

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 gougères 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.



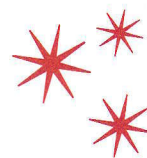
CHEMIN DES OLIVETTES

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+