



Ian Purtell

Directeur de la Restauration,
Sommelier-Conseil

**LE COUREUR
DES BOIS**
BISTRO CULINAIRE

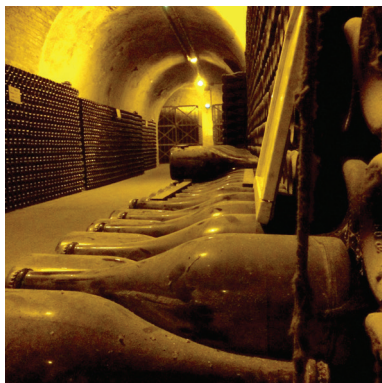
À la découverte de **Ruinart**

Mon collègue Maxime Desrosiers et moi sommes allés visiter la région de Champagne cet été. Nous nous sommes arrêtés chez Veuve Clicquot, et **Ruinart**. Quel voyage mémorable!

Nous avons eu la chance d'être reçus par les maisons mentionnées ci-dessus, donc nous avons eu accès à certains privilèges tels que des dégustations et une visite des vignobles; nous avons également visité les crayères, des caves creusées manuellement par l'homme avant la guerre sur plusieurs kilomètres sous la ville de Reims. Aujourd'hui, plusieurs maisons y entreposent leurs champagnes.

À la suite de notre séjour et de notre formation en Champagne, nous sommes fiers aujourd'hui d'être les ambassadeurs officiels de la maison **Ruinart** pour tout le Canada. Nous proposons au Coureur des bois, bistro culinaire le champagne Ruinart au verre, soit en **Rosé**, en **Blanc de blancs** ou en **Brut**. Vous pouvez également avoir sa grande cuvée le **Dom Ruinart** sur plusieurs millésimes à la bouteille.

Brut : Un champagne tout en frais-
cheur, une bulle délicate aux arômes de
poires et de fruits secs, avec des notes
d'amande et de croissant du matin.
Code SAQ: 10326004



Rosé : D'une couleur intense, ce rosé voluptueux aux arômes de fraises laisse en bouche des notes d'épices; plaisir assuré! En IP.

Blanc de Blancs : Le plus vendu au bistro, ce champagne d'une grande élégance au magnifique nez de citron, d'agrumes et de fruits exotiques laisse une bouche tout en texture, sur des notes de fruits à chair blanche, et offre une belle minéralité en fin de bouche. En IP.

IP: Importation privée. Brent Sutcliffe,
514 404-6395