

The background features a stylized tropical scene. On the left and right sides, there are silhouettes of palm trees with green fronds and dark brown trunks. At the bottom center, a large orange sun is setting over a dark purple horizon, with its reflection visible in the water below. The sky transitions from a light blue at the top to a darker blue at the bottom.

Dégustation

V.S.O.P.

mercredi 1 novembre 2000

Les vins rouges

- **PINOT NOIR:** Vin sec. Texture corsée. Arômes et goûts puissants de fleurs et de fruits noirs. Astringence élevée avec une acidité normale. Très coloré. →

- **Syrah:** Vin sec. Texture corsée mais assez ronde. Assez astringent. Acidité normale. Arômes et goûts fruités (fruits noirs), épicés et poivrés. →

- **Trempranillo:** Vin sec. Texture souple. Acidité peu élevée. Arômes et saveurs légères de fruits rouges et d'épices. Légèrement astringent. →

- **Merlot:** Vin sec. Texture astringent mais souple. Arômes et goûts fruités, floraux et un peu boisés. →

- **Cabernet-**

- **sauvignon:** Vin sec. Texture corsée assez astringente. Acidité normale. Arômes et goûts fruités, floraux et assez boisés. →



Où les trouves-t-ons ?

- **Pinot Noir:** **Californie, Afrique du Sud, Oregon, France: région de Bourgogne.**
- **Syrah:** **Australie, Californie, France: région des Côtes du Rhône, vins de pays.**
- **Trempanillo:** **Espagne: région du Nord (Rioja, Navarra, Penedès, Ribera de Duero) et du Centre (La Mancha, Valdepenas). Portugal: région du Haut-Douro (appelé Tinto Roriz) et région de Dao (appelé Tinta Aragonéz), Californie (nommé valdepenas) Argentine (appelé tempranilla).**
- **Merlot:** **Californie, Bulgarie, Chili, Italie du Nord, France: Région de Bordeaux, vins de pays.**
- **Cabernet-Sauvignon** **Californie, Afrique du Sud, Chili, Bulgarie, Australie, Italie du Nord et du Centre, France: région de Bordeaux, vins de pays.**

ACCORD METS

Température de service

- **Pinot Noir:** Viandes rouges mijotées ou grillées, même accompagnées d'aromates plus relevés. Viandes blanches rôties accompagnées d'aromates relevés. 15°C à 19°C
- **Syrah:** Viandes rouges rôties ou grillées relevées d'épices aromatiques ou poivrées. Gibiers (surtout à poil) 17°C à 19°C
- **Tempanillo:** Viandes blanches rôties, viandes rouges mijotées avec sauces légères aux champignons. 15°C à 17°C
- **Merlot:** Viandes rouges rôties ou grillées assez relevées ou accompagnées de champignons. Viandes rouges ou blanches accompagnées de sauce tomate. 17°C à 19°C
- **Cabernet-Sauvignon:** Viandes rouges rôties ou grillées assez relevées ou accompagnées de champignons. Viandes rouges ou blanches accompagnées de sauce tomate. Certains peuvent accompagner les gibiers (surtout à plumes). 17°C à 19°C

Les fromages et pâtés.....

- Du Camembert..... léger
- Du Provolone..... léger
- Du Chèvre affinée . fort

- Pâté au poivre..... fort
- Terrines de lapin..... léger

- Pommes.....
- Raisins.....
- Et du pain.....

**Bonne dégustation !
et MERCI !**

Les vins ???

- Merlot Christian Moueix Bordeaux
13,90\$
- Cabernet-sauvignon Carmenet Dynamite North Coast 1997.
32,50\$
- Trempranillo Raimat
23,60\$
- Pinot Noir Couvent des Jacobins L. Jadot.
20,50\$
- Syrah Les Salices Lurton.
10,95\$

Prochaine dégustation

LES VINS NOUVEAUX
DE

France et d'Italie.....

JEUDI 16 NOVEMBRE 2000

DE 12h00 À 13h00

SOYEZ-Y !!!!

