



Par **MONTS** et par **VAUX**

DÉGUSTATION PRÉSENTÉE PAR CHARTON HOBBS

1. VINA IJALBA GENOLI VIN BIOLOGIQUE (BLANC)
2. SAINT VERNY LES VOLCANS (BLANC)
3. SEBASTIANI CABERNET SAUVIGNON (ROUGE)
4. MONTGRAS NINQUEN MOUTAIN VINEYARD (ROUGE)

18+

Educalcool
La modération a bien meilleur goût.

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

1

RDV CHEZ VINA IJALBA

On commence dans les Pyrénées, au Nord de l'Espagne, dans La Rioja, où les Caves Ijalba conjuguent l'agriculture écologique et l'expertise traditionnelle. Ils se démarquent en cultivant les cépages natifs, préservant la biodiversité locale. Le Viura, alias Macabeu, incarne la région et est vinifié en cuves d'acier pour préserver sa fraîcheur. Offrant des arômes de pommes vertes, de fleurs blanches et d'agrumes, ce vin sec et délicat séduit par son côté frais.

DÉGUSTATION: VINA IJALBA GENOLI (BIO)

Code SAQ	883033	Alcool	13%
Cépage	Viura	Taux de sucre	2g/L
Prix	16,05\$	Produit disponible en SAQ	

3

RDV CHEZ SAINT VERNY

**4**

RDV CHEZ FOLEY FAMILY

On voyage jusqu'en Californie, dans le vignoble Sebastiani de la vallée de Sonoma, fondé par l'italien Samuele Sebastiani en 1904. Durant la prohibition, il était le seul à produire du vin pour les messes, ce qui, dit-on, a rendu les gens très religieux durant cette période ! Depuis 2008, propriété de la famille Foley, le vignoble privilégie la qualité et la durabilité, en ayant par exemple réduit les quotas de production. Le Cabernet Sauvignon de Sebastiani incarne parfaitement le style californien, riche et souple.

DÉGUSTATION: SEBASTIANI CABERNET SAUVIGNON

Code SAQ	10327630	Prix	20,65\$
Cépage	Cabernet Sauvignon 77%	Alcool	13,5%
	Merlot 10%	Taux de sucre	4,3g/L
	Petit verdot 9%	Produit disponible en SAQ	
	Barbera 3%		

2

RDV CHEZ SAINT VERNY

On arrive en France, dans la région de l'Auvergne. C'est là que l'on retrouve les vignobles de Saint VERNY, sur les sols uniques des plus vieux volcans d'Europe, qui sont aujourd'hui éteints ! Ces sols volcaniques, de lave et de basalte, donnent un caractère minéral au vin. C'est ce que vous allez retrouver dans ce chardonnay, qui a la rondeur d'un chardonnay et la minéralité du terroir.

DÉGUSTATION: LES VOLCANS

Code SAQ	15043695	Alcool	13%
Cépage	Chardonnay	Taux de sucre	1,3g/L
Prix	20,85\$	Produit disponible en SAQ	

5

RDV CHEZ MONTGRAS

Direction le Chili, au pied des Andes, dans le vignoble Ninquen, signifiant « plateau de la montagne » en dialecte local. C'est l'un des premiers vignobles de montagne au Chili, situé dans la vallée de Colchaga. Le Ninquen fait partie de la gamme premium de Montgras, il a reçu de nombreuses distinctions. C'est un vin gourmand, avec un mariage subtil de Cabernet Sauvignon et Syrah, offrant des arômes de fruits noirs et d'épices..

DÉGUSTATION: MONTGRAS NINQUEN MONTAIN VINEYARD

Code SAQ	928853	Prix	29,05\$
Cépage	Cabernet Sauvignon 50%	Alcool	14,5%
	Syrah 50%	Taux de sucre	4,3g/L
		Produit disponible en SAQ	

BRAVO J'AI ACCOMPLI MON PARCOURS !

JE RENTRE MON COURRIEL POUR PARTICIPER AU CONCOURS

Inscrivez vous grâce au QR code présent sur nos tables.