



WHITES/VINS BLANCS

Light & Crisp/Léger et bouqueté

A lighter style of wine with medium to high-acidity often dominated by citrus, green apple and melon flavours. Mineral and Herbal notes may show as well depending on terroir.

Vin plus léger à l'acidité de moyenne à élevée, souvent dominé par des arômes d'agrumes, de pomme verte et de melon. Présence de notes minérales et d'herbes, selon le terroir.

Suggested Food pairing: Soup, Greens, Caesar, Fish

Accords suggérés: Soupe, Salade Verte, Poisson

Pillitteri Estate, East/West <i>Pinot Grigio</i> , Ontario VQA	41
Nobilo, <i>Sauvignon Blanc</i> , Marlborough, New Zealand	45
Terre Gaie, 2017, <i>Pinot Grigio delle Venezie</i> DOCG, Veneto, Italy	46
North 42 Winery, 2016, <i>Sauvignon Blanc</i> , Lake Erie North Shore VQA	46
Casa do Homem, 2017, <i>Arinto</i> , Vinho Verde DOC, Portugal	50
Té Mania, 2016, <i>Sauvignon Blanc</i> , Nelson, New Zealand	57
Vincent Caillé – Je t'aime mais j'ai soif, <i>Colombard/Melon/Marsanne/Roussane +</i> , Loire, France	62
Domaine de la Villaudière, 2017, <i>Sancerre</i> AOC, Loire, France	79
Domaine Dampt, 2016, <i>Chablis</i> AOC, Burgundy, France	82



Full-Bodied Whites/Vins blancs charpentés

A Riper style of white wine with aromas of tropical and tree fruit. Some of these wines may see time in oak barrels. Expect a creamier/buttery mouthfeel and some notes of spices.

Vins blancs plus mûrs aux arômes de fruits tropicaux et d'arbres fruitiers. Certains de ces vins ont passé du temps en fûts de chêne. Attendez-vous à une saveur plus onctueuse et à quelques notes épicées.

Suggested Food Pairings: Soup, Caesar, Beets, Squash, Gnocchi, Chicken, Shortrib

Accords suggérés: Soupe, Salade César, Betteraves, Courge, Gnocchi, Poulet, Côte de boeuf

Ironstone Vineyards, Leaping Horse <i>Chardonnay</i> , California	42
Pelee Island, 2011, Vinedressers Series, <i>Sauv. Blanc/Viognier</i> , Canada	45
Vintage Ink, 2015, Oaked <i>Chardonnay</i> , Niagara VQA, Ontario	48
Domaine de l'Amandine, 2016, <i>Côtes-du-Rhône Blanc AOC</i> , France	49
Jasci & Marchesani, <i>Trebbiano D'Abruzzo DOC</i> , Abruzzo, Italy	52
Henry of Pelham, 2016, Estate Fumé <i>Sauvignon Blanc</i> , Short Hills Bench VQA, Ontario	53
Thomas Bachelder, 2017, "Minéralité" <i>Chardonnay</i> , Niagara VQA, Ontario	59
Westcott Vineyards, 2016, Estate <i>Chardonnay</i> , VQA Vinemount Ridge, Canada	69
Raats Family Wine, 2018, Original <i>Chenin Blanc</i> , Stellenbosch, South Africa	71
BNA wine, 2016, Butternut Oaked <i>Chardonnay</i> , California	73
Le Clos Jordanne, Le Grand Clos <i>Chardonnay</i> , Niagara Peninsula VQA, Canada	90



Aromatic Whites/Vins blancs aromatiques

With a beautiful floral and tropical flavour profile, these wines are refreshing and enhance the spicy flavours in food. Minerality and Salinity may also shine through depending on Terroir.

Suggested Food Pairing: Squash, Pork, Fish

Ces vins, qui ont un très beau profil aromatique floral et tropical, sont rafraîchissants et rehaussent les saveurs épicées des mets. Présence de minéralité et de salinité, selon le terroir.

