

VINE
CO

GLOBAL PASSPORT
SERIES

• 2024 •

Explorez
le monde!



RÉSERVEZ
LES VÔTRES
DÈS AUJOURD'HUI

Réservez les vôtres maintenant

Veuillez remplir le formulaire ci-dessous et le retourner à votre détaillant VineCo^{MC} pour réserver vos vins. La date limite de réservation pour les quatre vins est le dimanche 12 novembre 2023.

DATE
DE SORTIE
DÉCEMBRE
- 2023 -

**MERLOT
CABERNET FRANC**
Lodi, Californie

QUANTITÉ :

DATE
DE SORTIE
JANVIER
- 2024 -

**PINOT GRIS
SAUVIGNON BLANC**
Riverland, Australie

QUANTITÉ :

DATE
DE SORTIE
FEVRIER
- 2024 -

**MALBEC
CABERNET SAUVIGNON**
Mendoza, Argentine

QUANTITÉ :

DATE
DE SORTIE
MARS
- 2024 -

CABERNET SHIRAZ
Riverland, Australie
(AVEC PEAUX DE RAISINS)

QUANTITÉ :



nom :

courriel :

téléphone :

Découvrez la Californie

ORIGINE : LODI, CALIFORNIE

ALC./VOL : 13 % | PUISSANCE : MI-CORSÉ

SUCROSITÉ : SEC | CHÊNE : MOYEN



MERLOT CABERNET FRANC



Le vin :

Voici un assemblage mi-corsé et raffiné de Merlot et de Cabernet franc. Ces deux cépages renommés se marient harmonieusement pour créer un vin énergique à souhait à la texture généreuse et veloutée. Des notes envoûtantes de prune, de fraise bien sucrée et de framboise sont suivies de délicates nuances de moka, d'épices douces et de réglisse. Le Merlot ajoute au vin une composante fruitée ou prédomine les petits fruits tandis que le Cabernet franc complète le tout avec des notes herbacées délicatement parfumées. Une bouche soyeuse, une acidité fraîche, des tannins équilibrés et une finale tout simplement éblouissante.



Accords :

- Magret de canard poêlé avec pommes de terre confites
- Risotto aux champignons sauvages
- Cheddar vieilli

DATE DE SORTIE
DÉCEMBRE
- 2023 -



La région :

La région de Lodi est nichée au cœur de la Vallée Centrale, entre San Francisco et les montagnes de la Sierra Nevada. Le paysage est caractérisé par de vastes vignobles et des collines vallonnées. La viticulture est depuis longtemps partie intégrante de l'histoire de cette région florissante recherchée par les amateurs d'oenotourisme. La région bénéficie d'un climat méditerranéen marqué de journées chaudes et sèches ainsi que de nuits fraîches et profite pleinement des brises marines en provenance de la baie de San Francisco. Son sol riche en minéraux joue un rôle primordial dans la production de fruits savoureux et de belle qualité. L'amalgame du climat et des sols fertiles de cette région crée un environnement propice à l'élaboration de vins de haute qualité.



Visitez le Riverland

ORIGINE : RIVERLAND, AUSTRALIE

ALC./VOL : 12,5 %

PUISSANCE : MOYEN

SUCROSITÉ : SEC

CHÈNE : AUCUN

PINOT GRIS SAUVIGNON BLANC



Le vin :

Cet assemblage judicieux de Pinot gris et de Sauvignon blanc bénéficie pleinement de l'essence du soleil australien et des brises qui parcourent la région. Cette cuvée aromatique et semi-corsée déploie une vivacité soutenue par une belle acidité tranchante qui saura égayer vos papilles. Au nez, vous discernerez aisément de délicates notes de fruits de la Passion et un soupçon d'agrumes. Ses saveurs fraîches de pomme verte, de fruits à noyau et de groseille sont soutenues par de discrètes nuances herbacées. Cet assemblage frais et bien équilibré agrémentera aussi bien vos repas que vos réunions improvisées entre amis.



Accords :

- Poulet Piccata
- Salade verte accompagnée d'une vinaigrette aux fines herbes et citron
- Fromage de chèvre

DATE DE SORTIE
JANVIER
- 2024 -



La région :

Le Riverland est connu comme une région viticole fabuleuse traversée par le fleuve Murray qui serpente à travers cette terre ancienne parsemée de sols rouges et de loams sablonneux. Cette région s'étend entre le fleuve Murray et l'Outback australien. Celle-ci ne reçoit pas beaucoup de précipitations bien que le fleuve Murray constitue une source d'eau importante. C'est une région viticole établie de longue date qui est d'une importance vitale pour l'industrie vinicole australienne et abrite plus de 80 cépages différents. Le Riverland possède un climat méditerranéen continental chaud doté de longues journées ensoleillées et de nuits fraîches. C'est ce qui permet au fruit de pleinement mûrir, contribuant ainsi à produire des vins blancs éclatants et aromatiques.

