

VINTAGES

PLEIN *DE BULLES*

Des mousseux pour
toutes les occasions

Californie
PARADIS DU
ZINFANDEL

La fête
des PÈRES



NOUVEL ARRIVAGE, EN SUCCURSALE DÈS LE SAMEDI 11 JUIN 2016



**CHAMPAGNE NOCTURNE
TAITTINGER**

Dans une boîte-cadeau,
AOC, France

NOTE DE DÉGUSTATION : Le caractère demi-sec de Nocturne souligne la richesse caractéristique du champagne Taittinger. Le dosage de 17,5 g/L donne à l'ensemble une belle douceur qui ne diminue en rien les notes acidulées de nectarine ni la minéralité crayeuse rafraîchissante. Ce champagne net doté d'une mousse satinée sera délicieux bu seul ou avec des fruits frais. Note – 90. (*wineandspiritsmagazine.com*, déc. 2015)

Riche et complexe
385195 (DS) 750 mL
69,95 \$

**CRÉMANT DE
BOURGOGNE BRUT
BAILLY-LAPIERRE**

Méthode traditionnelle,
AOC, Bourgogne, France

NOTE DE DÉGUSTATION : Blanc de blancs fait à partir de chardonnay, ce vin frais, minéral et très vif offre des saveurs de citron et de lime dans un noyau tendu vif comme l'acier. Il évoluera pendant encore quelques mois et il sera à son mieux d'ici la fin de 2016. Le choix du rédacteur en chef. Note – 91. (Roger Voss, *Wine Enthusiast*, déc. 2015)

Mi-corsé et savoureux
369066 (S) 750 mL
24,95 \$

**CRÉMANT D'ALSACE BRUT
ROSÉ JOSEPH CATTIN**

Méthode traditionnelle,
AOC, Alsace, France

NOTE DE DÉGUSTATION : Ce mousseux légèrement rosé séduit avec ses saveurs rondes, équilibrées et harmonieuses de fraise, de crème, de biscuit sablé et de citron qui s'entremêlent en parfaite harmonie. La bouche de caractère sec met en valeur le profil gustatif sur un fond structuré aux notes d'autolyse. Voici un mousseux élégant et délicieux doté d'une finale longue et ultra nette. Note – 90. (Anne Krebiehl, MW, *Wine Enthusiast*, déc. 2015)

Mi-corsé et savoureux
264572 (S) 750 mL
18,95 \$

**VOUVRAY BRUT
EXCELLENCE DE
CHANCENY 2013**

Méthode traditionnelle,
AOC, Loire, France

NOTE DE DÉGUSTATION : Médaillé d'argent au Concours Général Agricole de Mâcon 2015, ce vin mousseux sec est fait à 100 % de chenin blanc. Il révèle un bouquet aux arômes envoûtants de biscuits à peine sortis du four, de chausson au citron, de zeste de pamplemousse, de prune jaune et de cire de bougie. La bouche énergique, juteuse et aux bulles éclatantes révèle des saveurs percutantes. Longue finale citronnée. Délicieux avec les fruits de mer ou les tempuras de légumes. (Comité VINTAGES, mai 2016)

Mi-corsé et savoureux
352237 (S) 750 mL
19,95 \$