

FICHE D'INFORMATION

PANIER #1

Pour ce premier panier, nous vous proposons 6 vins de nos amis de La QV. Leur devise, "Boire de tout mais pas n'importe quoi!", exprime tout à fait ce que vous retrouverez dans vos paniers tout au long de votre abonnement. La QV, avec qui nous travaillons depuis quelques années, est une agence d'importation privée qui prône les vignobles à taille humaine et qui travaille en étroite collaboration avec tous ses vigneron. Le travail bien fait de la vigne et dans le chai est une de leurs priorités.

Orange (macération pelliculaire)

Mulatschak, Meinklang, Autriche

Cépages; Welchriesling, traminer, pino **NATURE**

Beau côté aromatique, notes de pêches et abricots frais.

Blanc

Verdicchio 2019, Failoni, Marche, Italie

Cépages: Verdicchio **BIO**

Minéral, note d'amande fraîche et de beurre

Rosé (mais oui, c'est bon même en hiver!)

Azul y Garanza 2019, Navarre Espagne

Cépage: Grenache **BIO**

Un rosé sec, mais bien fruité

Rouges

Repos 2018, Bodegas de Levante, Valence Espagne

Cépages: Bobal, Tempranillo **BIO**

Vin énergique et velouté, épices douces en bouche. Finale fraîche et persistante

Le Ballon, Cabernet Sauvignon 2018, Vin de Pays d'Oc

Cépage: cabernet sauvignon

Il possède une bouche pleine sur la cerise, la prune et les fruits à noyau.

Ses tanins souples lui permettent de convenir à de nombreux plats, notamment les viandes rouges, les pâtes ou le fromage.

Beauchemin Rouge 2018, Domaine Beauchemin, Yamachiche Québec

Cépages: Chambourcin, Radisson

Nez sur petits fruits rouges et épices. En bouche c'est un vin frais et délicat avec une finale légère

*Quelques chiffres: Au Québec en 2018-2019, il y avait 314 producteurs de vin **et** de raisins (dont 25 en bio), pour 145 entreprises détenant un permis de fabrication artisanale (dont 16 en bio) et seulement 14 permis de fabrication industrielle. Seulement 12 producteurs de vins Québécois sont certifiés biologiques.*

CÔTÉ EST