

Liste de Vins

DU PLUS SEC AU PLUS SUCRÉ





Vin d'aronia | 9,1%

Semblable à : Tannat, Cabernet Sauvignon ou un Sagrantino

Les aronias sont cultivés et récoltés aux Fruits du Poirier, une ferme en permaculture, avec des superfruits que l'on ne trouve généralement pas en supermarché. Chaque fruit est cultivé selon les principes de la permaculture, qui visent à respecter et à enrichir notre terre nourricière.

Les aronias regorgent de vitamines C et B, ainsi que de potassium, de calcium et de magnésium. Leur saveur prononcée est rehaussée d'une touche sucrée.

Notre vin d'aronia est acidulé, avec un arrière-goût fruité et des notes terreuses.

Il accompagne à merveille les viandes grillées, le gibier, les fromages affinés et les desserts aux fruits rouges.



Vin de sureau | 11,6%

Similaire à : Syrah/Shiraz, Zinfandel ou Malbec

Les baies de sureau proviennent de Champlain Harvest à Bourget, en Ontario, et des Sureaux d'Irène à Saint-Bernard-de-Lacolle, au Québec, deux entreprises qui s'engagent à rapprocher les gens de la nourriture et de la nature.

Riches en antioxydants et en vitamines, les baies de sureau peuvent contribuer à renforcer le système immunitaire. Leur saveur unique est légèrement sucrée, acidulée, terreuse et légèrement amère.

Notre vin de sureau est boisé, floral et présente des notes de fruits noirs.

S'accorde parfaitement avec les viandes grillées, le gibier, le fromage de chèvre, le cheddar fort, le fromage blanc et le fromage bleu.



Vin de camerise | 9,9%

Similaire à : Syrah/Shiraz, Zinfandel ou Malbec

Les camerises sont cultivées et récoltées à la ferme en permaculture Les Fruits du Poirier, où sont produits des superfruits que l'on ne trouve généralement pas en supermarché. Chaque fruit est cultivé selon les principes de la permaculture, qui visent à respecter et à enrichir notre terre nourricière.

Les camerises contiennent trois fois plus d'antioxydants que les bleuets et sont exceptionnellement riches en antioxydants, vitamines et minéraux. Le goût des camerises est souvent décrit comme un mélange de framboise et de myrtille, avec une touche distinctive de vitamine C.

Notre vin de camerise offre une finale vive et fruitée, rehaussée d'une touche de chêne.

S'accorde parfaitement avec les viandes grillées, le gibier, le brie et le camembert.



Vin de canneberge | 10,2%

Similaire à : Beaujolais, Pinot Noir, Barbera ou un Rosé

Les canneberges sont cultivées chez Les Fruits d'Or, où elles sont transformées en canneberges biologiques au Québec. Les Fruits d'Or adhère à des pratiques rigoureuses de développement durable et utilise des méthodes qui garantissent une qualité inégalée en termes de goût, de texture et de couleur.

Les canneberges sont une excellente source de vitamines et de minéraux, ainsi que de plusieurs composés végétaux uniques, absents des autres fruits. Ces baies sont souvent reconnues pour leur saveur acidulée et astringente.

Notre vin de canneberge offre un équilibre aromatique entre sucré et acidulé.

Il accompagne parfaitement la dinde rôtie et les viandes grasses comme le porc, l'agneau et le canard. Il se marie également parfaitement avec les fromages à pâte mi-dure et les fromages suisses.



Vin de framboise | 10,8%

Semblable à : Zinfandel, Grenache, Lambrusco, Brachetto d'Acqui ou un Rosé

Les framboises sont récoltées ici même aux Vergers Villeneuve et à la Ferme aux Bleuets, notre exploitation de quatrième génération. Nous utilisons des pratiques biologiques et diverses méthodes de fermentation et d'élevage pour produire plus de vingt vins de fruits différents.

Les framboises sont riches en antioxydants tels que la quercétine, les anthocyanes et la vitamine C. Elles sont réputées pour leur délicieux équilibre entre douceur et acidité, sublimé par des notes aromatiques et florales de rose et de cerise.

Notre vin de framboise est à la fois doux et acidulé, offrant une riche saveur de fruits rouges avec une acidité vive et une finale légèrement chaude et alcaline.

Il accompagne à merveille le gibier, les bouchées, le cheddar fumé et autres fruits sur un plateau de charcuterie.



