



VINS et PRODUITS DISPONIBLES Avril 2020

Ramassage au vignoble

SÉRIE SAVEUR



Douce-Heure 2018 16,50\$ tx in

Frontenac Gris et Frontenac Noir. Rosé sec aux arômes de petits fruits des champs et d'épices avec une bouche fraîche, équilibrée et savoureuse.



Rassemble-Heure 2018 16,50\$ tx in

Frontenac Noir et Marquette fermentés en cuve inox sous macération carbonique comme dans le Beaujolais pour créer un vin fruité et léger. Vin rouge aux arômes complexes de cerise, mûre et épices.

SÉRIE ÉVOLUTION



Terrø 2015 20,25\$ tx in

Assemblage de Frontenac Noir et Marquette vieilli plus de 24 mois en fût de chêne. Vin rouge fruité, souple et léger aux arômes complexes de cerises, de mûres, d'épices et de chêne



Évolution Blanc 2018 20,25\$ tx in

Assemblage de Frontenac Blanc, Frontenac Gris et Vidal dont 60% a été vieilli 6 mois en fût de chêne et 40% en cuve en inox. Arômes de fruits, de vanille, ananas et noix de coco. Bouche fraîche, souple, équilibrée et savoureuse.



Évolution Rouge 2017 20,25\$ tx in

Vin rouge vieilli 18 mois en fût de chêne, assemblage issu d'une sélection des 10 meilleurs fûts du vigneron. Frontenac Noir et Marquette pour des arômes de cerise noire, mûre, sureau, cacao torréfié et chêne.

VINS LIQUOREUX



Novembre 17,50\$ tx in

Vin de vendange tardive composé de Frontenac Blanc, Frontenac Gris, Vidal et Geisenheim et fermenté à froid en cuve d'inox. Vin doux et délicat aux parfums de fruits tropicaux, de litchi, de poires, de pommes et un brin de vanille.



Flambée 20\$ tx in

Vin rouge fortifié de Frontenac noir, longuement mûri pendant un minimum de 24 mois en vieux fûts de chêne. Arômes de pruneaux, de cerises, de canneberges, de cacao et de café. C'est un vin savoureux et long en bouche, très équilibré, fruité et fondu, avec une belle rondeur.

Vignoble de la Bauge

155 avenue des Érables, Brigham, Qc, J2K 4E1

+1 (450) 266-2149 vignoble.labauge@gmail.com labauge.com



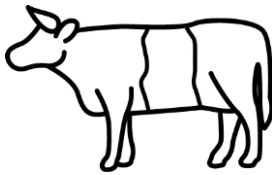
Zeste

17\$ tx in

Vermouth élaboré à partir de cépages de Frontenac Gris et de Frontenac Blanc, aromatisé de zestes d'orange et de citron. Parfait pour créer des cocktails, il est délicieux sur glace avec un cartier d'agrumes ou encore allongé avec du thé glacé, du soda ou une boisson de votre choix.

VIANDES

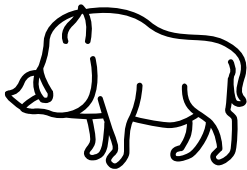
Toutes nos viandes sont élevées sur place, sans antibiotique. Nos produits sont sans gluten et sans noix.



Saucisson fumé de vache

2x125 gr 7\$ tx in

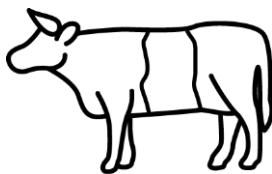
Bœuf Belted Galloway, porc, vin rouge (sulfites), sel marin, oignon, épices, poivre, ail, acide ascorbique, nitrite de sodium, phosphate de sodium, fumée naturelle de bois d'érable



Mousse de foie de sanglier

230 gr 8\$ tx in

Sanglier, porc, lait, oignon, œufs, champignon pleurote, Porto (sulfites), sel marin, nitrite de sodium, poivre, épices, acide ascorbique.



Terrine de yak aux canneberges

190gr 8\$ tx in

Bœuf Belted Galloway, porc, bouillon, canneberges séchées, oignon, œuf, Flambée (sulfites), protéine de soya, substances laitières modifiées, sel marin, ail, poivre, épices, nitrite de sodium, acide ascorbique, gélatine

Vignoble de la Bauge

155 avenue des Érables, Brigham, Qc, J2K 4E1

+1 (450) 266-2149 vignoble.labauge@gmail.com labauge.com

ÉPICERIE

Gelée de vin 190 ml 7\$ +tx

Fabriquée à partir de nos vins, nos gelée accompagnent à merveille nos terrines et mousses ainsi que les fromages locaux, la glace à la vanille ou vos rôties.

Composition : vin blanc, rosé ou rouge, sucre, pectine, jus de citron.

Marinade Prestige 230 gr 7\$ tx in

Notre fameuse marinade Prestige accompagnera à merveille vos viandes rôties et vos salades. C'est l'ingrédient secret de notre salade couscous !

Composition : zucchini, piments rouge et vert, oignon, sucre, vinaigre, fécule de maïs, graines de fenouil, curcuma, sel, poivre.

DIVERS

Grande coupe à vin 6,50\$ +tx

Petite coupe à vin 5\$ +tx

Verre à bière 5\$ +tx

Tee-shirt 16,50\$ +tx

Vignoble de la Bauge

155 avenue des Érable, Brigham, Qc, J2K 4E1

+1 (450) 266-2149 vignoble.labauge@gmail.com labauge.com