



IMPORTATION PRIVÉES

taniumwine.ca hiver 2023

Sébastien Clermont

514 894-4896 | s.clermont@taniumwine.ca

Gabriel Perazelli

514 617-9777 | gabriel.perazelli@taniumwine.ca

Danielle Morin

514 882-0026 | vinopassion@icloud.com



Vin BIO



Vin Nature



DOMAINE CAPMARTIN SÉQUÈRE

DOMAINE CAPMARTIN
SUD-OUEST
CÔTES DE GASCOGNE
SAUVIGNON BLANC, COLOMBARD, GROS MANSENG
PRIX PARTICULIER : 24,36 \$
PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 21,15 \$
UNITÉS : 6



DESCRIPTION

Vin à la robe or pâle sur des reflets verts et vifs annonçant de la fraîcheur. Dégradé translucide. Nez fin et séveux sur des arômes d'amande, d'agrumes, de fleurs blanches. Déjà frais ! Attaque ronde et légèrement mielleuse, puis retour des saveurs d'agrumes pour une finale désaltérante.

ACCORD METS ET VIN Viande: Carpaccio de veau au basilic, charcuteries, boudin blanc grillé, hamburger de poulet • Fromage: Fromage frais aux herbes, chèvres frais ou demi-secs • Poisson: Poissons grillés ou à la plancha, sushis, huîtres de Marennes, moules marinières • Légumes: Asperges vertes grillées, petits pois à la française.



DIWALD ROULETTE 48° 29' N, 15° 52' O

DIWALD
WAGRAM
2020
GRÜNER VELTINER, CHARDONNAY, WEINBURGUNDER
PRIX PARTICULIER : 25,75 \$
PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 22,35 \$
UNITÉS: 6



DESCRIPTION

Le ChaGrü est toujours un gars sympathique, avec un peu de sucre résiduel et (dû à la fermentation malolactique) une certaine rondeur. Règle générale, c'est un vin aux multiples facettes qui offre une belle combinaison de fruits et d'épices



DIWALD ZÜNDSTOFF 2021

DIWALD
WAGRAM
BIO-WEIN AUS OSTERREICH
GRÜNER VELTINER
PRIX PARTICULIER : 36,40 \$
PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 31,40 \$
UNITÉS: 6



DESCRIPTION

Le Zündstoff (vin orange) est sur des notes de butterscotch avec un coté épicé.



PROSECCO ROSÉ LE RUGHE

LE RUGHE
VENETO
DOP PROTETTA
GLERA, PINOT NOIR
PRIX PARTICULIER : 23,88 \$
PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 20,70 \$
UNITÉS : 6



DESCRIPTION

Cerise et la fraise est prédominante, une finale tannique due à l'addition de vin rouge.

ACCORD METS ET VIN

Huitres, saumon et cuisine épicée.



BARON DE L'ÉCLUSE, LES DEMOISELLES

BARON DE L'ÉCLUSE
BEAUJOLAIS
2020
CHARDONNAY
PRIX PARTICULIER : 27,85 \$
PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 24,20 \$
UNITÉS: 6



DESCRIPTION

Couleur jaune pâle, d'une belle brillance. Nez aromatique complexe aux notes de miel et de brioche terminant sur une belle minéralité. Une bouche ronde et harmonieuse avec une très belle longueur.

ACCORD METS ET VIN

Vin d'apéritif et/ou qui accompagnera les viandes blanches et plateaux de fromages.



IMPORTATION PRIVÉES

taniumwine.ca hiver 2023

Sébastien Clermont

514 894-4896 | s.clermont@taniumwine.ca

Gabriel Perazelli

514 617-9777 | gabriel.perazelli@taniumwine.ca

Danielle Morin

514 882-0026 | vinopassion@icloud.com



Vin BIO



Vin Nature



CUVÉE: BRANCO

PRIX: 27,60 \$

PRIX RESTO: 23,99 \$

PRODUCTEUR: QUINTA VARZEA DA PEDRA

RÉGION: DOC OBIDOS (LISBOA)

CÉPAGE: 60% FERNAO PIRES, 40% ARINTO

MILLÉSIME: 2020

UNITÉ: 6



DESCRIPTION

Vin à la robe citronnée, aux arômes délicats de fruits tropicaux, de fleurs et d'une minéralité de l'atlantique. En bouche, il est frais, intense et crémeux, avec une longue finale.