Vin de bleuet | 8,2%

Semblable à : Merlot, Zinfandel, Gamay ou Cabernet Franc

Les bleuets sont récoltés ici même, aux Vergers Villeneuve et à la Ferme aux Bleuets, notre exploitation de quatrième génération. Nous utilisons des pratiques biologiques et diverses méthodes de fermentation et d'élevage pour produire plus de vingt vins de fruits différents.

Les bleuets sont riches en antioxydants, fibres, vitamines C et K et manganèse. Elles sont faibles en sucre et en sodium et ne contiennent presque pas de matières grasses. Leur saveur est réputée pour être sucrée et légèrement acidulée, avec une pointe d'acidité.

Notre vin de bleuet, issu d'un assemblage de 5 variétés de bleuets, présente une saveur mi-douce et fruitée, avec des notes de confiture de bleuets et une note acidulée et terreuse.

S'accorde parfaitement avec les viandes de gibier corsées, ainsi qu'avec les entrées salées et les desserts sucrés.



Vin de poire | 8,2%

Similaire à : Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling ou Moscato D'asti

Les poires sont récoltés ici même, aux Vergers Villeneuve et à la Ferme aux Bleuets, notre exploitation de quatrième génération. Nous utilisons des pratiques biologiques et diverses méthodes de fermentation et d'élevage pour produire plus de vingt vins de fruits différents.

Les poires sont particulièrement riches en folate, vitamine C, cuivre et potassium. Elles sont également une bonne source de polyphénols antioxydants. Leur saveur varie de l'acidulé au sucré en passant par le piquant, tandis que leur texture peut être croquante, beurrée, ou quelque chose entre les deux.

Notre vin de poire offre un profil frais et fruité, une douceur équilibrée, de délicates notes épicées et un bouquet floral.

Il accompagne parfaitement le poisson, le poulet, les desserts épicés (clou de girofle, muscade, cannelle, gingembre) et complète parfaitement le fromage de chèvre et le brie.



Vin de groseille rouge | 9,6%

Similaire à : Cabernet Franc, Pinot Noir, Gamay ou Sangiovese

Les groseilles rouges sont cultivées et récoltées aux Fruits du Poirier, une ferme en permaculture, avec des superfruits que l'on ne trouve généralement pas en supermarché. Chaque fruit est cultivé selon les principes de la permaculture, qui visent à respecter et à enrichir notre terre nourricière.

Les groseilles rouges sont petites et riches en vitamine C, en fibres et en antioxydants. Leur saveur est sucrée, acidulée et légèrement acide, rappelant celle de la canneberge. Leur goût vif est complété par une touche de tannins, qui peut créer une sensation de fringale.

Notre vin de groseille est doux-acidulé, avec une saveur vive de groseille, et des notes de canneberge et de cerise.

S'accorde parfaitement avec le poulet, la dinde, le porc, les entrées salées et le fromage suisse ou l'emmental.



Vin de pomme | 11,2%

Similaire à : Pinot Grigio, Chardonnay, Albariño, Chenin Blanc sec

Les pommes sont récoltées ici même, aux Vergers Villeneuve et à la Ferme aux Bleuets, notre exploitation de quatrième génération. Nous utilisons des pratiques biologiques et diverses méthodes de fermentation et d'élevage pour produire plus de vingt vins de fruits différents.

Les pommes sont riches en fibres, en vitamine C et en divers antioxydants. Leur goût peut être sucré, acidulé ou une combinaison des deux, certaines variétés offrant des notes épicées. La saveur d'une pomme varie selon sa variété.

Notre cidre, élaboré à partir de 15 variétés de pommes, offre une saveur douce et fruitée, pouvant être sucrée, acidulée ou sèche.

Il accompagne parfaitement les viandes comme le porc, le poulet, le poisson, les hamburgers et les hot-dogs, ainsi que les fromages comme le suisse, le bleu, le brie, le cheddar et le gorgonzola.



Vin de pissenlit | 10,3%

Semblable à : Moscato, Gewürztraminer, Chenin Blanc ou Viognier

Les pissenlits sont récoltés ici même, aux Vergers Villeneuve et à la Ferme aux Bleuets, notre exploitation de quatrième génération. Nous utilisons des pratiques biologiques et diverses méthodes de fermentation et d'élevage pour produire plus de vingt vins de fruits différents.

Le pissenlit est une riche source d'acides phénoliques, de flavonoïdes, de vitamines et de minéraux. Semblable à la chicorée et à l'endive, le pissenlit a un goût terreux et amer.

