



IMPORTATION PRIVÉES

taniumwine.ca printemps 2025

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



SANCERRE, TERRES BLANCHES

PRIX PARTICULIER : 39,59 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 35,82 \$

PRODUCTEUR : VIGNOBLE DAUNY

RÉGION : SANCERRE

CÉPAGE : 100% SAUVIGNON BLANC

MILLÉSIME : 2023

UNITÉS : 6



DESCRIPTION

Robe jaune dorée. Nez discret sur le lierre et les agrumes. Deuxième nez sur notes florales (sureau, acacia). Une attaque franche, bouche pleine, charnue sur les agrumes confits avec une pointe iodée en final.

ACCORD METS ET VIN

Poissons froids, huîtres, fruits de mer, crustacés, fromages.



ALBUM DI FAMIGLIA, PRIMITIVO

PRIX PARTICULIER : 30,85 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 26,82 \$

PRODUCTEUR : BRAND BREEDER

RÉGION : ITALIE, PUGLIA

CÉPAGE : 100% PRIMITIVO

MILLÉSIME : 2022

UNITÉS : 6



DESCRIPTION

Les raisins sélectionnés sont égrappés et foulés. Puis ils fermentent spontanément au contact des peaux pendant environ 20-25 jours. Fermentation malolactique : Oui. Vieillesse : 3 mois en fûts de chêne. Couleur : Rouge rubis.

ACCORD METS ET VIN

Entrées de sauges rouges, viandes grillées avec pommes de terre et fromage affiné.



ALBUM DI FAMIGLIA, FIANO

PRIX PARTICULIER : 29,80 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 25,92 \$

PRODUCTEUR : BRAND BREEDER

RÉGION : ITALIE, PUGLIA

CÉPAGE : 100% FIANO

MILLÉSIME : 2023

UNITÉ : 6



DESCRIPTION

Les raisins, après une sélection rigoureuse dans les vignes, sont égrappés et foulés. Puis le moût subit une macération de 36 heures pour mettre en valeur les différentes caractéristiques du cépage. La fermentation s'effectue spontanément grâce aux levures indigènes. Vieillesse : 3 mois sur lie.

ACCORD METS ET VIN

Entrées à base de poisson, barbecues et entrées.



CIP PIEDMONT CHARDONNAY

PRIX PARTICULIER : 28,45 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 25,80 \$

PRODUCTEUR : DURIO

RÉGION : ITALIE

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY

MILLÉSIME : 2022

UNITÉ : 6



ACCORD METS ET VIN

En apéro mais accompagne très bien les plats de poissons. Servir entre 10° et 12° C.



PER BERTO

PRIX PARTICULIER : 29,15 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 25,30 \$

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.



IMPORTATION PRIVÉES

taniumwine.ca printemps 2025

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



PESCATO PINOT GRIGIO

PRIX PARTICULIER : 26,35 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 22,90 \$

PRODUCTEUR : BRAND BREEDER

RÉGION : ITALIE, TERRE D'ABRUZZO IGT

CÉPAGE : 100% PINOT GRIGIO

MILLÉSIME : 2023

UNITÉ : 6



DESCRIPTION

Le moût obtenu par pressurage doux des raisins, après un bref contact avec les peaux à basse température, devient clair. Ensuite, le moût clair fermente à température contrôlée dans des cuves en acier spéciales. Notes de fruits exotiques et blancs avec une finale florale. En bouche, le vin est mi-corsé, frais et agréable avec une finale florale et tropicale.



PESCATO CHARDONNAY

PRIX PARTICULIER : 26,35 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 22,90 \$

PRODUCTEUR : BRAND BREEDER

RÉGION : ITALIE, TERRE D'ABRUZZO IGT

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY

MILLÉSIME : 2023

UNITÉ : 6



DESCRIPTION

Le moût obtenu par pressurage doux des raisins, après un bref contact avec les peaux à basse température, devient clair. Ensuite, le moût clair fermente à température contrôlée dans des cuves en acier spéciales. Au nez, des notes intenses de fruits blancs et tropicaux s'évolutent, et en bouche, c'est frais avec une belle persistance.



