

CATALOGUE

vignette

ÉDITION NO.9



AMI
IMAGINAIRE

MILTON

AMOUR
PLATONIQUE

CORNE TRIANGLE 18-1990
SPILL ITEM 100%

MILTON

AUTOMNE HIVER 2026-2027



Dans cette édition

- 4. Quoi de neuf?
- 14. Recettes
- 21. Contacts
- 22. **Catalogue SAQ**
- 45. Restauration
- 46. Importations privées

QUOI DE NEUF CHEZ VIGNETTE?

L'automne et l'hiver s'installent, et avec eux arrive une nouvelle édition de Vignette riche en découvertes.

Pour cette neuvième édition nous sommes heureux de vous présenter **plusieurs nouveautés** qui viennent enrichir les offres de nos clients. Nouvelles cuvées, nouveaux produits et nouvelles maisons font leur entrée dans nos pages, avec toujours le même objectif : vous faire découvrir des produits qui méritent une place à votre table.

Cette édition marque également l'arrivée de **plusieurs nouveaux vignobles ontariens** au sein de notre sélection. Leurs vins, soigneusement choisis pour leur qualité et leur caractère, seront notamment offerts en importation privée.

Au fil des pages, vous retrouverez donc de nouvelles découvertes d'ici et d'ailleurs, des producteurs passionnés et une sélection pensée pour accompagner les mois plus frais... et les belles occasions qui viennent avec eux.

Bonne découverte et bonne lecture!

Vodka -25°C



LE FROID LUI VA SI BIEN

Née au Québec et façonnée par la Distillerie des Subversifs, -25 °C est une vodka qui assume pleinement ses origines nordiques.

Pure, franche et tout en finesse, elle se distingue par sa texture soyeuse et sa finale nette, tout en laissant s'exprimer la qualité des ingrédients qui la composent. Son nom évoque ces froids bien de chez nous, lorsque le thermomètre plonge et que l'hiver québécois montre son vrai visage.

À déguster bien froide, sur glace ou comme base d'un cocktail, -25 °C propose une interprétation locale et résolument moderne de la vodka.

Les « sans-alcool »

Il n'y a pas si longtemps, choisir de ne pas boire d'alcool signifiait souvent se rabattre sur une eau pétillante ou une boisson gazeuse. Ce temps est révolu. À la SAQ comme dans les bars et restaurants québécois, le sans-alcool est devenu une véritable catégorie, portée par des consommateurs qui souhaitent boire moins sans renoncer au plaisir, au goût ni au rituel de l'apéro.

Et les chiffres confirment que le phénomène dépasse largement l'effet de mode. Au premier trimestre 2026-2027, la SAQ rapporte une croissance de 15 % de la catégorie des produits à 0,5 % d'alcool et moins. Elle a d'ailleurs considérablement enrichi son offre et augmenté sa visibilité en succursale et en ligne.

LE MOCKTAIL DEVIENT UN VRAI COCKTAIL

La transformation est particulièrement évidente derrière le bar. Le traditionnel « virgin » auquel on retirait simplement l'alcool fait progressivement place à des créations pensées dès le départ pour être sans alcool. Les producteurs proposent maintenant des alternatives au gin, au rhum et aux apéritifs, tandis que les prêts-à-boire reproduisent des univers comme le gin-tonic ou le spritz. La SAQ souligne d'ailleurs que les mixologues travaillent davantage la complexité, la texture et la présentation afin d'offrir une véritable expérience, alcool ou pas.



Nouveauté de la Distillerie Stadaconé
Pinata Pêche Surette - cocktail sans alcool



Nouveauté de Sangria Verde
Sangria Verde, prête-à-partager, sans alcool

prennent leur place

LA BIÈRE A OUVERT LA VOIE

La bière sans alcool a joué un rôle important dans cette évolution. Elle a été l'une des premières catégories à démontrer qu'une boisson sans alcool pouvait conserver un caractère rafraîchissant et des arômes intéressants. Aujourd'hui, les options sans alcool sont devenues beaucoup plus diversifiées et occupent une place naturelle à table, à l'apéro ou après le sport.

La véritable révolution est peut-être là : on ne choisit plus nécessairement le sans-alcool par obligation, mais simplement parce qu'on en a envie. Et avec une offre qui continue de se raffiner, cocktails et bières sans alcool semblent désormais bien installés dans les habitudes des Québécois.

