



IMPORTATION PRIVÉES

taniumwine.ca printemps 2024

Sébastien Clermont

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

Gabriel Perazelli

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

Danielle Morin

514 882-0026 | vinopassion@icloud.com



Vin BIO



Vin Nature



SANCERRE, LES CAILOTTES

PRIX PARTICULIER : 36,20 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 31,50 \$

PRODUCTEUR : VIGNOBLE DAUNY

RÉGION : SANCERRE

CÉPAGE : 100% SAUVIGNON BLANC

MILLÉSIME : 2023

UNITÉS : 6



DESCRIPTION

Robe jaune dorée. Nez discret sur le lierre et les agrumes. Deuxième nez sur notes florales (sureau, acacia). Une attaque franche, bouche pleine, charnue sur les agrumes confits avec une pointe iodée en final.

ACCORD METS ET VIN

Poissons froids, huîtres, fruits de mer, crustacés, fromages.



DURIO ELI

PRIX PARTICULIER : 28,33 \$

PRIX TITULAIRE DE PERMIS : 25,30 \$

PRODUCTEUR : DURIO

RÉGION : ALIAMO TERME - PIEMONTE

CÉPAGE : 100% ARNEIS

MILLÉSIME : 2022

UNITÉS : 6



DESCRIPTION

Vinification blanc, fermentation en inox et transféré en barrique pour la dernière phase de la fermentation. Vieilli 8 mois en barrique.

ACCORD METS ET VIN

Parfait pour les plats de poisson, viande blanche et fromage



TERRES DE SCHISTE

PRIX PARTICULIER : 25,90 \$

PRIX RESTO : 22,50 \$

PRODUCTEUR : DOMAINE DE LA FOLIETTE

RÉGION : AOP MUSCADET SÈVE ET MAINE SUR LIE

CÉPAGE : 100% SELON DE BOURGOGNE

MILLÉSIME : 2023

UNITÉ : 6



DESCRIPTION

Robe claire et limpide, un nez aux arômes de fruits blancs et une bouche avec beaucoup de fraîcheur et de rondeur, de la longueur et du volume.

ACCORD METS ET VIN

Vin d'apéro par excellence. Il est le compagnon idéal des entrées, fruits de mer, coquillages.



CIP PIEDMONT CHARDONNAY

PRIX PARTICULIER : 27,61 \$

PRIX RESTO : 24,69 \$

PRODUCTEUR : DURIO

RÉGION : ITALIE

CÉPAGE : 100% CHARDONNAY

MILLÉSIME : 2022

UNITÉ : 6



ACCORD METS ET VIN

En apéro mais accompagne très bien les plats de poissons. Servir entre 10° et 12° C.



PER BERTO

PRIX : 28,33 \$

PRIX RESTO : 25,30 \$

PRODUCTEUR : DURIO

RÉGION : PIEMONTE, ITALIE

CÉPAGE : BARBERA 100 %

MILLÉSIME : 2021

UNITÉ : 6



DESCRIPTION

Vinification rouge : avec levures sélectionnées, macération 3-4 jours à une température de 26°C. Fermentation malolactique. Elevage : 8 mois en cuve inox.

ACCORD METS ET VIN

Apéritifs ou accompagne bien vos pâtes, viandes blanches et les fromages.