Accords suggérés: Courge, Porc, Poisson

North 42 Winery, 2016, <i>Gewürztraminer</i> , Lake Erie North Shore VQA	50
Malivoire, <i>Pinot Gris</i> , Beamsville Bench VQA, Canada	51
Kung Fu Girl, 2016, <i>Riesling</i> , Washington State, USA	54
Disznoko, 2016, <i>Dry Furmint</i> , Tokaji, Hungary	59
Domaine Zinck, 2016, <i>Pinot Blanc</i> , AOC Alsace, France	59
Thirty Bench, Winemaker's <i>Riesling</i> , Beamsville Bench VQA, Ontario	60



ROSÉ

Suggested Food Pairing: Soup, Greens, Beets, Gnocchi, Pork, Ribeye, Fish Cakes

Delphine, Westcott Vineyards, 2017, <i>Cabernet Franc</i> , VQA Vinemount Ridge, Canada	43
Ladybug Rosé, Malivoire, 2018, <i>Cabernet-Franc/Pinot Noir/Gamay</i> , Niagara VQA, Canada	47
Daniel Chôtard, 2017, <i>Pinot Noir</i> , Sancerre AOC, Loire, France	72

SPARKLING/MOUSSEUX

Inniskillin Sparkling Cuvée, <i>Chardonnay/Riesling/Pinot Noir</i> , Niagara VQA, Canada	42
Serenissima, 2018, <i>Prosecco DOC</i> , Veneto, Italy	51
Violette Sparkling Brut, Westcott Vineyards, Niagara VQA, Ontario	65
Cuvée Catharine Rosé Brut, Henry of Pelham, Niagara VQA, Ontario	74
Veuve Cliquot Brut, Yellow Label, <i>Champagne</i> , France	158

OTHER

	2oz	Btl
Oak & Shield <i>Mead</i> , Hallville, Ontario	6.25	61
Pomme, <i>Sparkling Apple Wine</i> , Pelee Island, Ontario		48



REDS/VINS ROUGES

Light & Spicy/Légers et épicés

Red and Black fruit are front and centre and backed up with interesting spice flavours such as vanilla and allspice. While softer tannins and lower alcohol content are a trademark of these wines, they make excellent food pairings none the less.

Suggested Food Pairing: Greens, Caesar, Beets, Salmon, Duck

Arômes intenses de fruits rouges et noirs avec des touches d'épices telles que la vanille et le piment de la Jamaïque. Les tannins plus doux et la teneur plus faible en alcool signent ces vins qui accompagnent parfaitement certains mets.

Accords suggérés: Salade Verte, Salade César, Betteraves, Saumon, Canard

Settesoli, <i>Nerello Mascalese</i> , Terre Siciliane IGT, Italy	45
Pelee Island Vinedressers Series, 2010, <i>Pinot Noir</i> , Pelee Island VQA	51
Thomas Bachelder, 2017, "Les Villages" <i>Pinot Noir</i> , Niagara VQA, Ontario	59
Peter Zemmer, 2018, <i>Schiava</i> , Alto Adige DOC, Italy	60
Westcott Vineyards, 2016, Estate <i>Pinot Noir</i> , Vinemount Ridge VQA, Ontario	74



Medium-Bodied Reds/Moyennement corsés

Well-rounded and easy drinking, medium body and tannins are the common denominator here and although some secondary aromas will definitely show, those wines are mostly dominated by red fruit.

Ces vins ont pour dénominateur commun d'être équilibrés et agréables, moyennement intenses et riches en tannins et, même si on relève la présence d'arômes secondaires, c'est surtout l'arôme de fruits rouges qui domine.

Suggested Food Pairing: Soup, Greens, Salmon, Chicken, Duck, Pork, Ribeye

Accords suggérés: Soupe, Salade Verte, Saumon, Poulet, Canard, Porc, Faux Filet

Laurent Miquel, Vendanges Nocturnes, <i>Vin de Pays d'Oc</i> , France	42
Pilliteri Estate, East/West <i>Red Blend</i> , Niagara-on-the-Lake VQA	43
Septima, <i>Malbec</i> , Mendoza, Argentina	44
Family Tree Red Blend, <i>Cabernet/Merlot/Baco Noir/Syrah</i> , Niagara VQA	48
Cloud Break, 2016, <i>Zinfandel</i> , Sonoma Valley, California, USA	50
Luigi Righetti, 2017, Campolieti <i>Valpolicella Ripasso</i> DOC, Veneto, Italy	52
Henry of Pelham, Old Vines <i>Baco Noir</i> , Ontario VQA, Ontario	53
Masciarelli, 2017, <i>Montepulciano d'Abruzzo</i> DOC, Abruzzo, Italy	55
Il Poggione, 2017, <i>Rosso di Montalcino</i> DOC, Montalcino, Italy	78
Castello di Verrazzano, 2016, <i>Chianti Classico</i> , Tuscany, Italy	78
Bachelor Oregon, 2013, <i>Pinot Noir</i> , Willamette Valley, Oregon, USA	82
PondView, 2015, Bella Terra <i>Cabernet-Franc</i> , Four Mile Creek VQA, Ontario	88



Bold & Fruit Forward/Puissants et fruités

Tannins are bolder and the wine more structured. Most of the wines below have been aged in oak and showcase secondary and tertiary flavours such as vanilla, cedar and chocolate.