ACCORD METS ET VIN

Idéal pour tous les plats de la mer ainsi que les viandes tendres



CAMILLE CAYRAN, BÊTE À BON DIEU 2020

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES - PLAN DE DIEU

CÉPAGES: 60% GRENACHE, 20% SYRAH,

20% CARIGNAN

PRIX PARTICULIER : 25,38 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 22,85 \$

UNITÉS : 6



DESCRIPTION

Robe limpide et brillante, couleur rubis au reflet violine. Le nez est très intense avec des épices ainsi que des notes de garrigue et de cassis. En bouche un belle attaque suave et ronde, puissant et concentré, un beau gras, du volume, des tanins bien enrobés, des arômes denses de fraîcheur et de fruits rouges, cerise, caisses et violette.

ACCORD METS ET VIN

La cuisine familiale, andouillette, gnocchis, daube, ratatouille, des petits farcis à la provençale. Parfait sur un tajine relevé ou une bonne cote de boeuf.



PETULANTE PET NAT

RÉGION: VINI DE LA TIERRA DE CASTILLA

CÉPAGE: VIOGNIER

PRIX PARTICULIER : 26,27 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 22,80 \$

UNITÉS : 6



DESCRIPTION

Robe dorée et trouble à première vue. Des arômes floral au nez, accompagnés de notes d'agrumes. La bouche est rafraîchissant et agréablement minéral, avec des saveurs fruitées.

ACCORD METS ET VIN

Nous recommandons un service à 16°C. Fonctionne parfaitement avec le risotto, plats au curry ou tarte aux pommes.



PABLO CLARO, CHARDONNAY SELECCIÓN

RÉGION: VT CASTILLA, ESPAGNE

CÉPAGE: CHARDONNAY

PRIX PARTICULIER : 23,27 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 19,76 \$

UNITÉS : 6

MILLÉNISME : 2021



DESCRIPTION

Couleur propre et brillante avec un ton jaune verdâtre. Arômes d'agrumes et d'ananas. Ample avec une acidité fraîche et des saveurs de fruits tropicaux

ACCORD METS ET VIN

Tout sorte de poissons, on vous suggère un pâté au saumon.



VAL DES ROIS, CDR 2021

AOP CÔTES DU RHÔNE

CÉPAGES: GRENACHE BLANC, VIOGNIER, BOUBO-

LENT, ROUSSANE

PRIX PARTICULIER : 32,54 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 28,27 \$

UNITÉS : 6



DESCRIPTION

Robe claire. Nez aromatique mélangeant agrumes, fruits exotiques, fleurs blanches. Bouche onctueuse ou le gras laisse sa place à la fraîcheur.

Ensemble ils accompagnent toute la dégustation. La franchise entre le nez et la bouche est remarquable. La petite amertume minérale en fin de bouche laisse un bon souvenir



IMPORTATION PRIVÉES

taniumwine.ca hiver 2023

Sébastien Clermont

514 894-4896 | s.clermont@taniumwine.ca

Gabriel Perazelli

514 617-9777 | gabriel.perazelli@taniumwine.ca

Danielle Morin

514 882-0026 | vinopassion@icloud.com



Vin BIO



Vin Nature



VAL DES ROIS, ROUGE

RÉGION : AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VALRÉAS

CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH

PRIX PARTICULIER : 30,36 \$

PRIX TITULAIRE : 26,40 \$

UNITÉ : 6



DESCRIPTION

Robe claire. Nez aromatique mélangeant agrumes, fruits exotiques, fleurs blanches. Bouche onctueuse ou le gras laisse sa place à la fraîcheur.

