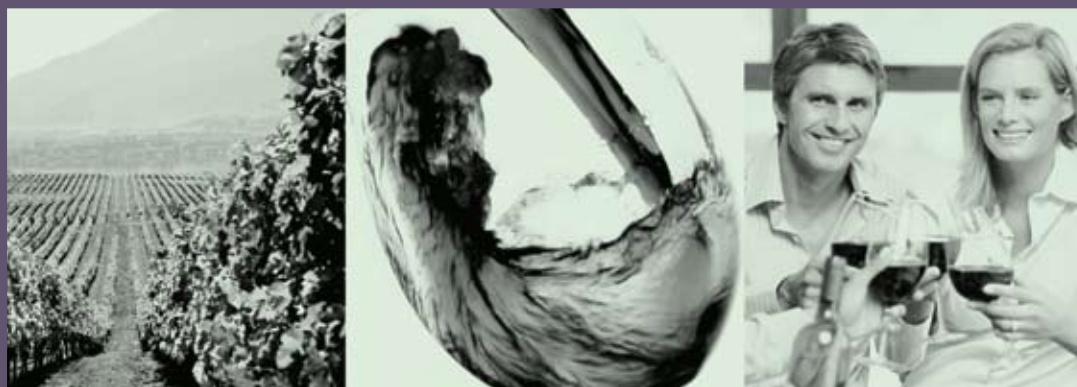


GRAND *Cru*

INTERNATIONAL COLLECTION



Nous vous apportons le monde!

La collection internationale Grand Cru met en valeur les techniques et les traditions de vinification de régions renommées dans le monde entier.

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

elle renferme 12 litres de jus et de concentrés de raisin propres à certains pays qui se transforment en un vin exquis en seulement cinq semaines.

elle offre l'avantage authentique GenuWine – un sachet de 125 g de nos peaux de raisin de vinerie déshydratées qui rehaussent le profil de goût et le bouquet de plusieurs de nos vins rouges.

elle peut être personnalisée – un sachet d'édulcorant Süss Reserve livré avec plusieurs de nos trousse de vin blanc vous permet d'obtenir un vin moelleux ou sec, à votre goût.



Grand Cru International vous procure des vins gouleyants exquis qui sont hautement audacieux dans leur jeunesse, mais qui gagnent en élégance après quelques mois de vieillissement



VINS BLANCS

Chardonnay de Californie 3 | 4 | 0

Un vin couleur de paille qui présente des saveurs expressives de pomme verte et de fruits tropicaux habillées dans un bouquet floral. Corsé, il s'épanouit avec l'âge pour révéler des couches de fruit mûr et de chêne bien intégré.

★ **Chenin blanc d'Afrique du Sud** 0 | 2 | 0

Un vin élégant à la robe paille très pâle qui s'ouvre sur un bouquet fruité, léger. Le nez révèle des arômes légers de pomme verte, de citron et de fleurs variées. La bouche légère et vive est des plus rafraîchissantes.

Gewürztraminer d'Allemagne avec Süss Reserve Pack 0 | 3 | 2

Ce vin mi-sec offre des fruits tropicaux marqués sous le palais et une fin de bouche très douce. L'édulcorant Süss Reserve Pack exclusif allié aux fleurs de sureau en font un vin floral à la charpente légère et à l'acidité vive bien équilibrée.

Piesporter d'Allemagne avec Süss Reserve Pack 0 | 3 | 2

Demi-sec, très aromatique et facile à boire, ce classique allemand développe un nez de miel et de notes florales. La bouche est douce et fruitée avec des notes de pêche et de fruits tropicaux.

Sauvignon Blanc d'Ontario 0 | 3 | 0

Un vin mi-corsé et très expressif qui se distingue par des notes végétales soutenues et des arômes d'agrumes frais. Sous la robe couleur de paille apparaît un nez d'herbes rafraîchissant qui fait place à une longue finale fruitée.

