

**World Vineyard**, is the evolution of the original Vintners Reserve, made from grapes harvested from great winemaking regions around the world, providing winemakers the opportunity to make varietals and styles from around the world at an affordable price.

## World Vineyard CHILEAN CARMENÈRE MALBEC

**Style:** Chile provides the perfect growing conditions for these two grapes that complement each other so well: richly purple Malbec shows velvety texture, soft flavours of plums and blackcurrant giving way to deep mineral notes while crimson Carmenère gives dark cherry/berry aromas, and a spicy finish of dark chocolate and tobacco. With firm tannins but moderate acidity, this wine drinks well young but will improve and lengthen impressively with age.

Drink with grilled beef, pizza, or dark chocolate.

**Sweetness Code:** 0 (dry) | **Oak Intensity:** Medium | **Body:** Medium

## World Vineyard ARGENTINA CHARDONNAY/TORRONTÉS

**Style:** Argentina provides both of these grapes the cool dry conditions they thrive in: Torrontés in particular likes dry, windswept vineyards. The wine is pale yellow, with fresh mineral and citrus fruit, with notes of jasmine and tangerine and lush nuances of ripe pear, white peach, and green apple flavours before acidity kicks for a lively finish.

Perfectly balanced for food or casual sipping, serve with seafood, grilled pork, pasta in cream sauces or ratatouille.

**Sweetness Code:** 0 (dry) | **Oak Intensity:** none | **Body:** Medium

These are seasonal products available for a short time only. Labels are included.



La gamme **Vignoble du Monde**, est l'évolution de la gamme Vintners Reserve originale, faite de raisins vendangés dans les meilleures régions viticoles du monde, vous permettant ainsi de produire des assemblages et des vins de cépages à prix abordable.

## Vignoble du Monde CARMENÈRE MALBEC CHILIEN

**Style:** Le Chili procure des conditions de culture idéales pour ces deux variétés de raisins qui se complètent si bien: le Malbec, d'une riche teinte violacée, possède une texture veloutée, de légères saveurs de prune et de cassis laissant place à des notes minérales alors que le Carmenère, d'une teinte pourpre, apporte des arômes de cerise et de petites baies rouges ainsi qu'une finale épicée de chocolat noir et de tabac. Avec des tannins fermes et une acidité modérée, ce vin à boire bien jeune s'améliorera et se développera de manière marquée avec l'âge.

**Code de sucrosité:** 0 (sec) | **Intensité du chène:** Moyen | **Puissance:** Moyen

## Vignoble du Monde CHARDONNAY/TORRONTÉS D'ARGENTINE

**Style:** L'Argentine procure à ces deux cépages les conditions de climat frais et sec dans lesquelles ils se développent le mieux: le Torrontés, en particulier, aime les vignobles secs balayés par le vent. Le vin, d'une couleur jaune pâle, est minéral et frais avec des arômes fruités d'agrumes et dénote des saveurs de jasmin et de tangerine ainsi que de riches nuances de poire, de pêche et de pomme verte mûries suivies d'une acidité vive en finale. Parfaitement bien équilibré pour boire en apéro, il accompagne bien les fruits de mer, le porc grillé, les pâtes à la sauce crémeuse ou la ratatouille.

**Code de sucrosité:** 0 (sec) | **Intensité du chène:** Aucun | **Puissance:** Moyen

Ils seront disponibles en quantité restreinte pour une période limitée seulement.  
Étiquettes inclus.

