

GRAND

Cru

Nous établissons la norme mondiale

Du premier tournoiement du verre à la dernière gorgée, vous apprécierez vraiment la richesse du bouquet et des arômes des vins que vous offrent les troussees Grand Cru de première qualité.

Vous aimerez votre trousse Grand Cru, parce que...

elle contient dix litres de jus et de concentrés de raisin de cépage provenant de tous les coins du monde et qui se fondent en des vins parfaitement équilibrés.

elle se transforme, en quatre semaines à peine, en un vin merveilleux, prêt à se laisser savourer.

elle requiert peu ou pas de vieillissement, le vin étant prêt à vous réjouir le palais peu de temps après sa mise en bouteille.



Grand Cru parcourt le monde et sélectionne les jus et les concentrés de raisin de la meilleure qualité qui soit afin d'élaborer des vins qui ont tout le caractère de l'Ancien Monde et qui s'ennobliront en vieillissant.

GRAND Cru

VINS BLANCS

- Bordailles Blanc**^{MC†} 3 | 3 | 0
Fringant et délicat en bouche, ce vin met de l'avant une saveur un brin herbacée.
- Chamblaise**^{MC} 1 | 2 | 0
Assemblage de divers cépages, ce vin corsé est soyeux, net et équilibré.
- Chenin Blanc**[†] 0 | 2 | 0
Le chenin blanc possède une saveur dominante, délicatement fruitée, unique à bien des égards. Vous vous délecterez des saveurs de pomme et de miel.
- Colombard Français** 2 | 2 | 0
Un vin dont la jeunesse est marquée par la vivacité, l'acidité et la puissance aromatique. Délicieusement désaltérant en été.
- Gewürztraminer** 0 | 2 | 0
Très marqué par la saveur et l'arôme d'épices, un vin qui explose en bouche. Il prend avec l'âge un cachet d'une élégance pure.
- Johannisberg Riesling** 0 | 2 | 0
Enveloppé d'une robe pâle, ce vin offre une saveur délicate, un tantinet acidulée. Son goût franc est agrémenté d'une saveur de lime et d'un bouquet épicé.
- Liebfraumilch** 0 | 2 | 0
Un coupage délicieux de rieslings, à l'arôme fruité et au goût franc. Que vous le finissiez sec et vif ou modérément moelleux, c'est un vin équilibré. Agréable jeune.
- Musette**^{MC†} 0 | 2 | 0
Équilibré et riche en matière fruitée, avec des qualités terreuses. C'est un vin peu étoffé qui possède une saveur nette et fraîche. Typiquement fini demi-sec, il se boit jeune.
- Pinot blanc** 2 | 2 | 0
Un vin superbe, riche et charnu, laissant transparaître une certaine verdeur, arrondi par des nuances discrètes de pomme et de pêche.
- Pinot Chardonnay** 4 | 4 | 0
Un vin corsé au parfum croquant de pomme verte et aux saveurs minérales.
- Pinot Gris** 2 | 2 | 0
Appelé couramment Pinot Grigio. Un vin sec égayé d'une note de melon vert qui évolue en une finale nette et franche, le tout couronné d'un bouquet de miel et d'herbes.
- Riesling** 0 | 2 | 0
Franc, vif et un brin fruité, ce vin de style allemand regorge de fruit, de saveur et d'arôme.
- Sauvignon blanc** 0 | 3 | 0
Un vin net et rafraîchissant à l'arôme fruité léger, assorti de saveurs herbacées et d'un brin de menthe.
- Soave** 0 | 3 | 0
Un vin léger et délicat à la saveur discrète de noix. Savourez l'équilibre parfait du fruit frais et de l'acidité croquante. Meilleur consommé jeune.
- Verdicchio** 0 | 3 | 0
Les arômes végétaux dominent le bouquet, les saveurs de citron et de poire réjouissent le palais. La finale est vive et nette.
- Zinfandel blush** 0 | 2 | 0
Tendrement rosé, voici un vin léger, fruité, rafraîchissant et facile à boire. En bouche, il évoque le goût des framboises fraîches. Se boit jeune.

VINS ROUGES

- Barolo** 2 | 4 | 0
Un vin très coloré, tannique, charnu et robuste. Son intensité lui confère une bouche épaisse.
- Bergamais**^{MC} 0 | 3 | 0
Un vin jeune frais, qu'il faut boire jeune. Un nez de cerise et de pruneau relayé en bouche par la saveur de cerise douce qui s'attarde, agréable.
- Cabernet Sauvignon** 3 | 4 | 0
Le plus noble de tous les cépages, le cabernet sauvignon donne ici un vin charnu et agressif. Enveloppé d'une robe foncée, il livre un bouquet dévoilant la note attendue de violette. L'apport de chêne lui sied à ravir. Il vieillit en beauté.
- Chat Dormant**^{MC†} 1 | 4 | 0
Foncé, riche et corsé, voici un vin tellement soyeux qu'on dirait du velours liquide. Son bouquet teinté de prune et de réglisse relaie en finale d'intenses saveurs sèches de framboise et de fraise.
- Chianti** 2 | 3 | 0
Un vin rouge au caractère agressif, vif, net et épicé, agrémenté d'un soupçon de poivre noir. C'est le compagnon naturel de la cuisine italienne.
- Malbec** 4 | 3 | 0
Un vin rouge rustique. Sa texture douce et riche révèle des tanins soyeux. La bouche est marquée des saveurs de prune, de groseille, de cerise et de petits fruits rouges parfaitement mûrs.
- Merlot** 4 | 4 | 0
Un vin riche et soyeux, habillé d'une robe un peu foncée, au goût de mûre et de groseille. Le nez révèle un soupçon d'olive verte.
- Petite Syrah** 3 | 3 | 0
Un vin riche, couleur d'encre, qui dévoile une saveur de prune. Sa puissance tannique fait qu'on peut le laisser dormir pendant quelque temps; il vieillira avec grâce.
- ★ **Pinot Noir** 3 | 4 | 0
Un vin rouge riche, ayant un caractère charpenté et une saveur soyeuse. Sa texture douce et sa couleur foncée complètent les saveurs de petits fruits accompagnés d'une note discrète de framboise.
- Valpolicella** 3 | 3 | 0
Sous une robe d'un rouge profond et intense apparaît une saveur veloutée, mais fruitée, suivie d'une finale longue et persistante. En vieillissant, il gagne en complexité.
- Vieux Château du Roi**^{MC} 4 | 4 | 0
Issu d'un coupage complexe de cépages, ce vin riche de couleur sombre a une belle puissance tannique et livre un soupçon de prune sous le palais. Il vieillit très bien.

TOUTES LES ÉCHELLES SONT ÉTABLIES EN FONCTION DES VINS FINIS

CHÊNE					CORPS					SUCROSITÉ					
léger	▶	▶▶	lourd		mince	▶	▶▶	charnu		sec	▶	▶▶	sucré		
1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	0	1	2	3	4	5

Un zéro marque l'absence de chêne

*Tous les vins peuvent être sucrés au goût après fermentation

★ Vins médaillés

^{MC} ACCVM - sous licence † Offert uniquement dans certaines régions

NOUS ÉTABLISSONS LA NORME MONDIALE

