

*Cru*

PREMIER CRU



## Le meilleur du vignoble

Premier Cru a parcouru des vignobles du monde entier afin de réunir dans un seau attrayant, les jus et concentrés de raisin les plus fins ainsi que tous les autres ingrédients nécessaires pour faire 28 bouteilles de vin exquis.

### **Vous aimerez votre trousse Premier Cru, parce que...**

elle renferme 23 litres de jus et de concentrés de raisins de cépage propres à certaines régions viticoles et ne nécessite aucun apport d'eau.

elle donne des vins du Nouveau Monde et d'Europe de qualité supérieure qui vieillissent à la perfection en quatre à six mois.

elle passe du seau aux bouteilles en six semaines et donne dès lors un vin superbe que vous serez fier de partager avec vos parents et amis.



Qu'il s'agisse de vins classiques de l'Ancien Monde ou de favoris du Nouveau Monde, corsés et robustes ou doux et raffinés... vous trouverez dans la gamme Premier Cru un vin sûr de séduire tous les palais.

# Cru

## PREMIER CRU

### VINS BLANCS

**Chardonnay d'Australie** 3 | 4 | 0  
 Des arômes fragrant et élevés de fruit mûr mariés à un boisé discret définissent ce vin corsé, couleur de paille. Le palais est séduit par des notes de vanille, d'agrumes et de caramel écossais.

**Pinot Grigio d'Italie** 0 | 2 | 0  
 Un cépage italien qui gagne constamment en popularité! Il donne ici un vin modérément corsé sûr de plaire. Son bouquet exhale des arômes éclatants d'agrumes et de pommes vertes avec des notes de melon au miel.

### VINS ROUGES

**Shiraz d'Australie** 5 | 4 | 0  
 Ce vin rouge profond et riche révèle des arômes de mûre dodue, de prune et de poivre noir. Bien en chair, il possède des tanins veloutés et une belle structure boisée.

**Cabernet Sauvignon de France** 3 | 4 | 0  
 Ce vin corsé qui arbore une robe foncée a une nature agressive. Des nuances marquées de groseille et de chêne se mêlent à des notes discrètes de violette.

**Pinot noir de France** 3 | 3 | 0  
 Défini par un bouquet parfumé et des tanins lisses, ce vin d'une nature moyenne à ample offre des notes élégantes de fruit foncé. Des arômes de mûre, de canneberge, de terre et d'épice s'harmonisent aux tanins sous le palais.

**Amarone d'Italie** 5 | 4 | 0  
 Cépage unique à la région vénitienne de l'Italie, l'amarone regorge des saveurs riches de framboise, de mûre et de cassis. Rehaussé par des raisins séchés au soleil, c'est un vin ample, profond, foncé et invitant avec une finale fruitée tannique.

**Valpolicella d'Italie** 4 | 4 | 0  
 En verre, le bouquet évoque la cerise cultivée fraîche sur des accents de chocolat noir et de chêne grillé. C'est un vin qui vieillira avec beaucoup de grâce.

### 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 license