Notre vin de pissenlit offre une saveur douce, citronnée et gingembre, avec une légère amertume et une touche de miel. Il accompagne à merveille les viandes blanches, les fruits de mer et le gibier.

Il accompagne parfaitement les fromages légers comme la feta, la mozzarella, le fromage blanc, la ricotta, le fromage frais et le fromage en grains.

Liste de Vins

Sucré | Légèrement sucré et riche



Vin de fraise | 10,9%

Semblable à : Gamay, Grenache, Pinot Noir, Zinfandel blanc ou un Rosé

Les fraises sont cultivées et récoltées chez Just Farms, une grande ferme familiale de légumes et de fraises située à North Glengarry, en Ontario. Reconnue pour son service client exceptionnel et ses produits de haute qualité, elle regorge d'antioxydants et de nutriments essentiels, et son goût est tout simplement sucré !

Les fraises les plus fraîches et les plus savoureuses offrent un bouquet parfumé d'esters, avec des notes allant de l'ananas aux fruits d'arbres comme la pomme et la poire.

Notre vin de fraise a une saveur douce, sans excès de sucre, rehaussée d'une pointe d'acidité parfumée.

Il s'accorde parfaitement avec les plats épicés, l'agneau et le poulet, et est particulièrement délicieux avec les desserts comme le chocolat, le cheesecake et le quatre-quarts. Il se marie également parfaitement avec les fromages crémeux comme le brie et le cheddar affiné.



Vin de pêche | 10%

Similaire à : Moscato, Riesling, Viognier ou un Rosé

Les pêches sont récoltées dans la péninsule du Niagara, en Ontario, qui représente environ 90 % de la production de pêches de la province. Introduites en Amérique du Nord par les explorateurs espagnols au XVI^e siècle, elles prospèrent dans la région du Niagara, où les variations de température contribuent à leur saveur exceptionnelle.

Les pêches sont non seulement faibles en calories et en matières grasses, mais aussi riches en vitamines, minéraux et antioxydants. Les pêches jaunes sont réputées pour leur douceur, légèrement acidulée, et leur bouquet aromatique vif. En revanche, les pêches blanches se distinguent par leur chair pâle, presque rosée, et offrent un goût crémeux et subtilement sucré.

Notre vin de pêche est fruité et aromatique, avec une légère saveur de pêche complétée par une pointe d'acidité, offrant un équilibre parfait entre douceur et sécheresse.

Il accompagne à merveille les viandes fumées ou les plats épicés, ainsi que les fromages fumés et le fromage en grains.



Vinderhubarbe | 11%

Similaire à : Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Pinot Grigio ou un Rosé

La rhubarbe est cultivée et récoltée à la Ferme François et Lucie Gour à Curran, en Ontario, et ici même aux Vergers Villeneuve et à la Ferme aux Bleuets.

La rhubarbe est une bonne source d'antioxydants, de vitamine K et de fibres. Son goût extrêmement acidulé est désagréable pour certains. Crue, elle est croquante comme le céleri, mais devient tendre à la cuisson.

Notre vin à la rhubarbe présente un profil aromatique doux, acidulé, citronné et floral, équilibré par une agréable acidité.

Son mélange d'acidité et de douceur rappelle une limonade maison. Ce vin s'accorde parfaitement avec les plats gras ou frits, les fromages à pâte molle comme le brie et les fromages à pâte dure comme le suisse.



Vin de fraise et de rhubarbe | 11%

Similaire à : Zinfandel, un Pinot Noir et un Rosé et Pinot Grigio

La rhubarbe est cultivée et récoltée à la Ferme François et Lucie Gour à Curran, en Ontario, et ici même aux Vergers Villeneuve et à la Blueberry Farm. Les fraises sont cultivées et récoltées à Just Farms à North Glengarry, en Ontario.

La rhubarbe est une bonne source d'antioxydants, de vitamine K et de fibres. Les fraises regorgent d'antioxydants et de nutriments essentiels et ont un goût sucré incomparable !

Notre vin fraise-rhubarbe est fruité et rafraîchissant, avec un délicieux équilibre de saveurs sucrées et acidulées.

Les fraises apportent un fruité mûr et gourmand, tandis que la rhubarbe ajoute une note acidulée et légèrement acidulée. Ce vin s'accorde parfaitement avec le poulet grillé, les plats gras ou frits, ainsi qu'avec les fromages fumés et divers fromages à pâte molle.

