



LE MÉMORIAL

CLUB DE GOLF

CARTE DES VINS 2010

Vin Rouge

Italie

Vivolo di Sasso Veneto, merlot, 2005, Vénétie27,50\$

Vin exprimant une acidité rafraîchissante et doté de tannins soyeux. Il s'affirme par des saveurs de cerise et de laurier.

Modello Masi Delle Venezie, 2006, Vénétie30,50\$

Exprimant une agréable fraîcheur, ce rouge est doté de tannins soyeux. De plus, il rappelle des saveurs de fumée et d'épices.

Primitivo Luigi Leonardo Salento, 2007.....31,00\$

Ce rouge possède une agréable fraîcheur et est doté de tannins souples. De plus, il laisse percevoir des saveurs de framboise et de figue fraîche. Sa bouche ample se termine dans une finale assez persistante.

Campofiorin Masi Veronese, 2005, Vénétie..... 46,00\$

Nez assez puissant s'ouvrant sur des parfums dominants d'épices douces et de prune. Il laisse percevoir des saveurs de laurier et de cerise confite.

France

Château Mauléon, 2006, Côtes du Roussillon Village.....30,50\$

Exprimant une agréable fraîcheur, ce rouge est muni de tannins soyeux. Il évoque des saveurs d'anis et de noyau de cerise. Sa bouche souple précède une finale légèrement persistante.

Pinot noir Réserve Maison Nicolas, 2006, Languedoc-Roussillon.....35,75\$

Nez fugace aux accents de framboise. S'y retrouvent également de subtils effluves d'épices. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il évoque des saveurs de baies rouges.

Brouilly Georges Duboeuf, 2006, Bourgogne46,00\$

Rouge démontrant une bonne vivacité et muni de tannins gouleyants. En rétro olfaction, il laisse percevoir des saveurs de mûre. Il dévoile une bouche souple et une finale assez soutenue.

Nouveau monde

Fuzion Zuccardi Mendoza, Shiraz, 2007, Argentine.....20,50\$

Rouge montrant une agréable fraîcheur, et pourvu de tanins charnus. À cela s'ajoute des saveurs de pruneau et de pain grillé.

Tocado Campo de Borja, Grenache, 2007, Espagne.....22,50\$

Exprimant une agréable fraîcheur ce rouge est muni de tannins souples. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de fruits sauvages.

Yellow Tail, Shiraz, 2007, Australie30,50\$

Vin comportant une acidité fraîche et doté de tanins charnus. Il évoque des saveurs de chaîne et de fruits sauvages.

Dancing Bull, Zinfadel, 2006, Californie..... 35,75\$

Laissant percevoir une fraîcheur vive, ce rouge est muni de tanins soyeux. Il s'affirme par des saveurs de confiture de mûres et de vanille.

Wolfblass Red Label , Shiraz/Cabernet Sauvignon, 2006, Australie..... 36,75\$

Ce rouge des muni de tanins enrobés. Le tout est agréablement agrémenté par des saveurs de fumée et de confiture de petits fruits rouges.

Vin Blanc

Fuzion Mendoza, Chenin blanc, 2007, Argentine.....20,50\$

Nez assez puissant d'où émanent des notes de muscat et de rose. Il est aussi marqué par des parfums de litchi. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de fruits tropicaux et de fleurs.

Yellow Tail, Chardonnay, 2006, Australie30,50\$

Laissant percevoir une agréable fraîcheur, ce vin s'affirme par des saveurs de bois et de clou de girofle.

San Vincenzo Anselmi , 2007, Vénétie.....30,50\$

Nez délicat aux subtils parfums d'amande et d'ananas. Ce blanc manifeste une bonne vivacité et est agrémenté par des saveurs de melon miel.

Crawford Marlborough, Sauvignon blanc, 2007, Nouvelle-Zélande.....41,00\$

Nez exubérant aux accents de lime, de papaye et de buis. À cela s'ajoutent des notes minérales. Vin d'une très grande fraîcheur offrant une texture souple.

Vin mousseux

Domaine de Fourn blanquette de Limoux mousseux, 2007.....35.45\$

Ce blanc mousseux possède une agréable fraîcheur. Le tout est également agrémenté par des saveurs de compote de pommes, d'amande et de poire. Il offre une bouche souple qui s'estompe dans une finale légèrement soutenue.

Vin au litre

Bottero Veneto Rouge ou blanc

Verre.....3,99\$

½litre.....10,85\$

Litre.....19.05\$

Porto

Fladgate verre.....5,75\$

Fladgate bouteille.....45,00\$

***Taxes en sus