

ÉVINEMENT MODE DESIGN

Un vin , Une création, Une description

L'ORPAILLEUR BRUT

Par **Martin Lim inc. / Danielle Martin et Pao Lim**
514 894-1955 • www.martin-lim.com

Représenté par

LE VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR

Méthode traditionnelle champenoise, deuxième fermentation en bouteille, élevage pendant 30 mois en cave. Remuage manuel et dégorgement à la volée. Robe dorée, bulles fines et persistantes. La bouche est souple et bien équilibrée avec une belle fraîcheur. De plus, ses notes de pomme verte et de biscuit rendent ces bulles des plus séduisantes.

1086, route 202, C.P. 339
Dunham, Québec JOE 1M0
450 295-2763
www.orpailleur.ca



MARTIN LIM

BULLE DE NEIGE LA FACE CACHÉE DE LA POMME

Par **Yves-Jean Lacasse**
514 935-7117 • www.yvesjeanlacasse.com

Représenté par

LA FACE CACHÉE DE LA POMME

Voici le dernier cidre effervescent élaboré à La Face Cachée de la Pomme. Bulle de NEIGE est un cidre demi-sec, fait à 100 % de pommes fraîches McIntosh. Il est transformé selon la méthode traditionnelle (fermentation en bouteille). Son dosage au cidre de glace NEIGE PREMIÈRE en fait un cidre tout à fait unique.

617, Route 202
Hemmingford, Québec J0L 1H0
450 247-2899
www.lafacecachee.com



ÉVINEMENT MODE DESIGN

Un vin, Une création, Une description

BIN 33 CARONE

Par **Linda Morisset**

514 842-0465 • www.lindamorisset.com

Représenté par

VIGNOBLE CARONE

Les vins de la gamme BIN 33 sont de style moderne, à l'esprit audacieux, non conventionnel. Le vin rouge Bin 33 possède des arômes d'épices, de fraises et d'un soupçon de chêne vanillé.

En bouche, le fruité domine avec des tannins souples, tout en rondeur. Taux d'alcool élevé, faible acidité, un séjour en cave n'est pas requis.

75, rue Roy

Lanoraie, Québec J0K 1E0

450 887-2728

www.carone.ca



Linda Morisset
Montreal

BOURGOGNE ALIGOTÉ LOUIS ROCHE

Par **Dinh Ba**

514 658-2028 • www.dinhbadesign.com

Représenté par

VIN CONSEIL LTÉE

C'est un vin gourmand de plaisir immédiat! Vin d'apéritif, on le marie souvent à une crème de cassis pour proposer le fameux kir bourguignon inventé par le célèbre Chanoine Kir. Nature, il accompagnera parfaitement charcuteries, omelettes ou poissons en sauce. Sa vivacité et ses notes d'agrumes s'accordent bien à l'iode des huîtres ou fruits de mer, mais également à des fromages de chèvre.

30, rue Lefort

Laval, Québec H7L 0C5

450 628-5639

www.vinconseil.com



DINHBA
DESIGN

ÉVINEMENT MODE DESIGN

Un vin , Une création, Une description

CHÂTEAU TAILLEFER LAFON BLANC CUVÉE PREMIUM 2010

Par **Rush Couture / Claudette Floyd**
514 985-1196 • www.rushcouture.com

Représenté par

CHATEAU TAILLEFER LAFON

Le vin blanc Cuvée Premium 2010 est vinifié selon des méthodes ancestrales européennes adaptées au Québec. Un vin fait d'un assemblage harmonieux et subtil de différents cépages : Vidal, Riesling, Chardonnay et Vandal Cliche. Le nez s'exprime par des notes d'agrumes, pommes vertes, fleurs blanches et une touche légèrement boisée. En bouche, la fraîcheur se démarque. Un compagnon idéal pour les fruits de mer et la volaille.

1500, Montée Champagne
Laval, Québec H7X 3Z8
450 689-0030
www.chateautailleferlafon.ca



RUSH
COUTURE
CLAUDETTE FLOYD

PIGNOLO DE VILLA RUBINI RESERVA

Par **Cin Tailleur / Cinthya Chalifoux**
514 267-6557 • www.cintailleurs.ca

Représenté par

SÉLECTIONS SOLY-LEBLANC INC.

Le Pignolo est un cépage autochtone, parmi les plus anciens du Frioul, dont la naissance remonte au XVI^e siècle. Menacé d'extinction en raison des difficultés à le cultiver et des très faibles rendements du cépage, il a été relancé au cours des années 80 par quelques agronomes visionnaires – et parmi eux les Rubinis qui ont menés une longue recherche sur sa multiplication dans certains vieux vignobles dans les collines orientales du Frioul.

144, rue de Poitiers
Sainte-Julie, Québec J3E 3C3
514 833-9445
www.clearlyart.net



CIN
TAILLEURS

ÉVINEMENT MODE DESIGN

Un vin, Une création, Une description

BRUNELLO DI MONTALCINO TIEZZI VIGNA SOCCORSO

Par **Zen B / Zenobia Bawa**
514 389-5515 • info@zenb.ca

Représenté par
SÉLECTIONS SOLY-LEBLANC INC.