Liste de Vins

Dessert | Doux, complexe et corsé



Vin d'érable | 10,5%

Semblable à : Sherry Pedro Ximénez, Madère ou un Chardonnay de récolte tardive

Ce produit est fait avec du sirop d'érable provenant de La Ferme St. Malo à St. Pascal Baylon, ON, du jus de canneberge pur de Les Fruits d'Or, QC, et du cidre de pomme produit à partir de 15 variétés de pommes récoltées directement dans nos vergers aux Vergers Villeneuve et Blueberry Farm.

Notre vin Mapleberry possède un profil aromatique unique, avec des notes sucrées et distinctes de caramel, de toffee, de vanille et de caramel écossais, équilibrées par une pointe d'acidité et des notes fruitées.

Ce vin s'accorde à merveille avec le poulet grillé, le bœuf et le jambon, ainsi qu'avec les fromages à pâte molle comme le brie.

À la fin d'un bon repas, impressionnez vos invités en servant ce vin dans une petite coupe en chocolat noir en guise de digestif et trinquez à la santé de tous !

Pour une gourmandise exquise, arrosez-en une glace à la vanille : miam !



Vin de plaisir d'automne | 10,1%

Semblable à : Porto (Ruby ou Tawny), Madère ou un Sherry Pedro Ximénez

Les pommes sont récoltées ici même aux Vergers Villeneuve et Blueberry Farm, notre ferme de quatrième génération, où nous utilisons des pratiques biologiques et diverses méthodes de fermentation et de vieillissement pour produire plus de vingt vins de fruits différents.

Notre vin de dessert Plaisir d'Automne présente des saveurs distinctives de pruneaux, de mélasse, de caramel, de fruits rouges, de chocolat et d'épices, rappelant fortement le porto.

Il s'accorde à merveille avec les viandes grasses et les fromages corsés, comme le cheddar fumé et le cheddar extra-affiné.

Épatez vos invités à la fin d'un bon repas ! Servez ce vin dans une petite coupe en chocolat noir en guise de digestif et trinquez à la santé de tous !

À déguster de préférence arrosé de glace à la vanille ! Miam !

Liste de Vins

Fort | Intensément savoureux et chaud



Vin chill aux pommes | 16,9%

Similaire à : Riesling, Chenin Blanc ou Muscat

Les pommes sont récoltées ici même, aux Vergers Villeneuve et à la Ferme aux Bleuets, notre exploitation de quatrième génération. Nous utilisons des pratiques biologiques et diverses méthodes de fermentation et d'élevage pour produire plus de vingt vins de fruits différents.

Notre vin de pommes frais est élaboré avec expertise en le congelant pendant la nuit, lorsque les températures chutent fortement. Cette méthode unique exalte les arômes naturels du fruit, pour une expérience gustative plus intense et plus corsée.

De plus, le processus de congélation concentre les sucres et les arômes, ce qui entraîne une teneur en alcool plus élevée que celle de nos vins de pomme traditionnels.

Le résultat est une boisson délicieuse et rafraîchissante qui capture parfaitement l'essence des pommes mûres, ce qui en fait un choix idéal pour ceux qui recherchent une expérience œnologique plus savoureuse et plus puissante.



Vin chill aux bleuets | 14,6%

Similaire à : Cabernet Franc Ice Wine, Zinfandel ou Syrah/Shiraz

Les bleuets sont récoltés ici même aux Vergers Villeneuve et à la Ferme aux Bleuets, notre exploitation de quatrième génération. Nous utilisons des pratiques biologiques et diverses méthodes de fermentation et d'élevage pour produire plus de vingt vins de fruits différents.

Notre vin de bleuets frais est élaboré avec expertise en le congelant pendant la nuit, lorsque les températures chutent fortement. Cette méthode unique rehausse les arômes naturels du fruit, pour une expérience gustative plus intense et plus corsée.

De plus, le processus de congélation concentre les sucres et les arômes, ce qui entraîne une teneur en alcool plus élevée que nos vins de myrtille traditionnels.

Le résultat est une boisson délicieuse et rafraîchissante qui capture parfaitement l'essence des myrtilles mûres, ce qui en fait un choix idéal pour ceux qui recherchent une expérience œnologique plus savoureuse et plus puissante.



Liste de Vins

Fort | Intensément savoureux et chaud



Vin chill aux poires | 15%

Similaire à : Riesling, Gewürztraminer ou Muscat

Les poires sont récoltées ici même, aux Vergers Villeneuve et à la Ferme aux Bleuets, notre exploitation de quatrième génération. Nous utilisons des pratiques biologiques et diverses méthodes de fermentation et d'élevage pour produire plus de vingt vins de fruits différents.