Ensemble ils accompagnent toute la dégustation. La franchise entre le nez et la bouche est remarquable. La petite amertume minérale en fin de bouche laisse un bon souvenir



PAISAJES BLANCO 2018

REGION: RIOJA

CÉPAGE: TEMPRANILLO 70%, SAUVIGNON BLANC 30%

PRIX PARTICULIER : 26,77 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 23,27 \$

UNITÉS : 6



DESCRIPTION

Robe dorée avec des arômes de fleurs blanches mûres et de fruits tropicaux. En bouche, il surprend avec des notes douces en équilibre avec une acidité fraîche et des notes légèrement fumées avec des poires blanches et des ananas mûrs qui révèlent un vin très intéressant élaboré avec la variété unique de Tempranillo blanc.



PAISAJES JOVEN 2021

REGION: RIOJA

CÉPAGE: TEMPRANILLO

PRIX PARTICULIER : 24,12 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 20,94 \$

UNITÉS : 6



DESCRIPTION

Rouge vibrant avec des jantes violettes. Arômes abondants de jus concentré de framboise, de fraise et de cerise. Un arôme frais qui délivre en bouche un goût vibrant de fruits frais. Belle douceur soutenue par une acidité confortable et une sensation d'agrumes de fraises, de mûres et de douceur veloutée.



DOMAINE MAUPERTHUIS, PINOT NOIR IRANCY

RÉGION : BOURGOGNE

CÉPAGE : 90% PINOT NOIR, 10% CÉSAR

PRIX PARTICULIER : 40,30 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 34,83 \$

UNITÉ : 6



DESCRIPTION

Solide et néanmoins charmeur, cet Irancy et son jus coloré invitent aux mets à saveurs fortes et charnues. Les ribs grillés (travers de porc) trouvent là un accompagnateur zélé car à des tanins virils s'ajoutent une belle puissance aromatique. Bien entendu pâtés en croûte chauds ou froids trouvent dans l'Irancy un partenaire idéal, ses tanins équilibrant la texture très onctueuse de ces mets gourmands.



DOMAINE MAUPERTHUIS, PINOT NOIR AMPHORE

PRIX: 56.53\$

PRIX RESTO: 49.04\$

PRODUCTEUR: DOMAINE DE MAUPERTHUIS

RÉGION: BOURGOGNE, FRANCE

CÉPAGE: PINOT NOIR 100 %

MILLÉSIME: 2017

UNITÉ: 6



DESCRIPTION

D'une robe rouge sombre aux reflets violacés, ce Bourgogne développe des notes de groseilles et de zeste d'orange associées à des touches épicées de poivre et de cacao, ainsi que des parfums subtils de rose et d'aubépine. Le palais est fin avec des saveurs mêlant poivre et fruits rouges. Large avec une finale légère, sa structure légèrement tannique lui apporte la puissance et l'équilibre.



IMPORTATION PRIVÉES

taniumwine.ca hiver 2023

Sébastien Clermont

514 894-4896 | s.clermont@taniumwine.ca

Gabriel Perazelli

514 617-9777 | gabriel.perazelli@taniumwine.ca

Danielle Morin

514 882-0026 | vinopassion@icloud.com



Vin BIO



Vin Nature



DOMAINE WACH, RIESLING 2020

DOMAINE WACH

ALSACE

RIESLING

PRIX PARTICULIER : 28,21 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 24,50 \$

UNITÉS : 6



DESCRIPTION

Vin sec et léger, aux arômes de citron et de fleurs blanches. Le vin s'installe en bouche avec une fine minéralité. Particulièrement frais, il danse sur la langue avec un caractère désaltérant. Son indice de buvabilité est, quant à elle, des plus élevés.

ACCORD METS ET VIN

Casse-croûte, volaille rôtie, choucroute royale.



DOMAINE WACH, RIESLING GRAND CRU MOENCHBERG

DOMAINE WACH

ALSACE, 2018

CÉPAGE: RIESLING

PRIX PARTICULIER : 47,25 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 41,09 \$

UNITÉS : 6



DESCRIPTION

Révèle des arômes d'ananas et de calcaire chaud. En bouche, le vin est très structuré, et emplit le palais d'étincelles. Particulièrement minéral, la finale fait écho aux arômes d'ananas perçus au nez.