Produit en très petites quantités, avec des rendements parmi les plus bas de l'industrie du vin, il est cueilli à la main par des vendangeurs locaux experts, et il est vinifié exclusivement en utilisant des levures naturelles, évitant ainsi toute interférence avec le processus naturel de fermentation. Il est ensuite vieilli en fûts de chêne pendant plus de quatre ans, mis en bouteille non filtrée, puis reposé en bouteille un an de plus dans les caves historiques de Montalcino.

144, rue de Poitiers
Sainte-Julie, Québec J3E 3C3
514 833-9445
www.clearlyart.net



ZNB
By Zenobia Bawa

MYSTÈRE GLACÉ

Par **Kollantai France**
www.kollantai.net

Représenté par
VIGNOBLE D'OKA

Ce vin de glace vous surprendra par son habillage, sa couleur, son style et sa fluidité. Sa couleur inhabituelle, rouge rubis foncé, avec des reflets lumineux sombres invitent le regard. Son style unique, étant créé par sa texture soyeuse et charnelle, charmera l'érudit que tous souhaiteraient être en face de ce mystérieux liquide. Enfin, l'essentiel se retrouve dans sa différence et son côté charmeur ne vous laissera sûrement pas de glace.

300 rang Saint-Ambroise
Oka, Québec J0N 1E0
450 479-6355
www.vignobledoka.com



KOLLONTAI

ÉVINEMENT MODE DESIGN

Un vin , Une création, Une description

LE CHAT BOTTÉ ROSÉ

Par **Stéphane Lalande**
514 528-4371

Représenté par

LE CHAT BOTTÉ

Notre rosé est un vin corpulent, charnu, avec une belle longueur en bouche. Le nez présente principalement de la framboise et de la fraise, alors que les arômes en bouche sont la fraise confite et la cerise noire, avec une finale qui tire légèrement sur la canneberge. À boire en apéro ou avec un bon saumon grillé!

633, route 202
Hemmingford, Québec J0L 1H0
450-247-2839
www.chatbotte.ca



PLAGIAT
Stéphane Lalande

TERRATABAC

Par **DG / Maryse Roye**
514 849-8810 • www.dinogaspari.com

Représenté par

VIGNOBLE LE MERNOIS

Présentant une couleur profonde grenat foncé, un arôme puissant de fruits cuits et d'épices, sur une finale boisée délicate, ce vin est capiteux, corsé, charpenté avec un bon potentiel de vieillissement.

1101, Rang sud
Saint-Thomas de Joliette
Québec J0K 3L0
450 759-7219
www.vignoblelemernois.com



DINO GASPARI
MONTREAL

ÉVINEMENT MODE DESIGN

Un vin, Une création, Une description

THE GRANGE OF PRINCE EDWARD

Par **Judy Design / Julie Doyon**

514 808-5187 • www.judydesign.com

Représenté par

THE GRANGE OF PRINCE EDWARD

Un bel exemple des primeurs de l'été avec ce vin qui dégage une délicate effervescence, de légères notes de pomme, d'abricot et de bourgeons de fruit. Tout en étant jeune, sa minéralité est riche avec des tons de litchi et de poire. Un vin qui joint élégance et plaisir sans efforts.

990 Closson Road, RR1
Hillier, Prince Edward County
Ontario K0K 2J0
613 399-1048
www.grangeofprinceedward.com



BEAUCANON ESTATE

Par **Collection Alyse**

514 983-5701 • www.collectionalyse.com

Représenté par

VIGNÔME INC.

Une solide couleur grenat clair, avec un nez si puissant avec ses arômes de liqueur de cerises, de mûres, de réglisse, de thé noir et d'épices, ainsi qu'une généreuse touche de chêne grillé. À lui seul, il est fantastique, mais jumelé à des grillades, des saucisses, des côtelettes de porc aux cerises et légumes rôtis, c'est au-delà des mots...

6515, boul. Saint-Laurent
Montréal, Québec H2S 3C5
514 504-4242
www.vignome.ca



ÉVINEMENT MODE DESIGN

Un vin , Une création, Une description

CUVÉE ALEXANDRA

Par **Marlène Lemay**

514 498-6633 • www.lescreationsmarlenelemay.com

Représenté par

VIGNOBLE LES VENTS D'ANGE

Nous élevons des vins à l'équilibre parfait, complexe et élégant en bouche, produits avec nos raisins vendangés à la main. Ce vin rouge aux arômes de framboise, cerise et cassis enchante par la délicatesse de ses tanins et son équilibre. Il accompagne à merveille les charcuteries, terrines et pâte en sauce tomate.

839, Chemin Principal
Saint-Joseph-du-Lac, Québec J0N 1M0

450 623-4894

www.vignobleventsange.com



*Les Créations
Marlene Lemay*

1909

Par **Les Soies Mini Fée / Guylaine Brière**

819 275-1086 • soiesminifee@gmail.com

Représenté par

SÉLECTIONS SOLY-LEBLANC

Au nez, 1909 évolue d'intenses arômes de fruits jaunes, de pamplemousse et d'agrumes avec d'intéressantes nuances de jasmin. Ces sensations se mêlent et se concrétisent par une longueur en bouche et une escalade progressive de saveurs. Une intrigante vinosité et un équilibre remarquable du goût améliorent la perception de fruits fraîchement cueillie.

144, rue de Poitiers
Sainte-Julie, Québec J3E 3C3

514 833-9445

www.clearlyart.net



*LES SOIES
Mini Fée*