

## IMPORTATIONS PRIVÉES

### LES VINS ROUGES

CABERNET SAUVIGNON, AUBERGE DE LA RIVE, CHILI | 29,00 \$

Aromes de cerises des champs, de sous-bois et de champignons frais. Saveur de petites cerises des champs et de framboises. Les tannins sont modérés. Boire avec de la viande blanche ou de la viande rouge au goût léger.

CANTEPERDRIX, AOC.CÔTES DE VENTOUX, France, 2006 | 30,95 \$

80% Grenache, 20% Carignan. Robe grenat, limpide et brillante. Nez de fruits rouges, notes grillées avec une pointe de figues et d'amandes. Bouche vive et onctueuse de fruits avec une finale poivrée.

ROSSO CARDINALIZO, TOSCANE, Italie | 30,95 \$

Sangiovese et canaiolo, D'une couleur rouge rubis. Vin légèrement vineux, nez de petits fruits rouges. Bouche pleine, ronde et satisfaisante avec une finale champignonnée. Bon, équilibré et longueur agréable.

TERRE DEL PALAZZO, TOSCANE, ITALIE DOC 2004 | 35,95 \$

90% Sangiovese, 10 % Canaiolo. D'une belle robe rouge rubis. Un nez légèrement épicé et fruité. Belle souplesse et bonne longueur en bouche. Petits fruits rouges, tanins souples, un vin d'un bel équilibre. Un vin passe partout, facile et agréable à boire.

AGUSTINOS RESERVA, PINOT NOIR, CHILI 2006 | 36,95 \$

Voici un vin avec des notes de marmelade de fruits rouges et de cerises ainsi que des petites touches minérales. Savoureux et long en bouche.

VAT 1 DURIF, PETITE SYRAH, AUSTRALIE 2004 | 38,95 \$

DE BORTOLI, RIVERINA, NEW SOUTH WALES

100 % petite sirah. Parfums prononcés d'épices avec des nuances savoureuses de fruits confits et de chêne. Un palais intensément fruité qui révèle des arômes de fruits épicés, riche et charnu bien équilibrés par des tannins fermes. Accompagne à merveille les viandes rouges riches et le gibier

COLLE DEI VENTI, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, DOC

42,95 \$

Italie 2006

100% montepulciano. D'un rouge ruby, ce vin est intense et persistant avec des notes de fruits rouges, prunes et cerises avec un peu de vanille. Un vin riche avec une bonne structure et des tannins souples. Idéal avec des viandes baises ou roties.

NOVELLA SYNERGY BLEND, CALIFORNIE 2005

44,95 \$

62 % petite sirah, 19 % sangiovese, 15% cabernet sauvignon, 2 % zinfandel, 1% merlot, 1 % cabernet franc. De couleur mauve pourpre avec un nez de petits fruits sauvages. Des parfums d'épice (cannelle, cacao, poivre blanc) et une petite touche florale. Une bouche ample avec une structure moyenne laissant les tanins se fondre en souplesse. En harmonie avec le magret de canard le carré d'agneau, les viandes braisées le cerf rouge et les bavettes.

L'ORATOIRE DE LA BRUNE, A.O.C. DOMAINE DE LA GRANDE COMTADINE, CÔTES-DU-RHÔNE,  
1998 44,95 \$

Cépage Grenache, Cinsault et Syrah. D'une couleur rouge rubis pourpre, ce vin à un nez de petits fruits rouges, des notes de poivre, d'arômes épicés. À la fois structuré et riche, bonne présence, onctueux avec une saveur persistante.

-----

IMPORTATIONS PRIVÉES (suite)

QUINTA DA TERRUGEM, ALABASTROS, 2004

44,95 \$

ALENTEJO, PORTUGAL

Cépage Aragonez et Trincadeira. Nez doux aux arômes de cassis, de raisin sec et de réglisse, teinté avec des notes rustiques complexes et une touche de chêne. Fruits mûrs avec des notes fumées, des tannins secs et fermes mènent à une longueur structurée et élégante en bouche. Servir avec des viandes grillées et du porc.