Chez Vignette, nous avons toute une gamme de produits sans alcool assortis. Il n'est pas question de rester à l'eau lors des soirées. Une collection de bières de toutes sortes, des cidres aromatisés savamment, des cocktails et même une sangria prête-à-partager.

« Chez Vignette nous avons toute une gamme de produits sans-alcool assortis. »



NOUVEAU PRODUIT

Vodka Passion Tropicale

Par Comont



La Vodka Passion Tropicale de Comont invite à l'évasion avec ses accents exotiques et son caractère fruité. Le fruit de la passion est à l'honneur, évoquant le soleil et les apéros qui s'étirent. À savourer sur glace ou en cocktail, elle inspire des accords avec les agrumes, les jus tropicaux et une touche de soda. Une invitation à mettre un peu de chaleur dans le verre, quelle que soit la saison.

Les whisk(e)ys canadiens ont la cote.

Longtemps resté dans l'ombre de ses cousins écossais, irlandais et américains, le whisky canadien revient aujourd'hui sur le devant de la scène. Et avec raison. D'un bout à l'autre du pays, une nouvelle génération de créateurs et de distillateurs s'approprie cette grande tradition pour proposer des spiritueux avec une identité bien de chez nous.

Comme vous l'avez peut-être remarqué dans notre section nouveauté, Chez Vignette, cette effervescence se traduit par une sélection qui ne cesse de s'enrichir.

Wolfred, des Subversifs, fait son entrée avec une personnalité et un habillage qui rendent hommage à Wolfred Nelson, figure marquante du mouvement patriote.

À ses côtés, Blanc Carbone, créé par l'artiste et entrepreneur K.Maro, revisite le whisky canadien dans un univers contemporain où le contenant est presque aussi intrigant que le contenu.

Le Baril Caché poursuit quant à lui une approche résolument québécoise du whisky, tandis que le Whisky de blé

de la Distillerie Stadaconé met à l'honneur une céréale qui apporte sa propre signature à cette catégorie en pleine évolution.

Et parce que le whisky sait aussi sortir des sentiers battus, Grand Antonio, la liqueur de whisky des Subversifs, complète notre sélection avec une interprétation plus gourmande du spiritueux.

Cinq bouteilles, cinq personnalités, mais un même constat : le whisky canadien n'a plus besoin de regarder ailleurs pour trouver son inspiration. Créatif, assumé et de plus en plus diversifié, il se réinvente ici, à notre façon.

Bref, cet automne et cet hiver, le whisk(e)y canadien a définitivement la cote.

Wolfred

Par Les Subversifs



La famille des Subversifs s'agrandit avec Wolfred, un whisky canadien qui poursuit la tradition de la distillerie de célébrer des personnages marquants de notre histoire. Cette fois, c'est Wolfred Nelson, figure du mouvement patriote et de la bataille de Saint-Denis de 1837, qui prête son nom à cette nouvelle création.

Avec Wolfred, Les Subversifs appliquent leur approche résolument québécoise à un grand classique des spiritueux : le whisky canadien. Une nouveauté qui s'inscrit parfaitement dans leur volonté de renverser l'ordre établi, une bouteille à la fois.

Blanc Carbone

Par K. Maro

Avec Blanc Carbone, l'artiste et entrepreneur K. Maro transpose son univers dans celui du whisky canadien. Un projet à son image, où se rencontrent créativité, élégance et désir de sortir des conventions.

Derrière son habillage blanc immaculé et son emblématique ours polaire au nœud papillon se cache un whisky qui mise sur les contrastes : une identité résolument canadienne présentée dans un écrin contemporain, épuré et distinctif. Blanc Carbone, c'est une nouvelle façon d'aborder le whisky canadien — avec style, caractère et une personnalité qui ne passe pas inaperçue.



Whiskey de blé

Par la Distillerie Stadaconé



Avec son Whisky de blé, la Distillerie Stadaconé propose une expression québécoise qui met de l'avant une céréale reconnue pour apporter douceur et rondeur au whisky.

Produit au Québec et embouteillé à 43 % alc./vol., ce whisky non filtré à froid assume pleinement son caractère, tout en recherchant l'équilibre et l'élégance. Comme l'annonce fièrement la bouteille, son profil se veut à la fois épicé et moelleux. Le blé contribue à une texture souple et enveloppante, tandis que les nuances épicées viennent donner du relief à l'ensemble. Une combinaison qui permet de découvrir une facette différente du whisky canadien, où la finesse n'empêche jamais la personnalité.