NÉGU

PRIX PARTICULIER : 29,85 \$

PRIX TITULAIRE : 27,10 \$

PRODUCTEUR : BODEGA BAIGORRI

RÉGION : ESPAGNE, RIOJA

CÉPAGE : 100% TEMPRANILLO

MILLÉSIME : 2023

UNITÉ : 6



DESCRIPTION

Des arômes fruités remarquables de groseilles et de mûres, avec une sensation en bouche agréable et persistante avec des notes de réglisse et de bonbons contre la toux. En raison de son manque d'astringence, il est très agréable en bouche et c'est la caractéristique la plus significative qui le différencie des vins classiques de macération carbonique.



CRianza

PRIX PARTICULIER : 36,10 \$

PRIX TITULAIRE : 32,70 \$

PRODUCTEUR : BODEGA BAIGORRI

RÉGION : ESPAGNE, RIOJA

CÉPAGE : 90% TEMPRANILLO, 10% GARNACHA

MILLÉSIME : 2019

UNITÉ : 6



DESCRIPTION

Un Crianza structuré aux arômes et saveurs de cerise, de cèdre léger et de baies. Il est moyennement corsé avec des tanins légers et une finale joliment parfumée.



BAROLO ROCHE DI CASTELLETTO

PRIX PARTICULIER : 71,50 \$

PRIX TITULAIRE : 62,15 \$

PRODUCTEUR : CASCINA CHICCO

RÉGION : ITALIE, PIEMONTE

CÉPAGE : 100% NEBBIOLO

MILLÉSIME : 2020

UNITÉ : 6



DESCRIPTION

Description: Au nez, ce vin est élégant, avec des notes complexes de framboise, de réglisse et d'épices. Il est corsé, puissant et équilibré par la douceur des tanins qui caractérisent son impression durable en bouche.

ACCORD METS ET VIN

Accompagne des repas savoureux et fromage. Servir à 18°C.



IMPORTATION PRIVÉES

taniumwine.ca printemps 2025

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



FONTAINE DE GOBY, PETIT CHABLIS

PRIX PARTICULIER : 44,35 \$

PRIX TITULAIRE : 38,30 \$

PRODUCTEUR : FAMILLE TERNYCK

RÉGION : FRANCE, BOURGOGNE

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY

MILLESIME : 2023

UNITÉ : 12



DESCRIPTION

D'une belle robe or pâle avec ses reflets verts, le Chablis est doté d'un nez puissant, iodé et frais, floral et minéral caractérisé par les notes d'amande et de noisette fraîches, d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est équilibrée, à l'attaque charnue. L'évolution et la fine sont plus nerveuses, prenant un caractère acidulé. Une finesse mise en relief par sa grande fraîcheur... Des senteurs de pêche blanche viennent sublimer la minéralité bien présente. Si la trame acide caractérise, des vins de Chablis sont bien présents, elle ne domine pas. Ce Petit Chablis a été élevé en cuve inox, élevage privilégiant le terroir, la fraîcheur et la vivacité.

ACCORD METS ET VIN

Ce vin accompagnera parfaitement lors de vos apéritifs partagés entre amis, mais également avec un poisson et des viandes blanches. Servir entre 12° et 14° pour un vin jeune et entre 14° et 16° pour un vin plus mûr. Convivial, ce vin de tous les instants à une garde conseillée de 2 à 4 ans.



GAMAY

PRIX PARTICULIER : 35,50 \$

PRIX TITULAIRE : 30,85 \$

PRODUCTEUR : DOMAINE FAMILLE MORIN

RÉGION : BEAUJOLAIS

CÉPAGE : 100% GAMAY

MILLESIME : 2023

UNITÉ : 6



DESCRIPTION

Cette cuvée de Gamay est issue des jeunes vignes du domaine. Les raisins sont plus acidulés que ceux des vieilles vignes offrent à cette cuvée une grande fraîcheur en bouche et des arômes de petits fruits rouges au nez. À découvrir au plus vite!



BEAUJOLAIS VILLAGES BLANC

PRIX PARTICULIER : 36,60 \$

PRIX TITULAIRE : 31,80 \$

PRODUCTEUR : DOMAINE FAMILLE MORIN

RÉGION : BEAUJOLAIS

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY

MILLESIME : 2024

UNITÉ : 6



DESCRIPTION

Du Chardonnay à Chiroubles, et oui, c'est possible! Grâce à leur diverses expériences en Bourgogne et leur différents essais de vinifications, leur Beaujolais Villages blanc ne cesse de s'améliorer. Fermentation par levures indigènes, fermenté et élevé en fût de chêne bourguignon, il s'apprécie aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement d'un bon repas."