

GLOBAL PASSPORT SERIES

**VINE
CO**

• 2026 •

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE

.....

VISITEZ DIFFÉRENTS TERROIRS,
EXPLOREZ DES RÉGIONS EXOTIQUES
ET DÉCOUVREZ L'AUTHENTICITÉ.

À chaque année, notre collection tant attendue **Global Passport Series de VineCo^{MC}** nous emmène dans un nouveau périple vers certaines des régions viticoles les plus importantes et réputées - de diverses régions reconnues et émergentes à des vignobles ancestraux dotés d'une riche tradition.

Comportant à la fois une gamme de cépages classiques et des assemblages charismatiques, cette collection de vins en production limitée fait l'éloge de la créativité et met l'accent sur l'excellence.

Disponible pour un temps limité sur réservation seulement, venez vivre une expérience viticole exceptionnelle.

Où la collection **Global Passport Series de VineCo^{MC}** vous mènera-t-elle?

Réservez vos vins de la collection **Global Passport Series de VineCo^{MC}** avant le dimanche 2 novembre 2025.

GLOBAL PASSPORT SERIES

**VINE
CO**

• 2026 •

RÉSERVEZ LES VÔTRES DÈS AUJOURD'HUI

.....

Ne ratez pas l'opportunité de vous procurer ces quatre vins exclusifs provenant de certaines des régions viticoles les plus réputées au monde.

Réservez vos vins de la collection **Global Passport Series de VineCo^{MC}** avant le dimanche 2 novembre 2025.



• 2026 •



RÉSERVEZ LES VÔTRES DÈS AUJOURD'HUI

MALBEC BONARDA • TWIN PEAKS

MENDOZA, ARGENTINE

SUCROSITÉ: SEC | ALC./VOL.: 13% | PUISSANCE: MI - CORSÉ | CHÊNE: MOYEN - INTENSE

LE VIN

Le **Twin Peaks** rend hommage à deux des cépages les plus emblématiques et les plus répandus d'Argentine: le Malbec et le Bonarda. Ces deux cépages qui prolifèrent dans les régions viticoles de l'Argentine se côtoient à merveille tels les deux plus hauts sommets des Andes qui ceignent les vignobles de Mendoza.

Issu des contreforts ensoleillés des majestueuses Andes, le Twin Peaks est un assemblage magistral de Malbec et de Bonarda qui capture l'essence même de ces cépages figurant parmi les plus convoités de la région de Mendoza. Ce rouge bien charpenté s'ouvre sur un bouquet intense de mûre, de prune bien juteuse et d'une délicate nuance de groseille. En bouche, il exprime toute sa richesse et son élégance avec ses saveurs étagées de fruits noirs s'entremêlant de notes de tabac et d'épices chaleureuses pour afficher toute sa complexité. Bien équilibré par une acidité modérée et des tannins souples et parfaitement intégrés qui mènent à une texture veloutée et une finale longue et persistante.

LA RÉGION

Nichée dans le décor impressionnant des Andes, Mendoza est la principale région vinicole d'Argentine et se veut un cadre exceptionnel pour les vins rouges affirmés, notamment le Malbec et le Bonarda. Les vignobles en haute altitude, situés à plus de mille mètres au-dessus du niveau de la mer, génèrent un microclimat unique où l'intensité du soleil est contrebalancée par les nuits fraîches. L'alternance de ces fluctuations de température quotidiennes et la rusticité du terroir permettent aux raisins de mûrir lentement, préservant ainsi leur acidité vive tout en développant des arômes intenses et expressifs.

LES ACCORDS

- Chorizos grillés
- Burgers aux champignons et haricots noirs
- Cheddar affiné



CARMENÈRE SYRAH • TINTO FUEGO

MAIPO, CHILI

SUCROSITÉ: SEC | ALC./VOL.: 13% | PUISSANCE: MI - CORSÉ | CHÊNE: MOYEN - INTENSE

LE VIN

Le **Tinto Fuego** incarne toute la chaleur et la passion de la vinification chilienne. Signifiant « feu rouge », son nom évoque les journées ensoleillées du Chili et la fraîcheur de ses nuits. Ce contraste marqué dans les températures apporte une vive acidité et des saveurs profondes et intenses.

Le Tinto Fuego, un assemblage de Carmenère et de Syrah issus de la célèbre vallée de Maipo, est un rouge riche et vif qui allie harmonieusement la profondeur du Carmenère à la puissance de la Syrah. Il arbore une texture opulente et des tannins bien intégrés qui lui confèrent une belle structure sans en occulter le fruit. Le nez, invitant et complexe, révèle de riches arômes de mûre, de cerise noire, de myrtille et de prune. En bouche, ces fruits noirs sont agrémentés de délicates nuances de chocolat noir, de poivre noir et d'une touche d'épice chaleureuse. Il culmine en une finale longue, savoureuse et satisfaisante, se déployant lentement avec des notes soutenues de terre et d'épices.

