



**Ian Purtell**  
Directeur de la Restauration,  
Sommelier-Conseil

**LE COUREUR  
DES BOIS**  
BISTRO CULINAIRE

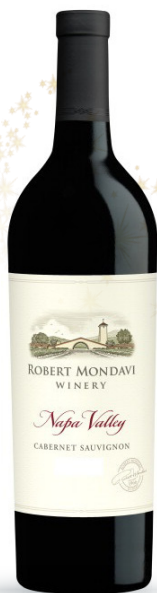
## Robert Mondavi avec vous à la table pour les Fêtes!

Il y a un nouvel arrivage de produits Mondavi qui tombe juste à point pour les fêtes; vous pourrez également retrouver ces produits à la SAQ de Beloeil.

Pour commencer le repas ou simplement pour l'apéro, je vous **suggère le Fumé blanc Robert Mondavi 2012 Napa Valley**, un sauvignon bien balancé entre sa texture et son onctuosité grâce au passage en barrique de chêne, et doté d'une fraîcheur croquante qu'il a su conserver en raison de son court séjour dans des cuves en inox.

La cuvée Napa Valley est un produit emblématique dans cette gamme de prix, un vin sec offrant des arômes d'agrumes et de fruits exotiques, en accord parfait avec des amuse-bouche ou une entrée à base de fruits de mer ou de saumon fumé.

Code SAQ: 221887 à 25,75 \$



Pour continuer le repas dans le même esprit, je vous recommande le **Cabernet sauvignon Robert Mondavi 2012 Napa Valley**, vin issu d'un assemblage de style bordelais, à base de cabernet sauvignon, de cabernet franc, de merlot, de petit verdot et de malbec, des cépages cueillis à la main.

Il présente un nez de fruits rouges tels des mûres et des cassis, ainsi que des notes d'épices et de tabac provenant de son passage en barrique de chêne pendant seize mois, ce qui lui confère une grande complexité.

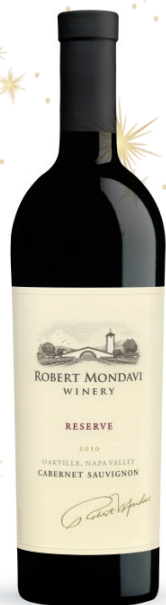
En bouche, on retrouve des notes de cacao, d'épices, de vanille et de cuir sur des tannins à la fois riches et fermes. Un vin de consommation ou de jeune garde. Ce vin est idéal pour accompagner un risotto aux champignons sauvages bien crémeux ou toute viande grillée.

Code SAQ: 255513 à 34,75 \$

Pour les amateurs de grandes bouteilles ou pour ceux qui savent attendre quelques années (de 12 à 18), vous trouverez aussi quelques bouteilles de la grande cuvée de la maison Mondavi, son fer de lance, le **Cabernet sauvignon Reserve Robert Mondavi 2012 Napa Valley**. Cabernet sauvignon provenant de la parcelle To Kalon, c'est un vin riche et puissant, à laisser dormir ou à donner en cadeau.

Le prestigieux magazine Wine Spectator a accordé à ce produit la note de 95 points et l'a classé dans sa catégorie de vins à collectionner.

Code SAQ: 705285 à 137,75 \$



*Bon temps des Fêtes  
de toute l'équipe  
du Coureur des bois,  
bistro culinaire!*