ACCORD METS ET VIN

Risotto aux champignons, tajine de poulet aux pêches, choucroute garnie.



DOMAINE WACH, SYLVANER DUTTENBERG

DOMAINE WACH

ALSACE

MILLESIME: 2020

CÉPAGE: SYLVANER

PRIX PARTICULIER : 29,98 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 25,21 \$

UNITÉS : 6



DESCRIPTION

Issu de vignes de plus de 50 ans d'âge plantées sur le versant Nord du Grand Cru Moenchberg. Vin sec, aux délicats arômes de fleurs et d'amandes. La bouche est ample et épicée.

ACCORD METS ET VIN

Charcuteries, tartes salées, coquillages, fromages frais et délicats.



CUVÉE: TINTO

PRIX: 27,60 \$

PRIX RESTO: 23,99 \$

PRODUCTEUR: QUINTA VARZEA DA PEDRA

RÉGION: DOC OBIDOS (LISBOA)

CÉPAGE: 100% TOURIGA NACIONAL

MILLÉSIME: 2021

UNITÉ: 6



DESCRIPTION

Vin rouge jeune, à macération délicate, pour un tanin plus souple. De couleur grenat et aux arômes de fruits rouges, il montre la fraîcheur typique de ce cépage et de cette région, permettant des accords avec des viandes rouges, mais aussi avec des plats de poissons.

ACCOMPAGNEMENT

Idéal pour les viandes rouges et les plats épicés, ainsi que les plats de poisson gras



CUVÉE: M

PRIX: 37,29 \$

PRIX RESTO: 32,26 \$

PRODUCTEUR: TENUTA SAN GIAIME

RÉGION: SICILY

CÉPAGE: 100% NERELLO MASCALESE

MILLÉSIME: 2020

UNITÉ: 6



DESCRIPTION

Cépage autochtone de Sicile, dont la meilleure expression se trouve dans le centre partie orientale de l'île. Cépage exigeant et difficile mais capable de revenir grande émotion dans le verre, d'une rare élégance et complexité. Un vin généreux au goût de groseille, de mûre noire et de grenade.

ACCORD METS ET VIN

Entrées aux champignons, viandes rouges, fromages mi-affinés. S'il est servi autour de 10° - 12° degrés, il se marie aussi bien avec le couscous de poisson et le ragoût de crevettes.



IMPORTATION PRIVÉES

taniumwine.ca hiver 2023

Sébastien Clermont

514 894-4896 | s.clermont@taniumwine.ca

Gabriel Perazelli

514 617-9777 | gabriel.perazelli@taniumwine.ca

Danielle Morin

514 882-0026 | vinopassion@icloud.com



Vin BIO



Vin Nature



CUVÉE: G

PRIX: 30,80 \$

PRIX RESTO: 26,75 \$

PRODUCTEUR: TENUTA SAN GIAIME

RÉGION: SICILY

CÉPAGE: 100% GRILLO

MILLÉSIME: 2021

UNITÉ: 6



DESCRIPTION

Robe veloutée paille aux légers reflets verdâtres. Le nez est floral et fruité. L'arôme caractéristique rappelle l'ortie, le poivre vert et le jasmin. Le goût est frais, savoureux, avec une bonne acidité et une douceur équilibrée.

ACCORD METS ET VIN

Convient aux plats de poisson. Excellent à l'apéritif.



PER BERTO

PRIX: 25,86 \$

PRIX RESTO: 21,45 \$

PRODUCTEUR: DURIO

RÉGION: PIEMONTE, ITALIE

CÉPAGE: BARBERA 100 %

MILLÉSIME: 2021

UNITÉ: 6



DESCRIPTION

Vinification rouge : avec levures sélectionnées, macération 3-4 jours à une température de 26°C. Fermentation malolactique. Elevage : 8 mois en cuve inox.

ACCORD METS ET VIN

Apéritifs ou accompagne bien vos pâtes, viandes blanches et les fromages.