

Make Something Speciale

(for a limited time only)

For a limited time only, Winexpert is offering three great products for you to make and enjoy this fall. We are pleased to announce the return of Chocolate Raspberry port and are excited to announce the return of Okanagan Peach Icewine (by popular demand) and the introduction of Blackberry Port.

Blackberry Port

Native to the Americas, blackberries are bursting with intense fruit flavors. Often used to describe Cabernet Sauvignon, blackberry aromas are deep and richly fruity. This, along with lingering tannins and a gorgeous deep purple hue make it an excellent foil for the broad richness of Port. Bright berry notes lift up this wine, making it a superb foil for intense cheeses, roasted nuts and especially chocolate desserts.

Food pairings: Delicious on its own or with any dessert, or serve with toasted nuts or shortbread.

Oak: Toasted Sweetness: 7 Body: Full Alcohol by volume: 15% - 16.5%

Chocolate Raspberry Port

Gold medal winner at the 2009 WineMaker Amateur Wine Competition.

Hugely popular last year, this wine is bursting with rich, intense flavors and aromas, has traditional Port character of warm, rounded cherry and plum, supported by a racy zing of bright raspberry. Perfumed and gently tart with luscious liquid chocolate, beguiling with dark, bittersweet aromas of coffee and vanilla. Toasty hints of oak guide the way to a long, rich finish. Excellent within three months, this wine will age gorgeously – if you can keep any that long!

Food pairings: Delicious on its own or with any dessert, or serve with toasted nuts or shortbread.

Oak: Toasted Sweetness: 7 Body: Full Alcohol by volume: 15% - 16.5%

Okanagan Peach Icewine Style

Gold medal winner at the 2009 WineMaker Amateur Wine Competition.*

The Okanagan Valley lies in the rain shadow of British Columbia's Coastal mountains. The region's very low annual average rainfall means that part of the valley is a true desert! In this climate grapes ripen to perfect intensity, with notes of honey, apricot, and spice.

Winexpert's Okanagan Peach Icewine style has deep floral notes, stone fruit and perfect sweetness, balanced with the sun-ripened perfume of a luscious peach.

Food pairings: Can be enjoyed all on its own, it's an excellent accompaniment to earthy or salty cheeses like Danish blue or Tilsit, or spicy snacks like tapas or flavorful Asian dishes.

Oak: None Sweetness: 8 Body: Full Alcohol by volume: 11.25% - 12.5%

DEADLINE FOR PRE-ORDERS: August 4, 2010.

Reserve these great products to ensure you don't miss out.

*Denotes award received at the 2009 Winemaker International Amateur Wine Competition. For more information on the competition, please visit www.winexpertmag.com

Selection
SPÉCIALE SERIES
PREMIUM WINE KIT

Great Wine is Yours for the Making.
Visit us at www.winexpert.com


winexpert[™]
YOUR GUARANTEE OF QUALITY



Faites quelque chose de Spécial

(pour une période de temps limitée seulement)

Pour un temps limité seulement, Vinexpert vous offre trois excellents produits à fabriquer et à déguster cet automne. Nous sommes heureux d'annoncer, à la fois, le retour du Porto Chocolat-Framboise et du Icewine à la Pêche de l'Okanagan (suite à la demande populaire) ainsi que l'introduction du Porto à la mûre.

Porto à la Mûre

D'origine américaine, les mûres débordent d'intenses saveurs fruitées. Souvent utilisés afin de décrire le Cabernet-Sauvignon, les arômes de la mûre sont intenses et d'un riche fruité. Dotée également de tannins persistants et d'une magnifique teinte violette, cette combinaison en fait un enrobage hors-pair à la grande richesse du Porto. Des notes vives de petits fruits rehaussent ce vin contribuant ainsi à en faire le complément parfait aux fromages savoureux, aux noix rôties et, plus spécialement, aux desserts chocolatés.

Gastronomie : Merveilleusement équilibré, le Porto à la Mûre est excellent avec (ou en tant que) dessert, ou servi avec des noix grillées ou des sablés.

Chêne : Torréfié Sucrosité: 7 Puissance : Corsé Alcool par volume : 15% - 16,5%

Porto Chocolat-Framboise

Gagnant de la médaille d'or à la compétition amateur 2009 du magazine Winemaker.*

Très populaire l'année dernière, ce vin débordant de saveurs et d'arômes riches et intenses possède le caractère traditionnel du Porto avec ses cerises rondes et chaudes et ses prunes, supportées par une touche racée de framboises vives, parfumées et délicatement acidulées, cédant la place au succulent chocolat liquide, séduisant avec ses arômes de café noir et amer ainsi que de vanille. Les notes torréfiées du chêne guide la voie vers une finale longue et riche. Excellent dans les trois premiers mois, ce vin vieillira avec grâce, si vous pouvez en conserver aussi longtemps !

Gastronomie : Merveilleusement équilibré, le Porto Chocolat-Framboise est excellent avec (ou en tant que) dessert, ou servi avec des noix grillées ou des sablés.

Chêne : Torréfié Sucrosité: 7 Puissance : Corsé Alcool par volume : 15% - 16,5%

Style Icewine à la Pêche de l'Okanagan

Gagnant de la médaille d'or à la compétition amateur 2009 du magazine Winemaker.*

La Vallée de l'Okanagan repose à l'ombre des montagnes côtières de la Colombie-Britannique. La moyenne annuelle très faible de chutes de pluie fait qu'une partie de la Vallée est un vrai désert ! Dans ce climat, les raisins mûrissent à une intensité parfaite, avec des notes de miel, d'abricot et d'épice. Le Style Icewine à la Pêche de l'Okanagan

Devenez un Virtuose de la vinification.
Visitez-nous à www.vinexpert.com