



## NOTRE SÉLECTION DE VINS BIOLOGIQUES

### Rosé

<i>Le Pive Gris - Gard - Sables de Camargue - France</i>	27,05 \$
Cépage: Grenache, Merlot et Cabernet Franc / Pastille SAQ : Fruité et léger	
Accompagne: Poisson, Goûter léger et Idéal en apéro	
<i>Buti Nages - Costières de Nîmes - France</i>	26,55 \$
Cépage: Grenache noir et Syrah / Pastille SAQ : Fruité et généreux	
Accompagne: Poisson, Goûter léger et Idéal en apéro	

### Mousseux

<i>Codorniu Clasico Brut (Cava) - Catalogne</i>	23,70 \$
---	----------

### Blanc

#### *Vin au verre*

<i>Notre sélection</i>	6,00 \$
------------------------	---------

#### *Vin à la bouteille*

<i>Cuvée des Messiers 2015 - Domaine des 3 fûts</i>	26,00 \$
Cépage: Frontenac Gris	
Accompagne: Viande blanche, Poisson ou En apéro	
Des arômes de poires, pêches blanches et une légère finale d'ananas se combinent avec une belle minéralité et une agréable fraîcheur en bouche.	
<i>Château Cluzeau, Bergerac Sec - Dordogne - France</i>	30,60 \$
Cépage : Sémillon, Muscadelle et Sauvignon blanc	
Accompagne : Truite, Brochette de poulet et Pâtes	
Aromatique, généreuse, ample, notes de noisette, notes de vanille, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, bonne persistance.	
<i>Château Suau - Bordeaux - France</i>	29,55 \$
Cépage: Sauvignon blanc et Sémillon / Accompagne : Truite, Brochette de poulet et Pâtes	
Un vin blanc léger et bio de Bordeaux. La bouche est d'un fruité rond, peu acide avec une sensation de sucrosité qui lui donne du volume. Une jolie finale sur des saveurs d'agrumes.	
<i>Weingut Loimer 'Lois' Grüner Veltliner - Région Basse-Autriche (Niederösterreich)</i>	30,55 \$
Cépage: Grüner veltliner / Accompagne: Truite	
Robe exhibant une couleur jaune-vert de faible intensité. Nez délicat d'où émanent des effluves d'agrumes et de pomme verte complété par des notes minérales et végétales. Ce blanc sec démontre une bonne vivacité.	
<i>Masi Tupungato Passo Blanco 2016 - Argentine</i>	25,55 \$
Cépage: Pinot gris et Torrontes / Accompagne: Truite	
Ce blanc sec exprime une agréable fraîcheur. Il s'affirme par des saveurs de muscat et de fruits tropicaux. Il offre une bouche ample qui se termine dans une finale assez persistante.	

#### **Note:**

Le prix des vins est 10\$ de plus que celui de la SAQ

Le pourboire n'est pas inclus dans les prix indiqués.  
Taxes non comprises.



# Gîte Près et Vallons

## Rouge

### *Vin au verre*

*Notre sélection* 6,00 \$

### *Vin à la bouteille*

*Cuvée des Messiers 2015 - Domaine des 3 fûts* 26,00 \$

Cépage : Marquette, Frontenac et Ste-Croix

Accompagne : canard, charcuteries, plats à base de tomate, fromages à croûte lavée.

Des arômes de cerises noires et de prunes se combinent avec des légères notes de vanille épicée et une belle rondeur en bouche.

*Château La Lieue – Côtes de Provence – France* 22,75 \$

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan et Cabernet sauvignon

Accompagne : Saucisse, boeuf, porc / Pastille SAQ : Fruité et généreux

Vin de teinte rouge violacé opaque. Nez fin aux accents de violette et de mûre. S'y retrouvent également des notes végétales et minérales. Laisant percevoir une très grande fraîcheur, ce rouge est muni de tanins serrés. Le tout est également agrémenté par des saveurs de fruits sauvages et d'épices. Offrant une bouche ample, il persiste longuement dans une belle finale.