Le whisky canadien se distingue par sa souplesse, son équilibre et sa grande diversité aromatique. Selon les céréales utilisées et le vieillissement, on y retrouve des notes de vanille, caramel, érable, céréales grillées et épices, parfois accompagnées de nuances boisées ou fruitées. Généralement accessible et moins intensément tourbé que certains whiskys écossais, il peut néanmoins offrir beaucoup de profondeur et de caractère.

Du whisky de blé tout en rondeur aux expressions plus corsées et boisées, chaque bouteille raconte une histoire différente. Une diversité de styles qui fait du whisky canadien un terrain de jeu particulièrement intéressant à découvrir.



Souple, polyvalent et tout en nuances, le whisky canadien se prête particulièrement bien à l'art du cocktail. Ses notes de céréales, de vanille, de caramel et d'épices s'accordent aussi bien aux saveurs acidulées qu'aux ingrédients plus gourmands. Il trouve naturellement sa place dans les grands classiques comme le Old Fashioned, le Whisky Sour ou le Mule, mais permet aussi des créations plus audacieuses.

Gingembre, pomme, agrumes, canneberge ou sirop d'érable : les possibilités sont nombreuses. Servi chaud ou froid, allongé ou simplement relevé de quelques ingrédients, le whisky canadien offre un formidable terrain de jeu aux amateurs de cocktails.

AMI IMAGINAIRE

Cidre léger

16.75\$

CODE SAQ : 15582200

6.9% alc./vol.

12 x 750ml



AMOUR PLATONIQUE

Cidre léger

16.75\$

CODE SAQ : 15484618

6.5% alc./vol.

12 x 750ml



Recettes cocktails

Ici, les producteurs FOVE, Baril Caché, Les Subversifs, Stadaconé, Comont et Flamelo vous présentent des créations originales à essayer avec leurs produits. Avec des saveurs et des niveaux de complexités différents, il y en a pour tous les goûts.



Choco-Chaud Eva

Avec la crème de menthe Eva par les Subversifs

Ingrédients (pour 2 portions)

1 ½ oz de crème de menthe Eva des Subversifs
6 oz de lait
1 ½ oz de chocolat noir, haché
½ oz de sirop d'érable
Crème fouettée

Méthode

Dans une petite casserole, chauffer doucement le lait, le chocolat noir et le sirop d'érable en remuant jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et que le mélange soit bien chaud.

Retirer du feu et ajouter la crème de menthe Eva. Mélanger doucement et verser dans une tasse.



Nord bleu

Avec le gin bleu de la distillerie Stadaconé

Ingrédients

1 ½ oz de gin bleu Stadaconé
1 oz de jus de canneberge
½ oz de jus de citron frais
½ oz de sirop de gingembre
2 oz de soda
Framboises fraîches
Tranche d'orange

Méthode

Dans un shaker rempli de glace, verser le gin bleu Stadaconé, le jus de canneberge, le jus de citron et le sirop de gingembre. Agiter vigoureusement, puis filtrer dans un verre rempli de glace. Allonger avec le soda et remuer délicatement. Garnir de framboises fraîches et d'une tranche d'orange, comme sur la photo.



Baril d'hiver

Avec le whisky Baril Caché par Les Spiritueux Ungava

Ingrédients

1 ½ oz de whisky Baril Caché

¾ oz de jus de citron frais

½ oz de sirop d'érable

½ oz de jus de pomme

1 blanc d'œuf

Branche de romarin et fine tranche de pomme, pour garnir

Méthode

Verser le whisky Baril Caché, le jus de citron, le sirop d'érable, le jus de pomme et le blanc d'œuf dans un shaker. Agiter une première fois vigoureusement sans glace afin de créer une belle mousse. Ajouter ensuite de la glace et agiter de nouveau.

Filtrer dans une coupe et garnir d'une fine tranche de pomme et d'une petite branche de romarin



Framb Fizz

Avec le gin framboises de Comont

Ingrédients

1 ½ oz de Gin framboises de Comont

¾ oz de jus de citron frais

½ oz de jus d'orange

2 oz de soda

1 blanc d'œuf

2 traits d'amer aromatique

Glace

Zeste d'orange, pour garnir

Méthode

Verser le gin, le jus de citron, le jus d'orange, le blanc d'œuf et l'amer dans un shaker. Agiter vigoureusement une première fois sans glace.

