot de couleur rosé-fraise, moyennement corsé est un délice en été. Il fournit arômes floraux et fruités, accompagnés par des notes de melon d'eau et de fruits tropicaux au sein d'une texture élargie. Son acidité rafraîchissante fait délicatement oublier que ce vin possède près de 13% d'alcool ! Idéal sur le bord de la piscine en une journée chaude et ensoleillée.

NEGROAMARO



Taux d'alcool : +/-13%

🌡️ : °C 15° – 17° °F 59° – 62°

Accord vins-mets: *À déguster avec un gigot d'agneau rôti au romarin avec pommes de terre ou avec du chili con carnee.*

Commentaires: *Vin jeune frais et piquant, mais peut également bénéficier de temps en bouteille.*

Un vin subtilement épicé (amaro est le mot italien pour amer) avec une couleur riche et profonde, suivie d'une texture presque moelleuse en bouche. Se prête bien à l'utilisation du chêne qui vient équilibrer avec des nuances de cerise noire et un nez coriace.