

Haute **VOLTIGE**



**DÉGUSTATION PRÉSENTÉE
PAR CHARTON HOBBS**

1. MONTGRAS HANDCRAFTED RIESLING (BLANC)
2. OSOYOOS LAROSE LE GRAND VIN (ROUGE)
3. PASQUA MAI DIRE MAI (ROUGE)

**RETROUVEZ LES DÉTAILS DU
PARCOURS AU VERSO DE
CETTE FEUILLE**

1

RDV CHEZ MONTGRAS

Découvrez Handcrafted Riesling de Montgras, un vin né de l'inspiration de Santiago Margozzini conjugée au savoir-faire d'un œnologue allemand. Cultivé sur les douces collines de la vallée Bio-Bio, puis fermenté dans des cuves d'acier inoxydable, ce vin bénéficie d'un élevage sur lies de cinq mois, sublimant sa complexité. Fruité, il dévoile des notes d'ananas, de pêche et d'abricot. Ce vin, promis à un bel épanouissement au fil des années, a été couronné d'une médaille d'or aux "Global Riesling Masters 2021", vous promettant une expérience unique.

DÉGUSTATION: MONTGRAS HANDCRAFTED RIESLING

Code SAQ	15230301	Alcool	13%
Cépage	Riesling	Taux de sucre	5,5g/L
Prix	36,75\$	Produit disponible en	Importation Privée

2

RDV CHEZ OSOYOOS

Découvrez l'excellence des vins bordelais au cœur du Canada avec le Grand Vin d'Osoyoos Larose. Un assemblage équilibré de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot. Un trésor du vignoble surplombant le lac Osoyoos, exclusivité du Groupe Taillan. Robe grenat, arômes envoûtants de baies noires et d'épices. En bouche, saveurs riches de cerise noire, myrtille, prune sombre et chêne toasté. À savourer dès maintenant ou à laisser vieillir jusqu'à 10 ans.

DÉGUSTATION: OSOYOOS LAROSE LE GRAND VIN

Code SAQ	10327630	Prix	55,50\$
Cépage	Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet franc Petit verdot	Alcool	14%
		Taux de sucre	3g/L
		Produit disponible en SAQ	

3

RDV CHEZ OSOYOOS



BRAVO J'AI ACCOMPLI MON PARCOURS !

JE RENTRE MON COURRIEL POUR PARTICIPER AU CONCOURS

Inscrivez vous grâce au QR code présent sur nos tables.



LA MODÉRATION A BIEN MEILLEUR GOÛT

4

RDV CHEZ PASQUA

Découvrez MAI DIRE MAI, qui signifie "Jamais dire Jamais". Il incarne l'excellence de l'Amarone et du Valpolicella Superiore, né de l'expertise séculaire de la famille Pasqua, qui a acquis un terroir idyllique pour créer ce vin exceptionnel. Les raisins sont récoltés bien mûrs, puis subissent l'appassimento, un séchage qui concentre les sucres et les saveurs. La fermentation à basse température dure jusqu'à 50 jours, suivie d'un vieillissement d'au moins 2 ans en fût de chêne. Un processus minutieux pour un vin intense et complexe. Laissez-vous séduire par cette expérience inoubliable.

DÉGUSTATION: PASQUA MAI DIRE MAI

Code SAQ	14227812	Prix	130,25\$
Cépage	Corvina Corvinone Oseleta Rondinella	Alcool	16,5%
		Produit disponible en SAQ	