Ajouter de la glace et agiter de nouveau. Filtrer dans un verre highball rempli de glace, puis allonger avec le soda.

Garnir de fruits déshydratés de votre choix ou avec des canneberges ou des framboises.



Fovingway

Avec le rhum ambré de Comont

Ingrédients

1 1/2 oz de Rhum Brun Fove
1/2 oz de sirop simple
1/2 oz de jus de lime
2 oz de jus d'orange sanguine

Méthode

Dans un shaker rempli de glace, verser le rhum brun Fove, le jus de lime, le jus d'orange sanguine, le sirop d'érable, la liqueur de canneberge et l'amer. Agiter vigoureusement, puis filtrer dans une coupe. Garnir d'une roue de lime.



Pris dans la neige

Avec le gin Flamelo

Ingrédients

1 1/2 oz de gin Flamelo
3/4 oz de jus de lime frais
1/2 oz de sirop d'érable
3 oz de bière de gingembre
2 traits d'amer aromatique
Menthe fraîche
Quartier de lime, pour garnir

Méthode

Verser le gin, le jus de lime et le sirop d'érable dans une tasse en cuivre remplie de glace. Ajouter la bière de gingembre et les deux traits d'amer, puis remuer délicatement.

Recette par Sangria Verde



Sangria Verde est née d'une volonté de favoriser le partage. Nos recettes sont spécialement conçues pour accompagner la gamme de prêts-à-servir et elles sont parfaites pour être partagées. Ces créations complètent et rehaussent l'expérience unique de la Sangria Verde



Panna cotta à la pêche

PORTIONS : 6
PRÉPARATION : 4 heures
CUISSON : 10 minutes

Ingrédients

Pour la panna cotta

2 tasses de crème 15 %
¼ tasse de sucre
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 sachet de gélatine sans saveur (7 g)
3 c. à soupe d'eau froide

Pour la compotée de pêches

4 pêches mûres, pelées et coupées en morceaux
2 c. à soupe de sirop d'érable
1 c. à soupe de jus de citron frais
½ c. à thé d'extrait de vanille
1 petite pincée de cannelle

Préparation

1. Dans un petit bol, saupoudrer la gélatine sur l'eau froide et laisser gonfler pendant 5 minutes.
2. Dans une casserole, chauffer doucement la crème, le sucre et la vanille, sans porter à ébullition. Retirer du feu, ajouter la gélatine et mélanger jusqu'à dissolution complète.
3. Répartir la préparation dans six petits pots en verre en les remplissant environ aux deux tiers. Réfrigérer pendant au moins 4 heures, ou jusqu'à ce que la panna cotta soit bien prise.
4. Pendant ce temps, déposer les pêches, le sirop d'érable, le jus de citron, la vanille et la cannelle dans une petite casserole. Cuire à feu moyen-doux pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les pêches soient tendres et légèrement compotées.
5. Écraser grossièrement les fruits à la fourchette afin de conserver une texture avec quelques morceaux, comme sur la photo. Laisser refroidir complètement.
6. Déposer une généreuse couche de compotée de pêches sur chaque panna cotta juste avant de servir.

Accord proposé : Sangria Verde blanche



Cidre mousseux
14.95\$
CODE SAQ : 15204612
6.9% alc./vol.
12 x 750ml



Contacts



Pierre-Olivier Alarie
Directeur des ventes, associé
po@agencevignette.com
514.880.5143



Christina Lemire
Représentante aux ventes
christina@agencevignette.com
819.690.5584



Camille Nunes
Représentante aux ventes
camille@agencevignette.com
438.389.3408



Jean-Philippe Ory
Représentant aux ventes, co-fondateur
jp@agencevignette.com
438.521.5085



Charles Pelletier
Directeur général et co-fondateur
charles@agencevignette.com
514.291.5005



Mario D'Amico
Co-fondateur et Directeur Marketing
mario@agencevignette.com
514.239.1401

Catalogue

P8 à P13

Le Catalogue Vignette réunit dans un même outil toutes les informations dont nos clients en succursales SAQ et nos clients en restauration ont besoin pour travailler avec les produits que nous représentons.

Dans les pages de la section Catalogue, vous trouverez de l'information au sujet de nos nouveautés, tous les détails techniques des produits, ainsi qu'un résumé des promotions à venir et à sélectionner.

Merci de nous aider à faire rayonner le fruit des efforts des productrices et producteurs que nous représentons.

