

La Cena

Traiteur

Carte des vins

Importation privée

Bulles

Valladolid, Cava Brut Nature Reserva 45\$

Vin mousseux espagnol certifié biologique à base de xarel-lo, macabeo, parellada et chardonnay. Il subit une seconde fermentation en bouteille suivie d'un élevage sur lattes de 24 mois.

Zanotto, Prosecco Superiore Extra Brut, ZB 2022 51\$

Vin mousseux 100% glera élaboré en méthode charma, non-dosé et non-filtré. Sec et complexe, il présente des arômes de fleurs blanches, de zeste de citron et de biscuit. Sa bulle subtile lui donne beaucoup d'élégance.

Michel Gonet, Champagne, Blanc de Blancs Extra-Brut, Les 3 Terroirs 92\$

Champagne 100% chardonnay, aérien et légèrement toasté. Il est sec et riche, doté d'une belle rondeur. Plaît à tout coup!

Blanc

Campagnola, Pinot Grigio delle Venezie 2021 39\$

Pinot gris du Nord de l'Italie certifié biologique. Sec, fin et élégant, il présente des arômes de pomme verte et de citron.
Parfait pour des plats à base de poisson à chair blanche.

Château des Arromans, Entre-deux-Mers 2022 43\$

Assemblage bordelais de sauvignon blanc et de sauvignon gris certifié biologique. 25% des raisins subissent une macération pelliculaire, résultat : un vin blanc frais et aromatique.

Ausonia, Trebbiano d'Abruzzo, Apollo 2021 48\$

100 % trebbiano dont la fermentation se fait de façon spontanée et l'élevage en cuve inox pendant 12 mois. Non filtré avec une dose minimale de soufre, il présente des arômes d'ananas et de jasmin.

Blanc

Pievalta, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore, Dominè 2020 59\$

Verdicchio à 100%, dont 40% subit une macération pelliculaire en cuve inox suivie d'un élevage de 21 mois dans des cuves de béton et dans de grands fûts. Vibrant, aux notes minérales, crayeuses et anisées.

Domaine Céline et Frédéric Gueguen, Petit Chablis 2022 60\$

Chablis aux notes de fruits à chair blanche et d'agrumes. Sa bouche est souple et surprend par sa fraîcheur. On y retrouve le fruit et une légère vivacité qui prolonge les arômes. Se marie bien avec des huîtres à l'apéritif.

Malivoire, Beamsville Bench, Chardonnay 2021 53\$

À mi-chemin entre un chardonnay de style Nouveau Monde et Bourguignon, il présente des notes complexes d'abricot, de poire et de miel.

Rosé

Ausonia, Cerasuolo d'Abruzzo, Apollo 2022 45\$

Vin rosé élaboré à partir de Montepulciano subissant une courte macération pelliculaire d'environ 10 heures, suivie d'un élevage de 12 mois en cuve inox. Arôme de groseille, de framboise et d'herbes. Frais, rond et structuré, sa finale est gourmande et persistante.

Rouge

Château des Arromans, Bordeaux 2021 43\$

Vin de Bordeaux certifié biologique composé d'une dominance de merlot complétée par du cabernet franc. Il s'accorde parfaitement avec une pièce de bœuf grillé ou braisée.

Erbaluna, Dolcetto d'Alba, Le Liste 2022 45\$

Vin élaboré à base de dolcetto dans le Piémont certifié biologique. Il s'accorde parfaitement avec des mets italiens à base de tomate entre autres. Son nez vineux aux arômes de cerises et d'amandes se confirme en bouche.

Sa persistance aromatique culmine sur une finale amère typique du cépage.

Ausonia, Montepulciano d'Abruzzo, Apollo 2019 50\$

Vin rouge élaboré à partir de montepulciano subissant une macération pelliculaire de 15 jours, suivie d'un élevage de 12 mois en cuve inox. Gourmand et digeste à la fois, son bouquet sur la fraise des champs et ses tannins fondus culminent sur une finale minérale.

Rouge

Domaine Chaume-Arnaud, Côtes du Rhône 2020 54\$

*Vin du Rhône élaboré avec de la syrah, grenache et du cinsault sur des sols argilo-calcaires.
Notes de fruits rouges, d'épices et de réglisse prolongées par une bouche gourmande aux tanins soyeux.*

Grayson Cellars, California, Pinot Noir 2021 --- 58 \$

*Pinot noir californien aux arômes de framboise, de prune et de violette.
Rond en bouche, sa finale rappelle subtilement la barrique de chêne français utilisée pour l'élaboration du vin.*

Casina di Cornia, Chianti Classico 2020 --- 61 \$

*Vin de Toscane à base de sangiovese. Nez charmeur de baies, de violette et d'épices.
En bouche, il est complexe, élégant et légèrement tannique.*