

Nos découvertes

Vins blancs

<i>Côte de ventoux 2007</i>	29.95\$
<i>Saumur lieu dit, Les Pouches France 2007</i>	34.95\$
<i>Saint-Romain Domaine Jérôme Sordet France 2007</i>	72.95\$

Vins rouges

<i>Saumur Champigny, Val de Loire France 2006</i>	35.95\$
<i>Madiran Torus Brumont 2006</i>	39.50\$
<i>Château La Caravelle Listrac Medoc 2002</i>	67.95\$

Vin du monde

Vins blancs

Nouvelle-Zélande, Kim Crawford Sauvignon 2008 - 750 ml 42.50\$

Australie, Bin 222 Chardonnay 2006 35.95\$

Vins rouges

Portugal, Marques de Marialva Bairrada 2006 25.75\$

Argentine, Bodega Norton Malbec 2004 - 750 ml 35.25\$

Australie, Paringa Cabernet Sauvignon 2005 47.50\$

Espagne, Canforrales La Mancha 2007 33.00\$

Espagne, Val del Calàs Capçanes 2004 **** 57.00\$

Italie, Le Volte Toscane 2007 68.50\$

Italie, Barolo Veglio Piemonte 2003 74.75\$

Italie, La Massa, Toscana 2005 73.00\$

Italie, Volterra Sangiovese 24.50\$

Afrique du Sud, Guardian Peak, sauvignon shiraz et merlot 2006 44.00\$

Afrique du Sud, Goats do Roam, assemblage de cépages 2006 45.75\$

Canada, Château des Charmes, Niagara, pinot noir 2006 29.75\$

Vins biologiques

Rouge France, Pont Neuf Vin de pays du Gard 2007 **** 34.25\$

Des erreurs de millésime peuvent s'être glissés à notre insu, veuillez nous en excuser

De notre cellier blanc

	375 ml	750 ml
<i>Alsace</i>		
<i>Willm Riesling 2007</i>	20.75\$	
<i>Pinot blanc, Trimbach 2006</i>		36.95\$
<i>Rosacker Grand Cru 2004</i>		57.25\$
<i>Bordeaux</i>		
<i>Marquis de Chasse 2005</i>		28.50\$
<i>Château La Grande Chapelle 2007</i>		29.95\$
<i>Bourgogne</i>		
<i>Chardonnay Les Chanterelles du Richelieu, Mâcon Village</i>		36.75\$
<i>Aligoté Marquis de Jouennes 2007</i>	19.95\$	
<i>Chablis Champs Royaux William Fevre 2007</i>	29.25\$	
<i>Viré-Cléssé Louis-Roche 2006</i>		41.50\$
<i>Montagny 1^{er} cru fût de chêne Louis-Roche 2005</i>		54.00\$
<i>Chablis, La Chablisienne 2004</i>		56.75\$
<i>Pouilly-Fuissé, Bichot 2006</i>		59.50\$
<i>Pouilly Montrachet, Michelot 2005</i>		105.00\$
<i>Clos des Mouches, Joseph Drouhin 1^{er} cru Beaune 2002</i>		215.50\$
<i>Val de Loire</i>		
<i>Muscadet, La Sablette de Sèvre et Maine 2007</i>	16.95\$	31.50\$
<i>Menetou-Salon, Chavet 2005</i>		49.25\$
<i>Vallée du Richelieu</i>		
<i>Moût de pomme Vista Bella, Michel Jodoin - Sans alcool</i>		14.95\$

Des erreurs de millésime peuvent s'être glissés à notre insu, veuillez nous en excuser

De notre cellier (suite)

<i>Vins rosés</i>		<i>375 ml</i>	<i>750 ml</i>
<i>Côte de Provence Billette</i>			<i>27.95\$</i>
<i>Tavel Rosé, Domaine du Viel Aven 2007</i>			<i>39.75\$</i>
<i>Vins liquoreux</i>			
<i>Sauternes, Château Bastor Lamontagne 2002</i>		<i>59.00\$</i>	
<i>Monbazillac, Ch. La Croix Poulvère 2000</i>			<i>49.95\$</i>
<i>Sauternes, Château Bastor Lamontagne 1997</i>			<i>97.95\$</i>
<i>Sauternes, Château d'Youen 1989</i>			<i>895.00\$</i>
<i>Champagne</i>			
<i>Moët et Chandon, Brut Impérial</i>		<i>69.50\$</i>	
<i>Paul Goerg, Brut 1998</i>			<i>115.00\$</i>
<i>Laurent Perrier, Brut L.P.</i>			<i>125.00\$</i>
<i>Blanquette de Limoux, Domaine de Fourn</i>			<i>43.50\$</i>
<i>Prosecco cuvé spécial, Zonin</i>			<i>38.50\$</i>
<i>Cidré rosé mousseux, Michel Jodoin</i>			<i>34.25\$</i>
<i>Porto</i>			
<i>Graham's Six Grapes</i>		<i>26.50\$</i>	
<i>Noval, Tawny 10 ans</i>			<i>88.50\$</i>
<i>Porto régulier</i>	<i>verre</i>	<i>6.50\$</i>	
<i>Porto 10 ans Graham's</i>	<i>verre</i>	<i>8.25\$</i>	
<i>Porto 20 ans Graham's</i>	<i>verre</i>	<i>10.50\$</i>	
<i>Feist, Vintage 1991</i>			<i>134.00\$</i>
<i>Delaforce, Vintage 1977</i>			<i>285.00</i>