SPIRITUEUX UNGAVA

La distillerie Ungava, située à Cowansville, est notamment reconnue pour son gin éponyme, qui incarne parfaitement l'esprit du terroir nordique. Les spiritueux Ungava sont les leaders locaux de l'industrie de la microdistillerie. La distillerie mise depuis plus de 15 ans sur un savoir-faire artisanal et des méthodes de distillation traditionnelles pour créer des produits de qualité exceptionnelle. Ungava se distingue par son engagement envers la durabilité et l'authenticité, faisant de ses spiritueux une véritable invitation à découvrir le Québec sous un nouveau jour.

BARIL CACHÉ



Élaboré avec fierté au Québec, le whisky Baril Caché est le fruit d'un assemblage méticuleux de whiskys canadiens vieillissants pendant au moins cinq ans. Conçu spécifiquement pour satisfaire les palais québécois, il offre une saveur unique et distinctive. Cette particularité provient notamment de la sélection rigoureuse de quatre grains emblématiques du Québec : le seigle, l'orge, le maïs et le blé, qui composent son assemblage. Chaque grain apporte sa propre nuance, contribuant à la complexité et à la richesse du whisky.

Dégustation : céréales, cerise, prune, pain grillé

Whisky
41.75\$
CODE SAQ : 15066635
42% alc./vol.
12 x 750ml



QUARTZ



La vodka Quartz est soumise à un processus de purification unique par froid extrême. Ce cryo-traitement élimine les impuretés, conférant à la vodka une finesse exceptionnelle. Sa qualité supérieure a été reconnue et acclamée à de nombreuses reprises lors de concours internationaux prestigieux. Sa texture veloutée est particulièrement agréable en bouche, permettant de l'apprécier pure, sur glace, pour en saisir toutes les subtilités. Elle se prête également à merveille à la création de cocktails sophistiqués, comme le Dry Martini.

Dégustation : léger rappel de la sucrosité du maïs

Vodka
40.75\$
CODE SAQ : 12392451
41% alc./vol.
12 x 750ml



KAYAK 23



Conçu avec soin à partir d'un bouquet de 23 plantes indigènes et entièrement naturelles, le vermoutheau rouge KAYAK offre une expérience gustative unique. Il évoque l'ambiance des régions viticoles espagnoles, réputées pour leurs apéritifs savoureux, tout en y ajoutant une touche aromatique distinctement québécoise. Ce vermoutheau est idéal pour ceux qui cherchent à explorer des saveurs authentiques et artisanales, tout en soutenant les produits locaux. Il est parfait pour les apéritifs conviviaux, ou pour ajouter une profondeur aromatique à vos cocktails préférés.

Dégustation : épices, notes végétales, petits fruits rouges

Vermoutheau
21.40\$
CODE SAQ : 13598890
18% alc./vol.
12 x 750ml



KAYAK 19



Élaboré avec un bouquet unique de 19 plantes indigènes du Québec, le vermoutheau blanc KAYAK s'inspire de l'approche traditionnelle d'un vermoutheau sec. Accessible et invitant, il met en valeur les notes distinctives des herbes du terroir québécois, avec une finale à la fois florale et herbacée. Ce vermoutheau se distingue par son mariage harmonieux de notes sucrées, rappelant la vanille et les agrumes, et de saveurs plus classiques d'herbes médicinales, comme la camomille et la gentiane. KAYAK est le produit idéal pour répondre à l'intérêt grandissant pour la mixologie et les vermoutheaux artisanaux.

Dégustation : fruits blancs, notes florales, notes végétales, résine (conifère)

Vermoutheau
21.40\$
CODE SAQ : 13598881
16% alc./vol.
12 x 750ml



LES SUBVERSIFS

La distillerie les Subversifs, située à Sorel-Tracy, est une véritable distillerie pionnière du Québec. Elle a pavé le chemin pour les gins québécois avec le tout premier gin distillé au Québec, il y a près de 15 ans, le Piger Henricus. Elle distingue par sa volonté de repousser les limites et de bousculer les conventions du monde des spiritueux, de renverser l'ordre établi, comme son nom l'indique. Les Subversifs produisent une gamme de produits uniques, dont des gins et des liqueurs, mais ils sont surtout connus pour leur gamme de crèmes de menthe. Leur vision créative vise à offrir une expérience gustative surprenante, alliant tradition, modernité et audace, contribuant ainsi à enrichir le paysage des distilleries québécoises.

