

Liste des vins

En apéritif

Bollinger Spécial Cuvée Brut, Champagne

La figure emblématique des champagnes non-millésimés. Une subtile combinaison de structure, de longueur et de vivacité ; une bulle fine comme du velours ; des arômes de poire, de brioche, d'épices ainsi que des notes de noix fraîches.

1^{er} service

Chardonnay, Domaine Winderlea, Willamette Valley Oregon 2014

Brillant, couleur paille dorée, le 2014 Winderlea Chardonnay brille avec un mélange complexe aromatique. Légèrement tropicale, la texture et la structure de ce vin laissent une longue finale parfaitement équilibrée.

Chardonnay, Chacai, Domaine William Fèvre Chili, Maipo Valley 2014

Des arômes de poire blanche, d'amande et d'agrumes caractérisent ce Chardonnay mi- corsé et sec, doté d'une acidité franche et de saveurs de pomme verte, de pêche et de croquant caramélisé qui se développent en une élégante finale.

2^e service

Nuits-St-Georges, Domaine Aegerter, Bourgogne 2014

Un nez dense et racé marqué par des arômes de cassis et de myrtille rehaussés de notes boisées. Vigoureux et corsé avec une structure équilibrée et charpentée.

Pinot Noir, Evenstad Reserve, Domaine Serene, Dundee Hills, Oregon 2014

Des arômes intenses de cerise rouge, de canneberges et de truffes noires d'hiver. En bouche, il est souple et riche, avec une belle rondeur, offrant des saveurs fruitées et épicées.

3^e service

Côtes du Ventoux, Artémia, Château Pesquié, Vallée du Rhône 2014

Nez très aromatique, avec des notes de torréfaction, de fruits noirs et une bonne minéralité. La bouche très équilibrée allie le fruit et la puissance du syrah et la richesse, l'onctuosité et les épices du vieux grenache.

Châteauneuf-du-Pape, Boisrenard, Domaine de Beurenard, Vallée du Rhône 2014

Ce Châteauneuf-du-Pape est le fruit du savoir-faire de la famille Coulon acquis depuis sept générations de vigneron et d'un vignoble cultivé sur un terroir unique.

Robe violine, profonde et étincelante. Fruité, épicé, minéral. La perception ressentie au nez est bien là, ce grand vin a du caractère et l'affirme dans son fruit (fraise des bois, myrtille et confiture) avec un côté épicé, minéral et salin.

4^e service

Beaumes-de-Venise, Château Pesquié, Vallée du Rhône, 2016

Un nez complexe mêlant aux notes d'agrumes, des arômes de fruits et de fleurs blanches. La bouche est à la fois ronde et fraîche faisant écho à la complexité aromatique du nez.



FONDATION SANTÉ
HAUT-RICHELIEU – ROUVILLE

Soirée gastronomie - Accord mets & vins 23 mars 2018

Plan de commandite et de visibilité Partenaires 2^e cru – 2 500 \$

Choix de la commandite du partenaire 2^e cru

Comme partenaire 2^e cru, vous avez le choix de commanditer l'un des 8 services de vin ou encore l'un des 4 services de repas. Le coût de cette commandite est de 2 500 \$.

Avantage avant l'événement

- Logo sur le site Internet de la Fondation Santé dans la section de l'événement avec un hyperlien

Avantages pendant l'événement

- 2 billets réservés pour la soirée
- Logo dans le carnet de dégustation
- Logo sur le visuel de la table lors de la soirée

Avantages après l'événement

- Logo sur le site Internet de la Fondation Santé dans la section de l'événement - remerciements
- Logo dans la publicité de remerciements du journal

Nous, on déguste ensemble !

Pour les entreprises qui réservent plus de deux tables complètes (20 billets ou plus) :

- 2 billets supplémentaires gratuits pour la soirée
- Identification des tables aux couleurs de l'entreprise (logo)
- Mention de la contribution dans le carnet de dégustation