

# VINO DEL VIDA<sup>MC</sup>

## Réveillez le Vinificateur qui dort en vous

Vino del Vida vous aide à fabriquer votre propre vin en vous apportant les fruits du vignoble.

Grâce à ces trousse de jus de raisin et de concentré de jus de raisin spécialement élaborées, vous pouvez faire une incursion dans le monde de la vinification.

### **Vous aimerez les trousse Vino del Vida<sup>MC</sup> car elles...**

- Nécessitent peu ou pas de vieillissement.
- Donnent un vin facile à boire entre parents et amis.
- Contiennent 9 litres de jus et de concentré qui sera prêt en 4 semaines.
- Réveillez le vinificateur qui dort en vous.



Vino Del Vida donne des vins fruités faciles à boire, dans le style du Nouveau Monde. Partagez votre vin avec vos parents et amis, et savourez les éloges.



# VINO DEL VIDA



## VINS BLANCS

**Chamblaise<sup>MC</sup>** 0 | 2 | 0

Un vin sec agréable à boire, typiquement peu corsé, au doux arôme fruité.

**Chardonnay Sémillon** 2 | 3 | 0

Le fruité de melon mûr typique du sémillon marié à la vivacité et à la richesse du chardonnay donne un vin blanc au goût de beurre léger, égayé de soupçons de miel, de vanille et de chêne grillé.

**Gewürztraminer** 0 | 4 | 0-1

Aromatique et riche, un vin demi-sec, modérément corsé, ayant le caractère des fruits tropicaux. Parfait compagnon des mets épicés.

**Style vin de glace** 0 | 5+ | 5++

Un vin de dessert très sucré qui offre un parfum opulent d'abricot et de pêche et qui a une douce saveur de fruit mielleux.

**Johannisberg Riesling** 0 | 3 | 0

Un vin sec, moyennement corsé, bien équilibré, aux notes discrètes de pêche et d'abricot.

**Liebfraumilch** 0 | 1 | 0

Un vin de style allemand, délicatement sec au goût légèrement fruité.

**Piesporter** 0 | 2 | 0-1

Un vin peu corsé, doux et rafraîchissant, à la fois fruité et demi-sec. Parfait pour l'apéro.

**Verdicchio** 0 | 3 | 0

Un blanc dans la tradition italienne : mi-corsé, rafraîchissant, à l'arôme délicat et au caractère sec et franc.

**Zinfandel blanc (blush)** 0 | 2 | 0-1

Un blush à la californienne, demi-sec et peu corsé. Servi froid, il éclate de saveurs et laisse s'épanouir ses notes de fraises.

★ Vins médaillés

## VINS ROUGES

★ **Barolo** 1 | 4 | 0

Un rouge charnu, à la robe profonde, riche en saveurs de fruits noirs chauds, un tantinet boisé.

★ **Bergamais<sup>MC</sup>** 1 | 2 | 0

Un rouge frais, léger et fruité, au boisé subtil, qui gagne à être servi frais.

**Cabernet Sauvignon** 3 | 3 | 0

Un vin sec, mi-corsé, riche et intense, arrondi par les saveurs de chêne, de cerise et de groseille.

**Cabernet Shiraz** 3 | 4 | 0

Mariage de l'élégant cabernet au fruité du shiraz, voici un rouge plein et profond, qui abonde en saveurs de mûre et de groseille, sur un fond délicatement boisé.

**Chianti** 1 | 2 | 0

Un vin rouge classique d'esprit italien. Léger, discrètement rehaussé de chêne et reconnu pour sa texture veloutée et son fruité riche.

**Merlot** 1 | 3 | 0

Un rouge doux, sec et mi-corsé, au fruité généreux et au boisé délicat.

**Pinot Noir** 1 | 3 | 0

Un rouge sec et chaud, à la texture soyeuse et veloutée, égayé d'un brin de chêne et exhalant un bouquet de fruits mûrs.

★ **Vieux Château du Roi<sup>MC</sup>** 0 | 4 | 0

Un rouge dans la tradition française. Corsé à souhait, densément coloré, il s'enorgueillit d'un bouquet chaud de fruits rouges mûris à point.

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

RÉVEILLEZ LE VINIFICATEUR QUI DORT EN VOUS

