

Domaine André et Mireille Tissot, Jura, France



Crémant du Jura Blanc

Disponible à la SAQ

Code: 11456492

Prix: 33,50\$



Crémant du Jura Rosé

Disponible à la SAQ

Code: 13236670

Prix: 36,00\$



Crémant BBF, Extra Brut, Blanc de Blanc

Disponible bientôt à la SAQ

Code: 12697141

Prix: 49,75\$



Le temps des fêtes approche, vive les bulles! Stéphane Tissot aime produire une belle diversité de vins effervescents, tous avec de fortes personnalités aromatiques. Son **Crémant du Jura blanc**, issu de 50% de chardonnay, 40% de pinot noir, 5% de poulsard et 5% de trousseau. Il est un super rapport qualité-prix et a obtenu une grappe d'or dans le guide 2019 de Nadia Fournier. Il offre beaucoup de corps, de complexité et d'allonge. Excellent à l'apéritif mais il est suffisamment dense pour des plats de poissons ou de fruits de mer. Le **Crémant du Jura rosé**, issu de 60% pinot noir, 20% de poulsard et 20% de trousseau, est juteux et charmeur avec ses effluves de petits fruits rouges. Essayez-le avec des charcuteries ou des sushis à base de thon. Le **Crémant BBF, Blanc de Blanc** vieilli en Fût, est un pur chardonnay fermenté en fût de chêne ce qui confère à ce Crémant beaucoup de personnalité et d'intensité. C'est un extra-brut et le Crémant haut de gamme de Tissot.

Clos Signadore, Corse, France



Patrimonio A Mandria rouge 2016

Disponible à la SAQ

Code: 11908161

Prix: 42,25\$



Patrimonio est l'appellation de la Corse la plus réputée et Christophe Ferrandis du Clos Signadore l'un de ses meilleurs producteurs. Cette cuvée A Mandria 2016 issue à 100% du cépage nielluccio (sangiovese) offre des arômes de framboise et d'anis avec une bouche généreuse, structurée mais avec de beaux tanins soyeux. À savourer avec une dinde farcie lors du réveillon.

Domaine Augustin, Roussillon, France



Collioure Domaine rouge 2016

Importation privée

Caisse: 6 bouteilles

Prix unitaire : 32,95\$

Prix caisse : 197,70\$

Il nous reste quelques caisses disponibles en importation privée de cet excellent Collioure plein de gourmandise et doté d'un fruité solaire et généreux, mais le tout avec fraîcheur et buvabilité. Augustin Parcé élabore cette cuvée avec les vignes de grenache plantées par son père Marc au début des années 1980. C'est un vin passe-partout pour le temps des fêtes grâce à sa texture souple et charnue.