

18,19,20 octobre 2025 Marché Bonsecours



Description article	uvc	Millésime	Prix	Frais agence taxes incluses	Total	Cépages et dégustation
Bordeaux						
Château des Moines Lalande de Pomerol	6	2022	30,00 \$	6,90 \$	36,90 \$	72 % de Merlot, 15% de Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 3% de Malbec. Notes aux nuances torréfiées, café. Des saveurs de sous-bois, des arômes de fruits noirs et rouges, cassis, fraises des bois. Vieilli en fût de chêne 12 mois.
Château des Moines Château Jean Gué	6	2023	27,20 \$	6,26 \$	32,64 \$	100 % Merlot. Au nez puissant en arômes aux fragrances de fruits rouges (griottes, cassis, mûres). Couleur intense aux nuances rubis. Charnu et ample en bouche.
Vignobles Silvestrini						
L'Égérie du Château Chéreau	6	2015	34,25 \$	7,88 \$	42,13 \$	70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon. 12 mois en fût. Boisé, délicatement fondu, des arômes de fruits noirs, des notes de vanille et d'épices. Structuré, sur des tanins souples et ronds.
L'Égérie du Château Chéreau Lussac St- Émilion	6	2016	34,25 \$	7,88 \$	42,13 \$	70% Merlot, 15% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon. 12 mois en fût. Boisé, délicatement fondu, des arômes de fruits noirs, des notes de vanille et d'épices. Structuré, sur des tanins souples et ronds.
MAGNUM L'Égérie du Château Chéreau Lussac St-Émilion	6	2016	68,75 \$	15,81 \$	84,56 \$	Magnum achat à la caisse intégrale seulement
MAGNUM Domaine de la Pointe Pomerol	6	2016	118,50 \$	27,26 \$	145,76 \$	85% Merlot, 15% Cabernet Franc. Complexité aromatique délicate, sur des notes de cassis, mûre, violette, cuir, truffe et épices.En fûts neufs de chêne français pendant 12 mois. Magnum achat à la caisse intégrale seulement
Château Chéreau Lussac St-Émilion	6	2020	25,00 \$	5,75 \$	30,75 \$	70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Arômes de fruits noirs, des notes de vanille et d'épices. Des tanins souples et ronds, bien équilibrés et une finale très élégante. En cuve d'inox et ciment pendant 12 à 18 mois.
Vieux Moulins Montagne St-Émilion	6	2019	26,35 \$	6,06 \$	32,41 \$	65% Merlot, 20% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon. Rouge rubis, nez expressif sur le fruit rouge délicatement épicé, tanins ronds et fondus.



18,19,20 octobre 2025 Marché Bonsecours



Description article	uvc	Millésime	Prix	Frais agence taxes incluses	Total	Cépages et dégustation
Champagne						
H. Blin Brut	6		52,50 \$	12,08 \$	64,58 \$	80% Pinot Meunier, 20% Chardonnay. Nez, fin et expressif révèle des notes fraîches de fruits blancs (pomme, poire) et de fruits jaunes mûrs. 36 mois sur lattes.
H. Blin Brut (demi)	12		29,25 \$	6,73 \$	35,98 \$	
H. Blin Rosé	6		58,50 \$	13,46 \$	71,96 \$	77 % Pinot Meunier, 19 % Chardonnay, 4 % Pinot noir. 8 mois en fût et de 24 à 36 mois sur lattes. Brut, 7,9 g. Viticulture raisonnée.
Loire						
Christophe Maillard Cuvée Maison Vieille	6	2023	22,80 \$	5,24 \$	28,04 \$	100% Melon (Muscadet) Cuvée à la couleur dorée, aux parfums d'agrumes et de fleurs blanches. En apéritif, pour accompagner les fruits de mer et les poissons froids, comme le saumon fumé et les sushis
Rhône						
Domaine des Anges Le Tricolore, rouge	6	2021	17,90 \$	4,12 \$	22,02 \$	70 % Grenache, 30% Syrah. Robe rouge rubis. Nez de petits fruits rouges frais avec des notes d'épices douces. Joli équilibre en bouche entre la fraîcheur et la souplesse des tanins marqué des notes de cerises et de réglisse
Domaine des Anges blanc	6	2023	20,70 \$	4,76 \$	25,46 \$	40 % Roussanne, 60 % Bourboulenc. Couleur lumineuse, jaune avec des reflets verts. Le nez intense se termine par une note fumée et un soupçon de vanille. Riche en bouche, crémeux et intense.
Espagne						
Vinedos Real Rubio Joven Seleccion	6	2023	20,40 \$	4,69 \$	25,09 \$	80 % Tempranillo, 20 % Graciano. Variété d'arômes de framboises et de mûres avec des notes de café. Vieilli en fût 3 mois.
Vinedos Real Rubio Crianza	6	2018	25,05 \$	5,76 \$	30,81 \$	80 % Tempranillo, 20 % Graciano. Variété d'arômes de framboises et de mûres avec des notes de café et de bois. Vieilli en fût de chêne 12 mois

Achat à la caisse intégrale seulement sauf pendant le Salon Raspipav.

Frais d'agence de 20% facturés séparement à la caisse.