LA RÉGION

Maipo, reconnue pour être la région vinicole la plus réputée du Chili, se situe au pied des Andes où des journées chaudes et ensoleillées et des nuits fraîches génèrent des conditions idéales pour la production de vins rouges expressifs. Les sols limoneux bien drainés de la vallée lui confèrent une structure particulière tandis que les variations de température journalière en préservent l'acidité et les arômes. Ce climat unique produit des vins au fruit mûr, aux tannins fins et aux nuances terreuses bien distinctes. Qu'ils mettent en valeur un Carmenère épique ou une Syrah poivrée, les vins de Maipo reflètent un équilibre entre maturité, élégance et un fort sentiment d'appartenance ancré dans le long héritage viticole de la vallée.

LES ACCORDS

- Brochettes de bœuf grillées au chimichurri
- Poivrons farcis
- Fromage manchego

SAUVIGNON BLANC CHARDONNAY • ALTO BLANCO

MANCHUELA, ESPAGNE • MAIPO, CHILI

SUCROSITÉ: SEC | ALC./VOL.: 12,5% | PUISSANCE: MOYEN | CHÊNE: NON BOISÉ

LE VIN

L'**Alto Blanco** est le reflet des vignobles situés en altitude des régions de Manchuela, en Espagne, et de Maipo, au Chili. Deux régions montagneuses où les nuits fraîches et le relief élevé contribuent à préserver l'acidité vive du Sauvignon Blanc et à développer les arômes complexes du Chardonnay. Ces conditions contribuent à créer un assemblage de vin blanc éclatant, équilibré, structuré et élégant.

L'Alto Blanco, un assemblage intercontinental de Sauvignon Blanc et de Chardonnay d'Espagne et du Chili, allie l'élégance du Vieux Continent à la vivacité du Nouveau Monde. Au nez, des arômes marqués de fruits tropicaux et de délicates notes herbacées offrent une entrée en matière toute en vivacité. La bouche explose de nuances d'agrumes acidulés, de pomme verte croquante à souhait et de pêche bien juteuse, judicieusement complétées par l'acidité et l'énergie typiques au Sauvignon Blanc. Le Chardonnay apporte une belle rondeur à cet assemblage avec une texture souple et moyennement corsée ainsi qu'une délicate richesse qui contribue à en assouplir la finale. Un vin à la fois gracieux et rafraîchissant qui exhale la quintessence même de ces deux cépages et de ces deux continents.

LA RÉGION

Nichée entre les fleuves Júcar et Gabriel, la région de Manchuela, dans l'est de l'Espagne, est une région en plein essor, connue pour ses hauts plateaux spectaculaires, ses sols riches en calcaire et son climat continental. De l'autre côté du globe, la région de Maipo, au pied des Andes chiliennes, avec son climat méditerranéen, ses sols limoneux et ses brises fraîches des montagnes, est l'une des régions les plus emblématiques du pays. Ensemble, ces régions dynamiques produisent des vins aromatiques au fruité éclatant, à l'acidité vive et à la structure raffinée.

LES ACCORDS

- Crevettes grillées au citron et à l'ail
- Salade au fromage de chèvre et vinaigrette aux agrumes
- Feta



CABERNET MATARO MERLOT • MURRAY RED

RIVERLAND, AUSTRALIE

SUCROSITÉ: SEC | ALC./VOL.: 14% | PUISSANCE: CORSÉ | CHÊNE: INTENSE  AVEC PEaux DE RAISINS

LE VIN

Le **Murray Red** est un tribut au puissant fleuve Murray d'Australie qui joue un rôle crucial dans le développement des vignobles de la région du Riverland. Il assure une irrigation essentielle, tempère son climat sec et enrichit les sols fertiles de la région.

Un assemblage audacieux et expressif de Cabernet Sauvignon, Mataro et Merlot issus des vignobles ensoleillés du Riverland, en Australie. Le Murray Red est corsé et structuré avec des arômes intenses de cassis mûr et de prune, harmonieusement entremêlés de notes de cerise rouge et de framboise. En bouche, les fruits noirs dominent tandis que de délicates notes épicées se dégagent, suivies de nuances de poivre noir concassé et d'herbes séchées, ajoutant profondeur et complexité à cet assemblage marqué par le fruit. Des tannins fermes mais bien intégrés se marient à merveille à une acidité bien équilibrée pour une finale à la fois souple et persistante.

LA RÉGION

S'étendant le long des rives ensoleillées du fleuve Murray, en Australie-Méridionale, le Riverland est l'une des régions viticoles les plus vastes et les plus dynamiques du pays. Cette région se caractérise par son climat méditerranéen chaud, son ensoleillement abondant et son accès à une irrigation régulière. Ces conditions contribuent à créer un environnement idéal à l'obtention d'une pleine maturation et de vins expressifs et fruités. Les cépages rouges robustes comme le Cabernet Sauvignon, le Mataro et le Merlot bénéficient d'une longue saison de croissance, d'un ensoleillement important et de sols fertiles.

LES ACCORDS

- Côtelettes d'agneau grillées au thym
- Risotto aux champignons
- Fromage bleu