CLOS DU PRIEUR, DOMAINE DE L'HORTUS 2005

45,95 \$

LANGUEDOC- ROUSSILLON

50% Grenache, 30% Syrah, 20% Merlot

AULENTE, SAN PATRIGANO, IGT, Italie 2006

49,95 \$

100 Sangiovese, Rouge ruby tirant vers le grenat. Ce vin sec est riche, intense et complexe. Il a les tannins souples et une bonne structure. À servir avec des viandes rouges.

ERASMO, CHILI 2002

49,95 \$

60% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc, 30 % Merlot. D'une robe rubis profond avec des arômes variées et séduisantes de baies rouges avec des notes

élégantes de bois. Rond avec des tannins puissants. Un équilibre parfait entre sa structure et son acidité naturelle donnant lieu à un après-goût frais et persistant. Accompagne très bien les viandes sauvages grillées et autres plats relevés.

MAS DE LIBIAN CUVÉE ``KHAYYÂM`` 2003

49,95 \$

CÔTES DU RHONE ,DOC

75% Grenache noir, 15% shiraz, 10 % mourvèdre

EOS, CABERNET SAUVIGNON 2004

49,95 \$

EOS ESTATE WINERY / PASO ROBLES, ETATS-UNIS

94% Cabernet sauvignon / 6% Cabernet franc. Une explosion d'arômes de fruits, de kirsch et de feuilles de tabac. Une agréable fraîcheur, une bouche ample qui perdure en une finale assez soutenue. En harmonie avec le magret de canard et le filet mignon.

EOS, PETITE SIRAH 2004

49,95 \$

EOS ESTATE WINERY / PASO ROBLES, ETATS-UNIS

100% petites syrah

TRE ROSE, VINO NOBILE DEMONTEPOLINO, DOCG, 2004

59,95 \$

TENIMENTI ANGELINI, TOSCANE , Italie

90% Sangiovese, 5 % Canailo, 5 % Cabernet Sauvignon. Arôme agréable , vin velouté et généreux. Des parfums de cerises noires, de prunes et de violettes avec une subtilité d'épices. En harmonie avec l'agneau grillé aux herbes et les viandes braisées.

ALLENDE , DOC RIOJA , Espagne ,2004

61,95 \$

100 % Tempranillo, couleur rouge cerise avec des nuances pourpres avec un nez de mures sauvages, myrtilles et fruit des bois. L'élevage en fût lui donnent des sensations de cèdre et de tabac. En bouche, il est sérieux, vivace avec de la puissance et un grand équilibre.

-----

SPÉCIALITÉS DE LA CAVE

ELVIO COGNO, BARBARA D'ALBA, DOCG, 2001

75,95 \$

BRICCO DEI MERLI, Italie

Un vin de couleur rouge rubis avec un peu de mauve. Au nez, on distingue une odeur de bouquet de rose et d'épices orientales. Saveur de cerise maraschino et de prunes bien mûres. Servir avec des viandes riches au goût légères

POMMARD, DOMAINE COSTE-CAUMARTIN 2002

82,95 \$

Des arômes de bonbon à la cerise dominent le nez. La bouche possède une masse tannique impressionnante. Des notes de cerise justifient l'amertume.

BRUNELLO DI MONTALCINO, DOCG Italie 2001

85,95 \$

TENUTA VITANZA (importation privée)

100% Sangovese, 24 mois de barrique. D'un rouge rubis intense avec un nez de cerise noir, de mûres et une touche de bois. Avec des tanins bien structurés et une touche de chocolat, café et vanille à la fin.