*Château la Mothe du Barry 2014 - Bordeaux supérieur – France* 25,85 \$

Cépages : Merlot

Accompagne : Idéal avec de la charcuterie, une terrine, un pâté, une viande blanche, une viande rouge, un fromage.

Robe de teinte rouge violacé de bonne intensité. Nez aux accents de cassis et de graphite. S'y retrouvent aussi de subtiles notes végétales. Laissez-vous charmer par ce rouge possédant une agréable fraîcheur et doté de tanins plutôt asséchants. Il dévoile une texture souple qui se prolonge dans une finale assez persistante.

*Château Puy-Landry 2014 - Bordeaux - Côtes de Castillon – France* 26,15 \$

Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon et Cabernet franc

Accompagne : Bœuf, Agneau, Canard, Wapiti / Pastille SAQ : Aromatique et charnu

Robe exhibant une couleur rouge violacé foncé. Nez s'ouvrant sur des effluves de poivron vert. Le tout est complété par des arômes de cassis, de violette et de cuir. Laisant percevoir une agréable fraîcheur ce rouge est pourvu de tanins serrés. En rétro olfaction, il laisse percevoir des flaveurs de fruits noirs, de réglisse et de terre humide. Il révèle une texture souple qui se prolonge dans une finale assez soutenue.

#### **Note:**

Le prix des vins est 10\$ de plus que celui de la SAQ

Le pourboire n'est pas inclus dans les prix indiqués.

Taxes non comprises.



# Gîte Près et Vallons

## Rouge (suite)

- Domaine d'Aupilhac Lou Maset 2014 - Coteaux du Languedoc – France* 26,80 \$  
Cépages : Cinsault, Grenache, Mourvèdre et Carignan  
Accompagne : Bœuf, Agneau, Canard, Veau, Wapiti, Poulet  
« Lou Maset » est un rouge gouleyant, fruité et rafraîchissant : un vin de tous les jours. C'est un assemblage principalement de grenache et cinsault. Il a une bonne longueur et son amplitude en bouche avec des tanins très soyeux et une finale épicée, lui donne une grande séduction.
- Dupéré Barrera Côtes du Rhône Villages - Vallée du Rhône - France* 28,90 \$  
Cépages : Syrah, Grenache et Mourvèdre  
Accompagne : Bœuf, Agneau, Canard, Veau, Wapiti, Poulet  
En dominance, la syrah. Une très belle expression des vins du Rhône. Une belle complexité. Un nez très floral. La pivoine, la cerise, les notes poivrées, les notes boisées. Une bouche chaude et riche. Des notes chocolatées, des notes de confiture de fruits noirs.
- Bodegas Volver, Paso A Paso Tempranillo - Castilla la Mancha - Espagne* 26,70 \$  
Cépage : Tempranillo  
Accompagne : Canard, Bœuf, Agneau, Wapiti / Pastille SAQ : Aromatique et charnu  
Vin arborant une couleur rouge violacé foncé. Nez qui s'ouvre sur des parfums de fruits noirs mûrs, de vanille, de violette et de bois. Ce rouge possède une agréable fraîcheur et est pourvu de tanins fermes. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs d'épices douces et de confiture de cassis. Il révèle une texture presque grasse qui se termine dans une finale persistante.
- Aranleon Blés Crianza - Valence - Espagne* 25,75 \$  
Cépages : Monastrell (Mourvèdre) et Tempranillo  
Accompagne : Bœuf, Poulet, Agneau, Veau / Pastille SAQ : Fruité et généreux  
Robe de couleur rubis de bonne intensité. Nez exubérant exhalant des effluves de griotte et de prune. Il est aussi marqué par des notes épicées. Faites la découverte de ce rouge possédant une acidité rafraîchissante et doté de tanins étoffés. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de fruits noirs et d'épices douces. Il offre une bouche ample qui se prolonge dans une finale assez soutenue.

### Note:

Le prix des vins est 10\$ de plus que celui de la SAQ

Le pourboire n'est pas inclus dans les prix indiqués.  
Taxes non comprises.