Notre vin de poire frais est élaboré avec expertise en le congelant pendant la nuit, lorsque les températures chutent fortement. Cette méthode unique exalte les arômes naturels du fruit, pour une expérience gustative plus intense et plus corsée.

De plus, le processus de congélation concentre les sucres et les arômes, ce qui entraîne une teneur en alcool plus élevée que nos vins de poire traditionnels.

Le résultat est une boisson délicieuse et rafraîchissante qui capture parfaitement l'essence des poires mûres, ce qui en fait un choix idéal pour ceux qui recherchent une expérience œnologique plus savoureuse et plus puissante.



Vin de fleur d'ail | 8,7%

Similaire à : Sauvignon Blanc ou Pinot Grigio

Les fleurs d'ail sont cultivées et récoltées à la Ferme François et Lucie Gour à Curran, en Ontario, où l'on cultive une variété de légumes frais, d'ail, de conserves et d'arbres.

Les fleurs d'ail sont une excellente source de manganèse, de vitamine B6, de vitamine C et de sélénium. Leur saveur allie des arômes d'ail, d'oignon et d'oignon vert, leur offrant un goût doux, sucré et frais. Leur texture est similaire à celle des asperges.

Moins piquantes que les gousses d'ail, les fleurs d'ail offrent une subtile saveur d'ail et peuvent être utilisées comme substitut dans presque toutes les recettes qui en nécessitent.

Notre vin de fleurs d'ail est polyvalent ; il peut être dégusté ou utilisé en cuisine, grâce à son puissant goût floral d'ail. Ce vin est parfait pour préparer des vinaigrettes, cuire des crevettes et des pétoncles, et rehausser un risotto ou des pâtes.

Conseil : Pour un résultat optimal, mélangez-le avec une quantité égale d'huile d'olive et les épices de votre choix.



Vin pétillant à la pomme | 11,2%

Semblable à : Pinot Grigio, Chardonnay non boisé, Albariño, Chenin Blanc sec

Les pommes sont récoltées ici même, aux Vergers Villeneuve et à la Ferme aux Bleuets, notre exploitation de quatrième génération. Nous utilisons des pratiques biologiques et diverses méthodes de fermentation et d'élevage pour produire plus de vingt vins de fruits différents.

La saveur reste fidèle à celle de notre vin original. Le vin mousseux est élaboré par gazéification.

Notre vin de pomme, élaboré à partir de 15 variétés de pommes, offre une saveur douce et fruitée, parfois sucrée, acidulée ou sèche.

Il accompagne parfaitement les viandes comme le porc, le poulet, le poisson, les hamburgers et les hot-dogs, ainsi que les fromages comme le suisse, le bleu, le brie, le cheddar et le gorgonzola.



Vin pétillant aux bleuets | 8,2%

Semblable à : Merlot, Zinfandel, Gamay ou Cabernet Franc

Les bleuets sont récoltés ici même, aux Vergers Villeneuve et à la Ferme aux Bleuets, notre exploitation de quatrième génération. Nous utilisons des pratiques biologiques et diverses méthodes de fermentation et d'élevage pour produire plus de vingt vins de fruits différents.

La saveur reste fidèle à celle de notre vin original. Le vin mousseux est élaboré par gazéification.

Notre vin de bleuets, issu d'un assemblage de 5 variétés de bleuets, présente une saveur mi-douce et fruitée, avec des notes de confiture de bleuets et une note acidulée et terreuse.

Ce vin s'accorde parfaitement avec les viandes de gibier corsées, ainsi qu'avec les entrées salées et les desserts sucrés.



Vin pétillant à la fraise | 10,9%

Semblable à : Gamay, Grenache, Pinot Noir, Zinfandel Blanc ou un Rosé

Les fraises sont cultivées et récoltées chez Just Farms, une grande ferme familiale de légumes et de fraises située à North Glengarry, en Ontario. Nous sommes reconnus pour notre service client exceptionnel et nos produits de haute qualité.

La saveur de notre vin mousseux est fidèle à celle de notre vin original, élaboré par gazéification.

Notre vin de fraise a une saveur douce, sans excès de sucre, rehaussée d'une pointe d'acidité parfumée.

Il s'accorde parfaitement avec les plats épicés, l'agneau et le poulet, et est particulièrement délicieux avec les desserts comme le chocolat, le cheesecake et le quatre-quarts. Il se marie également parfaitement avec les fromages crémeux comme le brie et le cheddar affiné.