Enivante Mendoza

ORIGINE : MENDOZA, ARGENTINE

ALC./VOL : 13 %

PUISSANCE : CORSÉ

SUCROSITÉ : SEC

CHÊNE : MOYEN



MALBEC CABERNET SAUVIGNON



Le vin :

Cet assemblage argentin offre le meilleur des deux mondes, alliant la richesse du Malbec à la structure racée du Cabernet Sauvignon. Les Malbecs cultivés dans ce pays constituent eux-mêmes un excellent choix, mais lorsqu'ils sont assemblés au Cabernet Sauvignon, il en résulte des vins complexes et puissants qui représentent à merveille le terroir argentin. Au nez, de jolies notes de fruits rouges mûrs sont assorties de nuances de violette. La bouche se déploie avec élégance sur des saveurs de prune noire, de figue et de fruits noirs confiturés. Des tannins doux et riches en rehaussent la sensation en bouche et agrémentent une finale longue et persistante.



Accords :

- Burger de bison grillé
- Poivrons grillés farcis au riz sauvage et aux champignons
- Fromage bleu doux

DATE DE SORTIE
FÉVRIER
- 2024 -



La région :

Mendoza est une région désertique située en haute altitude avec un paysage des plus impressionnants. Cette région est située au pied des Andes et se trouve en moyenne à 900 mètres d'altitude. Elle possède certains des vignobles les plus élevés en altitude au monde. Son climat chaud, ensoleillé et semi-aride assure une pleine maturité des raisins tandis que l'air frais des montagnes environnantes contribue à en ralentir la maturation pour permettre de maintenir une bonne acidité. Mendoza dépend grandement du système de canaux d'irrigation qui captent l'eau des rivières alimentées par les Andes. La fonte des neiges assure un approvisionnement en eau adéquat tandis que le sol sec et rocailleux oblige les vignes à lutter pour survivre et absorber tous les nutriments nécessaires afin de permettre au cépage de pleinement s'exprimer. Il en résulte un fruit beaucoup plus petit et concentré. La combinaison de cette altitude élevée et d'un climat idéal constitue ainsi un environnement idéal pour la culture du Malbec et de son noble partenaire.

Fabuleuse Australie



ORIGINE : RIVERLAND, AUSTRALIE

ALC./VOL : 14 %

PUISSANCE : CORSÉ

SUCROSITÉ : SEC

CHÊNE : INTENSE



AVEC PEaux DE RAISINS

CABERNET SHIRAZ



Le vin :

Cet assemblage australien met pleinement en valeur les meilleures qualités du Cabernet Sauvignon et du Shiraz. Le Cabernet apporte de la structure et de délicates notes herbacées tandis que le Shiraz ajoute de la richesse et un soupçon de poivre noir. Le climat chaud et les sols fertiles de la région contribuent aux saveurs concentrées et éclatantes du fruit ainsi qu'à la profondeur du vin. Cet assemblage de vins du Riverland propose des arômes et des saveurs intenses et marquées. Ses saveurs intenses de cassis, de mûre et de prune sont équilibrées par des notes de cuir, de vanille et d'épices. Des tannins soyeux laissent place à une sensation en bouche raffinée à souhait tandis qu'une vive acidité juxtapose toute la fraîcheur nécessaire à cet assemblage australien classique.



Accords :

- Steak sauce au poivre
- Étagés de légumes grillés
- Gouda fumé

DATE DE SORTIE
MARS
- 2024 -



La région :

Cette région viticole très ensoleillée s'étend sur 330 kilomètres le long du fleuve Murray et est située juste à l'est de la vallée de Barossa. C'est la plus grande région viticole en termes de taille, de nombre de viticulteurs, de volume de raisins foulés annuellement et de cépages cultivés. Son climat continental génère de longues heures d'ensoleillement, permettant ainsi aux raisins d'atteindre une maturité optimale. Les sols en bonne condition et le climat tempéré qu'on y retrouve font de cette région un emplacement fort propice à la viticulture. Le Cabernet Sauvignon et le Shiraz figurent parmi les meilleurs cépages qui y sont plantés et sont à la source de vins riches et intenses. Une région témoignant d'un riche passé viticole et vinicole.