

# FICHE D'INFORMATION

## PANIER #3

Dans ce troisième panier se trouvent 5 vins biologiques et un raisonné (Le P'tit Lolo rosé). Si un vin attire votre curiosité et que vous avez des questions, ou si un autre retient votre attention et que vous souhaitez faire mettre quelques bouteilles de côté, rien de plus simple! Écrivez-nous: [sommellerie@cote-est.ca](mailto:sommellerie@cote-est.ca)

**P'tit Lolo Rosé 2019, Domaine de la Vinçonnaire, Loire, France**  
Cépages : 80% Gamay et 20% Pinot noir, en agriculture raisonnée  
Un air d'été dans ce rosé léger aux arômes de fruits rouges.

**Azimut, Cava brut nature, Can Suriol del Castell, Espagne**  
Cépages : Macabeu, Xarel-lo, Parellada.  
Bulles fines, arômes frais de citron, bergamote.

**Corbeau Blanc, Domaine Le Fay d'Homme, Loire, France**  
Cépage : Folle blanche, Biologique  
Vin de couleur pâle à reflet vert, frais et nerveux avec des notes minérales. Idéal avec le crabe!

**Peaux sur Peaux, Ferme Le Raku, St-Germain de Kamouraska, Québec**  
Cépages : Roland (85%) et Chardonnay (15%)  
Macération pelliculaire (vin orange)  
Le vin est vieilli sur peaux pendant 320 jours pour bien extraire les arômes du raisin. Un vin complexe qui évolue dans le verre.  
Prévoyez l'ouverture 30 à 60 minutes avant, pour bien laisser le vin se dégourdir.

**Langhe Rosso, Azienda Agricola Camparo, Piémont, Italie**  
Cépages : Dolcetto, Nebbiolo, Barbera  
Rouge profond aux arômes de fruits noirs et d'épices douces.

**Primera Vez, La Grange aux belles, Anjou, France**  
Cépage : Grolleau  
Cuvée primeur (donc tout jeune 2020!)  
Légèrement perlant à l'ouverture, ce beau vin de couleur rubis, est une belle entrée en matière de vin nature. Nous sommes plus sur des notes florales (pivoine, violette) au nez, tandis que la bouche est gourmande, légèrement fumée. Ne vous en faites pas, il n'est pas filtré donc il peut être servi avec un dépôt.

Depuis le 1er cava, produit officiellement en Espagne, les 3 cépages utilisés pour sa fabrication n'ont pas changé! Le Xarel-lo apporte caractère, arôme et corps, le Macabeu la souplesse, fraîcheur et le fruit et le Parellada, délicatesse et élégance.

**CÔTÉ EST**