

# Dégustation Vins & Fromages

## Samedi 19 octobre 2024 - 1er service



### Archibuchette

L'Atelier Fromagerie  
Victoriaville  
Centre-du-Québec

**Fromage à pâte molle, fait de lait de chèvre pasteurisé**

Arôme les fleurs sauvages, noisettes et est acidulé et légèrement salé.



### Le Fleurmier de Charlevoix

Laiterie Charlevoix  
Baie-Saint-Paul  
Capitale-Nationale

**Fromage à pâte molle à croûte fleurie de type camembert**

Sa pâte, riche et veloutée, possède une saveur fruitée et noisettée sans arrière-goût.



### Mélodie Bergère

L'Atelier Fromagerie  
Victoriaville  
Centre-du-Québec

**Fromage à pâte ferme, fait de lait de brebis**

Arôme de sous bois et de champignons, légèrement caramélisé.



### Louis d'Or vieilli 9 mois

Fromagerie du Presbytère  
Sainte-Élizabeth-de-Warwick  
Centre-du-Québec

**Fromage affiné à pâte ferme au lait cru de vache**

Arômes de noisettes et de beurre.



### Domaine ValBrome Vidal 2023

Domaine ValBrome - Vignoble & cidrerie  
Ville Lac-Brome (Fulford)  
Estrie

**Vin blanc**

On l'appelle aussi notre « sauvignon ». Ce cépage hybride, roi des cépages nordiques, nous donne un vin vif, sec, plein d'arômes de fleurs blanches.



### Côte de Champlain Coquillages Rouge 2022

Vignoble Côte de Champlain  
Saint-Théodore-d'Acton  
Montérégie

**Vin rouge**

Robe d'un pourpre profond avec des reflets violacés. Son nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges et noirs avec des notes de cacao et d'épices. La bouche, ample et équilibrée, est soutenue par des tanins légers. Notre Coquillages rouge plaira aux amateurs de vins souples et fruités.

**Terrines :** Pâté de campagne aux fines herbes

Terrine porc et pistaches

Pâté de campagne à l'ail

# Dégustation Vins & Fromages

## Samedi 19 octobre 2024 - 2e service



### Pikauba

Fromagerie Lehmann  
Hébertville  
Saguenay-Lac-Saint-Jean

**Fromage à pâte semi-ferme fabriqué à partir de lait de vaches**

Affiné trois mois, il présente des saveurs de beurre et des arômes fruités.



### Cheval noir de l'Isle

Fromagerie de l'Île-aux-Grues  
Isle-aux-Grues  
Chaudière-Appalaches

**Fromage à pâte demi-ferme à croûte fleurie cendrée**

En bouche il dévoile une texture fondante au goût de beurre et de noisette.



### Cheddar Cows vieilli 4 ans

Laiterie COWS  
Charlottetown  
Île-du-Prince-Édouard

**Fromage à pâte ferme pressée non cuite fabriqué à partir de lait de vache**

Arômes de beurre salé et des saveurs riches et relevées de beurre et de noix. Finale fruité subtilement piquante.



### Alfred le Fermier 18 mois

Fromagerie La Station  
Compton  
Estrie

**Fromage fermier au lait cru à pâte ferme affinée biologique**

Arôme complexe florale, noisette et miel.



### Domaine l'Ange Gardien Réserve Swenson 2022

Domaine l'Ange Gardien  
L'Ange-Gardien, Québec  
Capitale-Nationale

**Vin blanc**

Un vin blanc sec issu des cépages swenson white et vandal blanc. Ses arômes de pamplemousse, de citron et de miel en feront votre compagnon idéal pour les plateaux de fromage ou de charcuterie au grand air.



### Château de Cartes Atout Rouge 2021

Vignoble Château de Cartes  
Dunham  
Montérégie

**Vin rouge**

Vieilli en cuves d'inox, l'Atout Rouge laisse d'abord sa place aux petits fruits frais, signe de légèreté et de fraîcheur. Quelques notes d'épices viennent s'ajouter en bouche, mettant en valeur un « atout » supplémentaire au produit.

**Terrines :** Pâté de campagne au cognac  
Pâté de foie