

Des vins frais pour les temps chauds...

Une fraîcheur supportée par de belles acidités et des fruités expressifs. Parfaits pour la canicule!



Kremstal Krems Riesling 2017

Weingut Rainer Wess
Kremstal, Autriche

Importation privée
Caisse: 6 bouteilles
Prix unitaire : 35,77\$
Prix caisse : 214,62\$

Issue d'un terroir schisteux et en terrasses, cette cuvée offre toujours de la finesse et de l'élégance. Le 2017 est tout à fait dans cet esprit avec des effluves de fleurs blanches et de lime ainsi qu'une bouche fraîche, tendre, vivace et saline en finale. On peut le boire dès maintenant avec un grand plaisir, mais il pourra se bonifier en cave pour les 3 ou 4 prochaines années. Essayez-le avec un ceviche de pétoncles ou de poisson blanc, des sushis, ou tout simplement une salade de crevettes nordiques.



Eisenberg Béla-Joska Blaufränkisch 2016

Weingut Wachter-Wiesler
Burgenland, Autriche

Importation privée
Caisse: 6 bouteilles
Prix unitaire : 31,08\$
Prix caisse : 186,48\$

Les vins de Wachter-Wiesler sont enfin disponibles pour la 1re fois au Québec. Producteur très réputé de la région d'Eisenberg, Christoph Wachter aime produire des blaufränkischs fins, élégants, tendus et très représentatifs du terroir schisteux de la région. La cuvée Bela Joska en est un bel exemple, dotée en plus d'une grande gourmandise fruitée. À servir à 15-16 °C, avec volaille, veau ou même thon et saumon.



Vin de France Gamay Poppy 2018

Yohan Lardy
Beaujolais, France

Importation privée
Caisse: 12 bouteilles
Prix unitaire : 24,74\$
Prix caisse : 296,88\$

Commercialisé en Vin de France, ce pur gamay est friand, croquant et d'une grande gourmandise. Laissez-vous charmer par ces arômes de petits fruits rouges et de fleurs mauves. À boire jeune à une température autour de 13-14 Celsius afin de profiter au maximum de son fruité croquant. Servir avec un plateau de charcuteries, du poulet grillé sur le barbecue ou même avec des poissons tel le saumon, thon, espadon ou maquereau. C'est un vin dans l'esprit nature avec très peu de sulfites.



Chénas Les Deschamps 2017

Yohan Lardy
Beaujolais, France

Importation privée
Caisse: 6 bouteilles
Prix unitaire : 32,72\$
Prix caisse : 196,32\$

Ce vin, issu d'une toute petite parcelle de 0,22 hectare sur le lieu-dit Les Deschamps sur l'AOP Chénas, est un grand charmeur. Sa texture est souple, soyeuse et ces beaux arômes évoquent des notes florales avec une présence épicée qui ajoute une jolie complexité. Déjà savoureux, il est en mesure de se bonifier en bouteille pour les 2 ou 3 prochaines années. Fera merveille avec des tartares ou carpaccio de bœuf, terrines, boudins ou foie de volaille. C'est un vin dans l'esprit nature avec très peu de sulfites.