

DEPUIS 2001



Soleil de L'Isle

Blanc 750 ml | 13% | 17,00\$

Description : D'un jaune clair.

Nez abondant de fruits confits, d'épices et de mangue verte.

Un vin sec avec de la chair, un soupçon de litchi et une belle touche d'amertume en finale. Des parfums d'amande et d'écorce d'épices.



S'harmonise à merveille avec les volailles, les poissons, les sushis ou simplement en apéro avec des amuse-gueules



L'Insulaire

Rouge 750 ml | 13,5% | 17,00\$

Description : Le fruit noir domine, une attaque légèrement boisée

avec une finale subtile de cerise noire. Se bonifiera avec les

années, les tannins abondants sont fins dans l'ensemble, vif et droit en bouche.



Idéal avec les grillades, les mets italiens et les mijotés.



Mirage

Rosé 750 ml | 12,5 % | 17,00\$

Description : Nez de fruits rouges, fraises, framboises. Vous

sentirez l'équilibre entre l'acidité naturelle et la fraîcheur des

fruits. Un élevage sur lie fine de quelques mois lui apporte des arômes franches et distinctes qui vous enchanteront.



Filet de porc au brie et sauce porto, pavé de saumon, magret de canard, volaille ou simplement en apéro.



Fort de l'Isle Rouge

Vin Rouge fortifié 500 ml | 17,5% | 21,00\$

Description :

Arôme de cuir, d'un rouge violacé intense, caractérisé par les

petits fruits rouges et une finale de cassis caramélisés. Vieilli aux

rigueurs de l'hiver comme aux chaleurs de l'été pour lui donner son caractère exceptionnel.



En digestif avec du fromage ou un chocolat noir. Température de service : 15°C. .



Fort de l'Isle Blanc

Vin Blanc fortifié 500 ml | 17,5% | 21,00\$

Description :

Arôme de poire, de caramel brûlé. L'addition de vin issu de

vendanges tardives apporte une belle douceur en bouche.

L'équilibre entre les tannins du fût, l'acidité et les sucres résiduels

sont droits et vifs. Une belle couleur dorée qui s'intensifie avec le

vieillessement en barrique de chêne âgé. Vieilli, aux rigueurs de

l'hiver comme aux chaleurs de l'été pour lui donner son caractère

exceptionnel.



Idéal en apéro avec les tapas, un foie gras, un pâté de canard aux canneberges avec gelée de Fort de L'Isle Blanc ou simplement en vin de dessert avec une croustade de framboise. Température de service : 5°C.



Fort de l'Isle Rosé

Vin rosé fortifié 500 ml | 17,5% | 21,00\$

Description : Un vin fortifié issu d'un rosé intense qui tire son

identité du vieillissement en barrique de chêne âgé. Il séjourne

longtemps avec les tannins du chêne afin d'atteindre son arôme

cuivré qui le démarque. Les fruits confits feront l'attaque tandis

que des notes de cuir trempé se laisseront détecter subtilement en

fin de bouche. Vieilli, aux rigueurs de l'hiver comme aux chaleurs

de l'été pour lui donner son caractère exceptionnel.



Avec un fromage de chez nous tel que la Sauvagine ou le Phare de L'île, ou en apéro. Excellent pour vos soirées entre amis et faire découvrir un produit exceptionnel du terroir québécois. Température de service : 5°C.

