



# IMPORTATION PRIVÉES

taniumwine.ca mars 2022

Sébastien Clermont

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

Gabriel Perazelli

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

Jonathan Lacroix-Dufresne

514 267-8562 | tanium.vinconseil@gmail.com



Vin BIO



## DOMAINE MAUPERTHUIS SAINT-BRIS

DOMAINE MAUPERTHUIS

BOURGOGNE

SAINT-BRIS

SAUVIGNON BLANC

PRIX PARTICULIER : 25 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 21,80 \$

UNITÉS: 6



### DESCRIPTION

D'une robe or clair limpide et cristalline, souvent ornée de reflets verts. Ce Saint bris adopte pour des arômes de pierre à fusil, de fruits exotiques (papaye, ananas) ainsi que des tonalités de fleurs blanches (aubépine, acacia). Au palais, un vin aromatique, fin sans être léger, ample sans être pesant, onctueux et ferme, sec et caressant, enveloppé et assez profond, peu charpenté mais persistant



## DOMAINE CAPMARTIN SÉQUÈRE

DOMAINE CAPMARTIN

SUD-OUEST

CÔTES DE GASCOGNE

SAUVIGNON BLANC, COLOMBARD, GROS MANSENG

PRIX PARTICULIER : 22,80 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 19,79 \$

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 CHAGRÜ

DIWALD

WAGRAM

2020

GRÜNER VELTINER, CHARDONNAY, WEINBURGUNDER

PRIX PARTICULIER : 25,05 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 21,80 \$

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

DIWALD

WAGRAM

BIO-WEIN AUS OSTERREICH

GRÜNER VELTINER

PRIX PARTICULIER : 35,25 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 30,60 \$

UNITÉS: 6



### DESCRIPTION

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



## LOBETIA CABERNET SAUVIGNON

DOMINIO DE PUNCTUM

VINI DE LA TIERRA DE CASTILLA

2020

CABERNET SAUVIGNON

PRIX PARTICULIER : 13,80 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 11,97 \$

UNITÉS: 12



### DESCRIPTION

Une teinte dorée et des arômes d'agrumes. Mi-corsé avec une acidité croquante qui mène à une minéralité élégante qui dure en bouche.



# IMPORTATION PRIVÉES

taniumwine.ca mars 2022

Sébastien Clermont

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

Gabriel Perazelli

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

Jonathan Lacroix-Dufresne

514 267-8562 | tanium.vinconseil@gmail.com



Vin BIO



## LOBETIA, SAUVIGNON BLANC

DOMINIO DE PUNCTUM  
VINI DE LA TIERRA DE CASTILLA  
2020

SAUVIGNON BLANC

PRIX PARTICULIER : 13,80 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 11,97 \$

UNITÉS: 12



### DESCRIPTION

Une teinte dorée et des arômes d'agrumes. Mi-corsé avec une acidité croquante qui mène à une minéralité élégante qui dure en bouche.



## 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 : 28,26 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 24,59

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.



## BARON DE L'ÉCLUSE, JEAN GABIN

BARON DE L'ÉCLUSE  
BEAUJOLAIS  
AOC CÔTE DE BROUILLY - CRU DU BEAUJOLAIS  
GAMAY

PRIX PARTICULIER : 33,87 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 29,45 \$

UNITÉS : 6



### DESCRIPTION

Robe rouge grenat, nez fin aux notes poivrées. Belle fraîcheur en bouche avec une belle structure en bouche. La maturité du Côte de Brouilly se révèle après un sommeil de 2 ans en bouteille.

### ACCORD METS ET VIN

Cette cuvée accompagnera à merveille les viandes rouges et les plateaux de fromages.



## DOMAINE WACH, RIESLING

DOMAINE WACH  
ALSACE  
2018

RIESLING

PRIX PARTICULIER : 29,55 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 25,65 \$

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.