

FORMULAIRE DE RÉSERVATION

RÉSERVEZ AVANT LE 2 NOVEMBRE 2026

Le client conserve cette fiche descriptive et remet le coupon de réservation.



CONNEXION RED

Région : Languedoc, France

Cépages : Grenache - Merlot

Style : 13,5 % | Sec | Mi-corsé | Chêne moyen

Des notes de fruits noirs dominant, soutenues par des nuances de prune et de framboise. De délicates touches d'épices et d'herbes aromatiques complètent le fruité élégant, tandis que des tannins souples et une belle acidité offrent une finale équilibrée et conviviale.

Sortie : Décembre 2026

Prix par troussé :

171,95 \$ + TVQ



CONNEXION WHITE

Région : Languedoc, France

Cépages : Roussanne - Marsanne - Viognier

Style : 12,5 % | Sec | Mi-corsé | Non boisé

Des notes de fruits à noyau et d'agrumes dominant, avec des nuances de pêche, d'abricot et de nectarine. De délicats arômes floraux et une exquise richesse aux accents de miel ajoutent de la complexité, tandis qu'une douce acidité persiste jusqu'à une finale souple et ronde.

Sortie : Janvier 2027

Prix par troussé :

164,95 \$ + TVQ



MILAGRO

Région : Maipo, Chili

Cépages : Cabernet - Carmenère - Merlot - Syrah

Style : 14 % | Sec | Mi-corsé | Chêne moyen

Des saveurs de petits fruits noirs et rouges sont rehaussées par des notes de cerise et de prune acidulées. Des nuances de chêne sous-jacentes, une acidité vive et des tannins polis débouchent sur une finale souple et équilibrée.

Sortie : Février 2027

Prix par troussé :

171,95 \$ + TVQ



SYNERGY

Région : Riverland, Australie

Cépages : Semillon - Gewürztraminer

Style : 13 % | Sec | Mi-corsé | Non boisé

Des notes aromatiques de litchi, de pêche blanche et de fleur d'agrumes s'entremêlent à de délicates nuances épicées et florales, apportant profondeur et complexité. Une acidité vive apporte un bel équilibre à sa texture soyeuse, menant à une finale rafraîchissante et attrayante.

Sortie : Mars 2027

Prix par troussé :

164,95 \$ + TVQ



AMICI

Région : Italie

Cépages : Montepulciano - Aglianico - Sangiovese

Style : 14 % | Sec | Corsé | Chêne intense | Avec peaux de raisins

Des saveurs de fruits noirs mûrs sont complétées par de plaisantes notes de cerise vive, tandis que de délicates nuances herbacées et poivrées ajoutent de la profondeur. Des tannins fermes et une acidité moyenne lui confèrent une belle structure, tandis que l'utilisation généreuse du chêne apporte un caractère riche et complexe à ce vin.

Sortie : Avril 2027

Prix par troussé :

183,95 \$ + TVQ



COUPON DE RÉSERVATION

Nom : _____

Téléphone : _____

Courriel : _____

Connexion Red : _____

Connexion White : _____

Milagro : _____

Synergy : _____

Amici : _____

Retour du coupon avant le 2 novembre 2026.
Par la poste ou directement en magasin.

L'Atelier du Vin C.F.B. Inc
316, rue Robinson Sud
Granby (Qc) J2G 7M8

450-375-2276