



# MINUIT SONNE

Les vins effervescents n'ont pas d'égal pour accueillir la nouvelle année. Blanquette, mousseux, champagne... on en trouve pour tous les goûts et toutes les bourses!



## MUMM NAPA

Napa, États-Unis  
VIN MOUSSEUX ROSÉ, 750 ML  
(11442672)  
**35,00 \$**

Ce mousseux aux bulles fines et persistantes charme par ses notes de fraise et de fleurs.

Un bel accord avec les gousses et les canapés de chèvre.



## Qu'est-ce qu'on grignote ?

Des *chips* avec des bulles ? Pas si fou ! La vivacité et l'effervescence des mousseux et champagnes contrastent délicieusement avec le gras et la salinité des croustilles. À essayer aussi : des pailles au parmesan ou des bâtonnets de polenta frite. Pour les inconditionnels, il y a toujours les huîtres.

## PREMIÈRE BULLE SIEUR D'ARQUES

Blanquette-de-limoux a.o.c., France  
VIN MOUSSEUX, 750 ML (00094953)  
**18,20 \$**

Élaboré dans le sud de la France, il présente des accents de pomme verte et d'agrumes. Sublime avec le saumon fumé et le homard.



## CHANOINE BRUT GRANDE RÉSERVE

Champagne a.o.c., France  
750 ML (11766571)  
**43,75 \$**

Cette maison créée en 1730 est la deuxième plus ancienne de Champagne. Dominé par le pinot noir, cet assemblage a de la structure. Il se marie aux feuilletés et aux huîtres.



# LES FARCES ET LEURS ACCORDS

POUR SAVOIR AVEC QUEL VIN HARMONISER LA DINDE DE NOËL, ON SE FIE À L'INTENSITÉ DE LA FARCE.

- Garniture fruitée (canneberge, cerise, prune...)  
Pastille « fruité et léger »
- Garniture épicée (cannelle, coriandre, cumin...)  
Pastille « fruité et généreux »
- Garniture au goût prononcé (champignon, saucisse de gibier...)  
Pastille « aromatique et charnu »



## NICOLAS POTEL VIEILLES VIGNES

Pinot noir, bourgogne a.o.c., France  
VIN ROUGE, 750 ML (00719104)

**23,10 \$**

 Ce pinot noir aux accents de fruits rouges et de fleurs est doté d'une bonne acidité et de tannins souples. Il se marie à la dinde et au porc.

## GEORGES DUBŒUF

Brouilly a.o.c., France  
VIN ROUGE, 750 ML (00070540)

**19,75 \$**

 Un classique avec la dinde ! Ce fameux cru du Beaujolais présente des arômes de pivoine, de fraise et de framboise, des tannins souples et une bonne fraîcheur.



## CHEMIN DES OLIVETTES

Coteaux-du-languedoc a.o.c., France  
VIN ROUGE, 750 ML (11193194)

**17,80 \$**

 Ce vin élégant exhale des parfums d'épices, de cerise, de violette et de poivre. Souple, on l'accorde aux mets composés d'épices douces.



FÊTES 2013 - GRATUIT

tchin  
**TCHIN**

ÉDITION SPÉCIALE



DÉLICES  
**DES FÊTES**

TROIS AMBIANCES  
POUR RECEVOIR

BRANCHÉE - TRADITIONNELLE - CHIC

*La modération  
a bien meilleur goût.*



PRENEZ GOÛT  
À NOS CONSEILS

**Educ**  **alcohol**

**18+**