



Les trousse Heritage Estates sont idéales pour ceux qui s'initient à la vinification et qui aiment les vins légers et souples. En 4 semaines à peine, vous obtiendrez des vins de qualité que vous prendrez plaisir à siroter sur la terrasse ou à prendre en mangeant avec une cuisine de tous les jours.

**Vous aimerez votre trousse Heritage Estates, parce que...**

- ... elle requiert peu ou pas de vieillissement
- ... elle renferme 6,3 litres de concentré de jus de raisin pur
- ... elle vous donne un vin léger et gouleyant



Une trousse de qualité, prête en 4 semaines, qui donne un vin agréable à boire jeune. Elle contient 6,3 litres de concentré et tout ce qu'il faut pour fabriquer artistement 23 litres de vin.



VINS BLANCS

<b>Bourgeron Blanc<sup>MC</sup></b> Un vin sec d'ampleur moyenne à la finale végétale.	0   2   0
<b>Blanc de Californie</b> Un vin vif, léger et rafraîchissant.	0   2   0
<b>Chamblaise<sup>MC</sup></b> Un vin facile à boire, peu corsé, à la saveur douce et rafraîchissante.	0   2   0
<b>Chardonnay</b> Un blanc sec et élégant aux arômes riches de chêne avec une note fruitée.	2   3   0
<b>Colombard Français</b> Un vin sec léger avec un soupçon de fruit et de miel.	0   2   0
★ <b>Gewürztraminer<sup>†</sup></b> Riche et aromatique, le compagnon parfait des mets épicés.	0   4   0-1
<b>Riesling Johannisberg</b> Un vin sec et bien équilibré aux notes discrètes de pêche.	0   3   0-1
<b>Liebfraumilch</b> Un vin léger, fruité et délicatement sec, particulièrement bon jeune.	0   1   0
<b>Piesporter</b> Un Riesling en une version fraîche, légère et douce.	0   2   0-1
<b>Sauvignon Blanc</b> Un vin sec, éclatant et rafraîchissant au parfum herbacé franc.	0   3   0
★ <b>Verdicchio<sup>†</sup></b> Un vin blanc fringant et éclatant, net en bouche.	0   3   0
<b>Zinfandel Blanc</b> Un blush classique qu'il faut servir frappé pour faire ressortir toute la saveur des petits fruits frais.	0   2   0-1

VINS ROUGES

<b>Barolo</b> Un vin de style italien robuste, au goût de chêne discret, mais débordant de fruit.	1   4   0
<b>Cabernet Sauvignon</b> Un rouge intense arrondi par les arômes de chêne, de cerise et de groseille.	4   3   0
<b>Rouge de Californie</b> Un vin rouge simple et gouleyant au fruité discret.	0   2   0
<b>Merlot</b> Un vin sec, riche et fruité au caractère boisé discret.	3   3   0
<b>Pinot Noir</b> Un vin chaleureux et velouté au bouquet éclatant.	1   3   0
<b>Shiraz</b> Un vin sec, robuste et foncé, égayé d'un caractère épicé distinct.	3   4   0
<b>Valpolicella</b> Un vin rafraîchissant et plein de vitalité, mi-corsé, à l'arôme délicat.	2   3   0
<b>Vieux Château du Roi<sup>MC</sup></b> Un vin rouge, plein et terreux, un chaud bouquet fruité.	0   4   0

TOUTES LES ÉCHELLES SONT ÉTABLIES EN FONCTION DES VINS FINIS

CHÊNE					CORPS					SUCROSITÉ					
léger	•	••	lourd		mince	•	••	chamu		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

<sup>MC</sup> ACCVM - sous license † Offert uniquement dans certaines régions