Des erreurs de millésime peuvent s'être glissés à notre insu, veuillez nous en excuser

De notre cellier rouge

<i>Bordeaux</i>	<i>375 ml</i>	<i>750 ml</i>
<i>Château Renaissance</i>	<i>18.50\$</i>	
<i>Château St-Georges St-Émilion 2001</i>	<i>44.50\$</i>	
<i>Réserve de Monsieur Louis</i>		<i>34.95\$</i>
<i>Dourthe Réserve N°1 2005</i>		<i>38.50\$</i>
<i>Château des Matards, Côtes de Blaye 2007</i>		<i>40.50\$</i>
<i>Listrac Médoc Gr Vin de Bordeaux France 2002</i>		<i>41.00\$</i>
<i>Château Lamothe de Haut, 1^{ère} Côte de Bordeaux 2005</i>		<i>51.50\$</i>
<i>Les Contreforts de Beau Site St-Estèphe 2006</i>		<i>53.95\$</i>
<i>Château Guitignan, Moulis en Médoc 2001</i>		<i>62.75\$</i>
<i>Grand Listrac Medoc 2001</i>		<i>65.50\$</i>
<i>Château Loudenne cru bourgeois Médoc 2004</i>		<i>67.50\$</i>
<i>Bourgogne et Beaujolais</i>		
<i>Beaujolais, Duboeuf</i>	<i>19.25\$</i>	
<i>Château de Mercurey 2005</i>	<i>34.00\$</i>	
<i>Beaujolais, Château du Grand Talancé 2007</i>		<i>34.75\$</i>
<i>Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Sélection prestige 2006</i>		<i>41.50\$</i>
<i>Brouilly Mignot 2007</i>		<i>43.75\$</i>
<i>Moulin à vent des Hospices 2005</i>		<i>59.00\$</i>
<i>Ladoix 1^{er} cru Le bois Roussot Edmond Cornu et fils 2004</i>		<i>84.50\$</i>
<i>Grand vin de Bourgogne Pommard Seigneurs de Blieny 2005</i>		<i>98.50\$</i>
<i>Santenev Jean-Claude Belland 2001</i>		<i>104.00\$</i>
<i>Morey-Saint-Denis, 1^{er} cru La Riotte Domaine Taupenot 2000</i>		<i>136.50\$</i>

Des erreurs de millésime peuvent s'être glissés à notre insu, veuillez nous en excuser

De notre cellier rouge (suite)

<i>Côte du Rhône</i>	<i>375 ml</i>	<i>750 ml</i>
<i>Côtes du Ventoux Louis-Roche</i>		<i>28.50\$</i>
<i>Côtes du Rhône Vieilles Vignes, La Maurelle 2004</i>		<i>36.25\$</i>
<i>Lirac, Louis-Roche 2002</i>		<i>38.50\$</i>
<i>Châteauneuf du Pape, Domaine du Vieux Lazaret 2004</i>		<i>98.50\$</i>
<i>Provence, Loire, Sud-Ouest et Est</i>		
<i>Prieuré de Cenac, Château St-Didier-Parnac</i>	<i>21.95\$</i>	
<i>Pinot noir, vin du pays du jardin de la France</i>		<i>26.25\$</i>
<i>Les Forts de Borries-Azeau Corbières Languedoc-Roussillon</i>		<i>27.95\$</i>
<i>Clos de la Coutale, Cahors 2006</i>		<i>33.00\$</i>
<i>Château Montauriol, Côtes du Frontennais fut de chêne 2004</i>		<i>42.50\$</i>
<i>Vallée du Richelieu</i>		
<i>Cuvée Saint-Denis, Québec</i>		<i>29.95\$</i>

Des erreurs de millésime peuvent s'être glissés à notre insu, veuillez nous en excuser

Bordeaux Rouge Grand Cru

<i>Sociando-Mallet, Haut Médoc, cru bourgeois</i>	2001	108.95\$
<i>Château Les Ormes Sorbet Médoc</i>	1995	245.00\$
<i>Château Beychevelle « Saint-Julien »</i>	1989	315.00\$
<i>Château Figeac « 1^{er} grand cru classé Saint-Emillion »</i>	1989	345.00\$
<i>Château Montrose « Saint-Estéphe »</i>	1989	388.00\$
<i>Château Ducru Beaucaillou « Saint-Julien »</i>	1989	395.00\$
<i>Clos Fourtet « 1^{er} cru classé Saint-Émillion »</i>	1982	455.00\$
<i>Château Pichon Lalande « Pauillac »</i>	1976	525.00\$