CHÂTEAU DE PIBARNON, Bandol, France 2001

85,95 \$

Sous sa robe grenat intense, ce bandol flatte le nez par sa complexité. Ses arômes de petits fruits noirs sont dominés par le cassis rehaussé de réglisse. Ample et velouté en bouche, ce vin aux tannins présents offre une grande personnalité. Servir avec un jarret d'agneau, du chevreuil et viande sauvage.

MARQUÈS DE RISCAL GRAN RESERVA, RIOJA. Espagne 2000

89,95 \$

Robe d'une teinte grenat foncé. Nez complexe émanant des parfums de muscade, de pruneau et de tabac. Le tout est également agrémenté par des effluves de moka. Possédant une agréable fraîcheur, ce rouge est muni de tannins charnus. Il révèle une texture ample qui précède une longue finale.

LE SERRE NUOVE TENUTA, DOC, TOSCANE 2004

125,00 \$

DELL'ORNELLAIA BOLGHERI, Italie

GALLINA, BARBARA D'ALBA, DOC Italie, 2003

130,00 \$

LA SPINETTA (importation privée)

100 % Barbara. Arômes de mûres et de prunes avec une bonne acidité. Compagnon idéal des viandes rouges grillées.

DROMOS, POGGIO VERRANO, IGT TOSCANE  
149,95 \$  
MAREMMA DI FRANCESCO BOLLA (importation privée)

Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante, Sangiovese, Carbernet Franc

Viandes gillées et agenau

VOSNE-ROMANÉE, 1993 160,00 \$  
LOUIS JADOT, France

CALVARIO FINCA ALLENDE 2002  
RIOJA, Espagne (importation privée)  
199,00 \$  
90 % Tempranillo, 8% Grenache, 2% Granicio

Un nez d'expresso rotie, de chocolat blanc, de mûres et de liqueur de cassis

Un vin plein de velour et de finesse  
Seulement 200 bouteilles au Québec

-----

LES VINS BLANCS

LES DEMI-BOUTEILLES

1/2 BOURGOGNE ALIGOTÉ ROGER DE JOUENNES 2007  
17,95 \$

L'or brillant de la robe cache un nez fruité, au léger parfum de menthe. En bouche, il possède une fraîcheur minérale, à l'arôme délicat d'écorce d'orange. Délicieux à l'apéritif, avec le jambon, les moules marinières et le poisson fumé.

1/2 CHABLIS ALBERT BICHOT 2006  
24,95 \$

Robe dorée très pâle aux reflets verdâtres, parfums floraux et fruités rehaussés de notes minérales. Frais en bouche, il est charnu et persistant.

1/2 EOS CHARDONNAY, 2005  
EOS ESTATE PASA ROBLE, ETAT-UNIS  
21,95 \$

LES BOUTEILLES

## BORDEAUX

### CHÂTEAU DE ROQUETAILLADE LA GRANGE GRAVES 2006

29,95 \$

Vin gras, parfumé et suave. Vin blanc charmeur aux notes florales. Caractérisé par la pomme et la poire, il est doté d'une acidité des plus rafraîchissante. Servir avec le saumon grillé et les fruits de mer.

## BOURGOGNE

### MACON-VILLAGES LES FLORIÈRES CAVE DE LUGNY 2007

29,95 \$

Le nez offre des arômes de citron et de fleurs blanches. La bouche, bien acidulée, présente des notes de citron et d'herbe. Vin vif et léger. Huîtres arrosées de jus de citron, filet de sole au beurre citronné, chèvre frais, le brie et le camembert.

### BOURGOGNE-ALIGOTÉ PRINCE PHILIPPE THORIN 2006

33,95 \$

L'or brillant de la robe cache un nez fruité, au léger parfum de menthe. En bouche, il possède une fraîcheur minérale, à l'arôme délicat d'écorce d'orange. Délicieux à l'apéritif avec le jambon, les moules marinières et le poisson fumé.

