

Carte des vins

ÉTÉ 2026



Sélections 2026

En espérant que ces vins vous fassent voyager et bonifier votre expérience en nos murs.

Cheers

Restaurant le Corylus

| **Conçu par Élisabeth Desgagnés, Sommelière
Co-proprétaire**



Nom & Pays – Fuentesecca, Espagne – Côte Méditerranéenne

Assemblage – Macabéo 80%, Sauvignon Blanc 20%

Arômes – Agrumes, Coriandre, Poivron vert

Sucre – 1,4g/L

Accompagnement – Des notes d'agrumes qui se marient à merveille avec poisson, fruits de mer et salades.

Mention Spéciale – Bio



Nom & Pays – Fun Georges Duboeuf – France, Languedoc-Roussillon

Assemblage – 100% Chardonnay

Arômes – Fleurs blanches, noisette torréfiée, noyau de pêche, poire.

Sucre – 1,5g/L

Accompagnement – Vin en fraîcheur aux notes tropicales qui accompagnera à merveille un plat de crabe, un brie fondant ou notre lasagne aux 2 saumons.

Mention Spéciale - Réserve Pays d'Oc



Nom & Pays – Belleruche Chapoutier, France – Vallée du Rhône

Assemblage – 80% Grenache blanc, Bourboulenc 10%, Clairette 10%.

Arômes – Fenouil, fleurs blanches, noyau de pêche, poire.

Sucre – 1,2g/L

Accompagnement – Essayez-le avec notre shrimp roll, notre Fish and chips, notre filet de truite ou notre hamburger végétarien.



Nom & Pays Charlevoyou - Oscéola muscat, Canada – Qc, Charlevoix

Assemblage – Oscéola Muscat 100%

Arômes – Fruits tropicaux, fleurs blanches

Sucre – Moins d'1g/L

Accompagnement - Idéal pour compléter la découverte de notre terroir charlevoisien en accompagnement d'un de nos plateaux découvertes de Charlevoix.

Mention Spéciale – Bio – Fermentation sur levures indigènes



Nom & Pays – Bolla Pinot Grigio Valdadige – Italie, Trentin

Haut-Adige

Assemblage – 100% Pinot Grigio

Arômes – Pomme verte, fleurs blanches.

Sucre 2,6g/L

Accompagnement – Vin passe-partout, idéal en apéritif avec des entrées.



Nom & Pays – Atanga, Nouvelle-Zélande, île du Sud.

Assemblage – 100% Sauvignon Blanc

Arômes - Abricot, lichi, fruits tropicaux

Sucre – 4,8g/L

Accompagnement – Ces notes citronnées rendent le mariage excellent avec les poissons, le poulet et les fruits de mer.

Mention Spéciale – Atanga veut dire beauté en maori.



Nom & Pays – Roseline –Rosé - France, Sud-est

Assemblage – Cinsault, grenache, syrah et carignan.

Arômes – Pamplemousse, fraise et pomme.

Sucre – Moins d'1,2g/L

Accompagnement – Essayez-le avec notre filet de truite, nos crevettes papillons ou notre shrimp roll!

Mention Spéciale – Roseline est un vin nommé en l'honneur d'une religieuse Roseline de Villeneuve connue pour sa générosité au 14e siècle.



Nom & Pays – Liberado – Espagne, Le Plateau
Assemblage – 60% Cabernet Sauvignon, 40% Tempranillo
Arômes – Fruits noirs, réglisse, fruits noirs.
Sucre 3,9g/L.
Accompagnement - Excellent avec les grillades, burger porc effiloché, contre-filet, brochettes.
Mention Spéciale – Embouteillé au Québec.



Nom & Pays – Nespolino – Italie, Émilie-Romagne

Assemblage – Sangiovese 100%

Arômes – Cerise, framboise, violette.

Sucre – 4,8g/L

Accompagnement – Sauce tomatée (pizzas, spaghetti au smoked-meat, brochettes, hot-dog de Charlevoix, hamburgers)

Mention Spéciale – Bio



Nom & Pays – Bila-haut M.Chapoutier - France, Languedoc-Roussillon.

Assemblage – Grenache 45%, Syrah 45%, Carignan 10%

Arômes – Cerise noir, garrigue & poivre

Sucre – 2,3g/L

Accompagnement - Hamburger, canard, grillades, contre-filet.

Mention Spéciale – Côte du Roussillon Villages



Nom & Pays – Pure Coastal – Australie

Assemblage – 100% Pinot Noir

Arômes – Framboise, canneberge & Prune

Sucre 3,4g/L

Accompagnement – Brochettes, pizzas, filet de truite, spaghetti.



Nom & Pays – Clos de los Siete Michel Rolland – Argentine, Mendoza

Assemblage – 57% Malbec, 18% Merlot, 14% Cabernet-Sauvignon, Syrah 9%.

Arômes – Prune, chêne, graphite, violette.

Sucre – 2,6g/L.

Accompagnement - Canard, contre-filet.

Mention Spéciale – Le Clos des Sept dont l'origine impliquait 7 familles associées pour développer une terre de 850 hectares vierges en 1998. Ce grand vin argentin a été créé avec une approche bordelaise sous la direction technique de Michel Rolland.



Nom & Pays – Le Clos Jordanne Village – Canada, Ontario

Assemblage – 100% Pinot noir

Arômes – Cerise confiturée, chocolat noir & mûres.

Sucre – 1,8g/L

Accompagnement – Viande rouge, mijoté, canard, brochette.

Mention Spéciale – Péninsule du Niagara