Zinfandel blanc de Californie avec Süss Reserve Pack 0 | 2 | 2

Un vin rosé mi-corsé gouleyant, au nez et à la bouche marqués de notes florales fraîches intenses. Il séduit par sa palette de petits fruits et sa finale douce demi-sèche.

VINS ROUGES

Barolo d'Italie 3 | 4 | 0

Ce classique italien est intensément savoureux, riche et corsé. Le nez respire les arômes somptueux de prune foncée et de chocolat, tandis que le palais est caressé par des notes de mûre, de chêne grillé et d'épices rehaussées par la macération avec les peaux de raisin sangiovese de vinerie déshydratées Genuwine.

★ **Brunello d'Italie** 4 | 5 | 0

L'une des exportations d'Italie les plus populaires, ce vin classique est plein et lumineux. En bouche, il présente des notes intenses de cerise et une acidité vive soutenues par des tanins amples et souples. Lamacération avec les peaux de raisin sangiovese de vinerie déshydratées Genuwine et les copeaux de chêne confèrent à ce vin grenat une finale profonde d'une belle longueur.

★ Vins médaillés

Cabernet Sauvignon d'Australie 3 | 4 | 0

Le soleil chaud du sud produit un cabernet sauvignon au nez caractéristique de cassis, de chocolat noir et de notes grillées discrètes. Il est macéré avec des peaux de raisin cabernet de vinerie déshydratées Genuwine et du chêne grillé américain qui en font un vin corsé imprégné de notes de café entrelacées d'un joli soupçon de vanille.

Malbec du Chili 4 | 4 | 0

Bénéficiant de températures fraîches et de soleil abondant, le Chili offre les conditions de culture idéales au malbec. Ce vin décline des arômes et des saveurs juteuses de mûre et de cassis complétées par des notes d'épice chaudes. Macéré avec les peaux de raisin merlot de vinerie déshydratées Genuwine, c'est un vin rouge rustique ayant une belle profondeur, corsé, juteux et généreux aux notes de cerise intenses, entrelacées de plusieurs nuances boisées.

★ **Merlot de Washington** 3 | 3-4 | 0

Ce vin est caractérisé par des saveurs intenses et profondes de cassis et de chocolat que fait ressortir la macération avec les peaux de raisin merlot de vinerie déshydratées Genuwine. Foncé et riche, il laisse poindre des notes complexes de mûre. En bouche, il révèle une belle charpente avec des tanins veloutés.

Pinot Noir de Colombie-Britannique 2 | 3 | 0

Issu de la vallée de l'Okanogan, ce vin offre des arômes élégants de cerise noire et de fraises du jardin qui séduisent le nez. Le chêne français confère des tanins soyeux qui tapissent le palais. Des notes discrètes de poivre noir et d'épices arrondissent l'expérience.

Pinotage d'Afrique du Sud 3 | 4 | 0

Natif de l'Afrique du Sud, le pinotage est un cépage hybride de pinot noir et de cinsault. Rehaussé de peaux de raisin pinotage de vinerie déshydratées Genuwine, ce Pinotage regorge de fruit foncé et de tanins puissants avec des soupçons de chocolat noir et d'épices.

Primitivo d'Italie 4 | 4 | 0

Ce vin européen d'une nature rustique et riche s'ouvre sur un bouquet délicieux de cerise noire mûre et d'épices fines nuancé de chêne grillé. Macéré avec les peaux de raisin zinfandel de vinerie déshydratées Genuwine, il est doté de tanins souples et ronds, d'arômes de petits fruits et d'une longue finale complexe.

Syrah de Californie 3 | 4 | 0

Bien qu'il soit relativement nouveau dans les vignobles de la Californie, ce cépage gagne rapidement en popularité. Il donne ici un vin élégant, remarquablement doux, aux saveurs prononcées de framboise et d'épice poivrée harmonieusement équilibrées. Corsé, il est macéré avec des peaux de raisin shiraz de vinerie déshydratées Genuwine et un mélange de chêne américain et français qui le parent de tanins souples et équilibrés et d'une finale lisse et persistante.

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