### CHABLIS LES CHAMPS ROYAUX ,WILLIAM FÈVRE 2007

48,95 \$

Vin à la robe jaune paille. Nez fin aux accents de pomme mûre. Il est aussi marqué par des notes minérales et lactées. Ce vin d'une grande fraîcheur accompagnera très bien les fruits de mer et les fromages à pâte molle.

## ALSACE

### GENTIL HUGEL 2006

33,95 \$

Saveurs minérales, de caramboles, de pêches blanches et de pamplemousses roses. Vin sec, fruité, exotique, parfumé et fringant. Crevettes et pétoncles, asperges ou crustacés.

## CÔTEAUX-LANGUEDOC

### DOMAINE REINE JULIETTE PIC POUL DE PINET, AOC, 2007

28,95 \$

100 % picpoul. Jaune pâle avec des reflets verdâtres. Nez fin ,notes de fruits exotiques et de pêche. Équilibré entre l`acidité et le mouelleux, belle persistance de citrons, de pamplemousses et de pêches. ( importaiton privée)

#### VAL DE LOIRE

LA SABLETTE MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE-SUR-LIE 2007

28,95 \$

Jaune pâle à reflet verdâtre. Nez fruité. Bien équilibré, acidité légèrement citronnée. Servir avec des huîtres, des poissons grillés sauce citronnée et de la fondue au fromage.

JOSEPH BALLAND CHAPUIS COTEAUX-DU-GIENNOIS 2001

39,95 \$

Vin très expressif aux notes de citron confit et de tilleul. Bouche gracieuse, bien équilibrée par son acidité et son onctuosité en finale. Huîtres relevées de citron ou poissons aux agrumes.

DOMAINE ST-NICOLAS ,LES CLOUS 2005

45,95 \$

Chardonnay et chenin blanc

#### SUD-OUEST

SAUVIGNON BLANC, DOMAINE TARIQUET, VIN DE

29,95 \$

PAYS CÔTES-DE-GASCOGNE 2007

Vin vif et fruité, aux arômes puissants et finale herbacée typique au sauvignon. Servir avec des poissons et fruits de mer.

VIOGNIER , CÔTES DE CATALANES 2005

35,95 \$

D`une robe or pâle aux reflets brillant. Arômes intenses de fleurs blanches. Des nôtés exotiques de mangues, de pamplemousses et d`agrumes avec une finale vanillée et légèrement grillée. Harmonie en bouche où se mêlent pêche blanche, fruits exotiques et litchies. Le tout enrobé par une longueur et beaucoup de gras. À servir avec des poissons et fruits de mer accompagnés de sauce crème ou sauce sucrée.

GUIGAL, SAINT-JOSEPH 2002

56,95 \$

Délicate robe jaune paille, nez intense qui s'ouvre sur des parfums floraux et des arômes fruités rappelant les agrumes et la poire. En bouche, sec à l'acidité rafraîchissante, texture ample, finale assez soutenue. Servez-le avec des

poissons ou à la fin du repas avec des fromages tels le St-Damase et le Brie.

-----

LES VINS D`Italie

CALDORA TERRI DI CHIETTI, CHARDONNAY ,IGT 2006

29,95 \$

( importation privée )

LE ARENARI, ALGHERO DOC 2002

35,95 \$

TENUTE SELLA & MOSCA, SARDAIGNE

100 % SAUVIGNON BLANC

MACCHIE CHARDONNAY DOCG 2004

52,95 \$

IMPORTATION PRIVÉ, PASOLINI DALL`ONDA , ÉMILIE-ROMAGNE

D`un jaune légèrement doré avec une arôme de pain grillé, noisette et beurre. Riche, souple, persistant avec un goût de miel et d`abricot. Un vin exquis. ( importation privée )

VIN DU CHILI

VERANDA CHARDONNAY , CASABLANCA, CHILI 2005

39,95 \$

( importation privée )

Un vin expressif qui dévoile des arômes de fruits des notes minérales et d`agrumes. Équilibré, en bouche il a un corps velouté avec une belle acidité et une longue finale