Suggested Food Pairing: Soup, Beets, Duck, Shortrib, Pork, Ribeye

Les tannins sont plus puissants et le vin est plus structuré. La plupart des vins ci-dessous ont vieilli en fût de chêne et présentent des arômes secondaires et tertiaires tels que la vanille, le cèdre et le chocolat.

Accords suggérés: Soupe, Betteraves, Canard, Bout de côtes, Porc, Faux-Filet

Humberto Canale Estate, <i>Malbec</i> , Valle del Rio Negro, Argentina	49
Seven Peaks, <i>Cabernet-Sauvignon</i> , California, USA	51
North 42 Winery, 2016, <i>Cabernet-Sauvignon</i> , Lake Erie North Shore VQA, Ontario	53
Sandhill, 2017, <i>Syrah</i> , Okanagan Valley, British-Columbia, Canada	54
Château Les 5 Clés, <i>Bordeaux AOP</i> , Bordeaux, France	58
Pelee Island, 2016, <i>Vinedressers Series Meritage</i> , Ontario VQA	62
Ferraton Père & Fils, 2017, <i>Syrah</i> , IGP Collines Rhodaniennes, Rhône, France	72
Musar Jeune Red, <i>Cinsault/Syrah/Cab.-Sauv.</i> , Bekaa Valley, Lebanon	77
Dominique Piron, 2015, <i>Côtes du Py - Morgon AOC</i> , Beaujolais, France	81
Mandarossa Cartagho, <i>Nero d'Avola</i> , Terre Siciliane IGT, Italy	88
Hess Collection, Allomi <i>Cabernet-Sauvignon</i> , Mount Veeder, Napa Valley, USA	107
Château Val d'Or, 2015, <i>St-Émilion AOC</i> , Bordeaux, France	108



Robust & Savoury/Charpentés et savoureux

Full-bodied wines that have also seen some aging (in oak barrels for the majority of them). While the fruit is still present, vegetal and earthy notes give them an interesting flavour profile that shows even better when paired with food. Look for notes of dry fruits, tobacco, baking spices, leather and licorice.

Vins charpentés qui ont aussi vieilli en fût (de chêne pour la majorité d'entre eux). Le fruit est encore présent, mais des notes végétales et minérales leur donnent un profil aromatique intéressant encore mieux révélé en association avec des aliments. Guettez les notes de fruits secs, de tabac, d'épices de pâtisserie, de cuir et de réglisse.

Suggested Food Pairing: Beets, Squash, Shortrib, Ribeye

Accords suggérés: Betteraves, Courge, Bout de côtes, Faux-Filet

Kingston Estate, 2018, <i>Shiraz</i> , South Australia	48
Eubearosso, 2013, <i>Aglianico del Vulture</i> DOCG, Basilicata, Italy	55
Bodegas Bilbainais, 2015, <i>Vina Pomal Crianza</i> , Rioja D.O., Rioja, Spain	56
Dom. de la Guicharde, Côtes-du-Rhône Massif d'Uchaux AOC, France	58
Los Vascos {Rothschild Lafite}, 2018, <i>Carmenère</i> Grande Reserve, Colchagua Valley, Chile	67
Mitchell Vineyards, 2013, <i>Peppertree Shiraz</i> , Clare Valley, Australia	88
Casa Marin, 2015, Cartagena <i>Garnacha/Syrah</i> , D.O. San Antonio, Chile	93
Pillitteri Estate, 2015, <i>Exclamation Cabernet-Sauvignon</i> , Niagara-on-the-lake VQA, Ontario	115
Waterstone Winery, 2015, <i>Cabernet-Sauvignon</i> , Napa Valley, USA	118
460 casina bric, 2014, <i>Barolo del Comune di Barolo</i> DOCG, Piedmont, Italy	134
Collemattoni, 2014, <i>Brunello di Montalcino</i> DOCG, Tuscany, Italy	174
GAJA - Pieve Santa Restituta, 2014, <i>Brunello di Montalcino</i> DOCG,	211



Tuscany, Italy