VODKA FLEURY N029



Pour les dans de hockey, ou pour tout.e. Québécois.e fier.ère des athlètes de la province, la distillerie Les Subversifs présente une vodka en l'honneur du gardien de but étoile de la LNH, Marc-André Fleury. Cette collaboration célèbre non seulement un athlète exceptionnel, mais aussi l'esprit québécois de persévérance et de talent. Natif de Sorel, où la vodka est produite avec savoir-faire artisanal, Marc-André Fleury vous propose trois bouteilles à collectionner, qui représentent les trois équipes pour lesquelles le gardien de but a joué, chacune racontant une partie de son parcours.

Dégustation : petit rappel de l'odeur du pain

Vodka
33.50\$
CODE SAQ : 15494963
40% alc./vol.
12 x 750ml



ISABELLE



Produit phare de son industrie, la crème de menthe Isabelle a changé à jamais l'environnement de la microdistillerie en 2016, lors de sa sortie. Faite de menthe poivrée, Isabelle est une crème de menthe qui cadre parfaitement dans l'univers folklorique québécois. Enracinée dans notre terroir, elle propose un goût riche et savoureux ainsi qu'une texture liqueuse qui saura faire saliver les amateurs de crème de menthe ou même réconcilier les plus réfractaires. Le produit porte le nom d'Isabelle Montour, femme trifluvienne impliquée dans la traite des fourrures, ainsi que dans la vie politique des nations autochtones.

Dégustation : menthe

Liqueur - menthe
35.75\$
CODE SAQ : 13547208
24% alc./vol.
12 x 750ml



EVA



La crème de menthe verte Eva est faite d'un mélange naturel de menthe poivrée et de thé du Labrador. C'est un produit québécois essentiel pour tout bar maison. Elle offre une expression riche et équilibrée du terroir local et propose une fraîcheur unique, tout en respectant ses racines. Eva Circé-Côté s'est démarquée au Québec en refusant le moule de femme au foyer. Grande femme de lettres, elle est derrière la fondation de la première bibliothèque publique à Montréal, elle fonde aussi des journaux en se battant contre l'influence du clergé dans les écrits disponibles au public.

Dégustation : Menthe poivrée, thé du Labrador, chlorophylle

Liqueur - menthe
35.75\$
CODE SAQ : 14350280
24% alc./vol.
12 x 750ml



ARTHUR



Cette liqueur est la fameuse crème de menthe «paparmane», évoquant un bouquet de souvenirs. Elle se distingue par ses notes de menthe poivrée et surtout de thé des bois. Sa couleur rose attrayante et ses arômes francs rappellent le bonbon emblématique. Elle offre une texture ronde et onctueuse en bouche, très agréable. On y retrouve la fraîcheur de la menthe combinée à la richesse du thé des bois. C'est un produit du terroir purement québécois, authentique et savoureux. Cette liqueur est un véritable hommage aux saveurs mélancoliques.

Dégustation : menthe poivrée, thé des bois

Liqueur - menthe et thé des bois
35.75\$
CODE SAQ : 14646881
24% alc./vol.
12 x 750ml



ÉMILIE



La dernière interprétation de la crème de menthe par Les Subversifs, la crème de menthe Émilie, est non seulement différente des autres de la gamme par son profil de goût mais aussi par l'impression qu'elle laisse en bouche. Elle laisse une sensation glaciale en bouche, une sensation de froid, ajoutant ainsi à l'expérience. Fidèle à la série de crème de menthe pour laquelle Les Subversifs sont connus, Émilie plaira par son goût de menthe prononcé, agrémenté ici par un assemblage d'arômes de citronnelle et de gingembre.

Dégustation : menthe poivrée, citronnelle, gingembre

Liqueur - menthe et citronnelle
35.75\$
CODE SAQ : 14824238
24% alc./vol.
12 x 750ml



IDOLA



La crème de menthe Idola s'éloigne des goûts traditionnels de menthe pour rappeler les bonbons à la cannelle. La fraîcheur de la menthe se combine à la chaleur de la cannelle, et cette association crée une explosion de saveurs en bouche. Idola St-Jean fonde l'Alliance canadienne pour le vote des femmes du Québec, l'une des deux plus importantes associations féministes de la province. Fonceuse, intelligente et soucieuse de l'éducation juridique et économique des femmes, elle réussit à faire voter le droit d'un compte de banque privé pour les femmes mariées.

Dégustation : menthe, cannelle

Liqueur - menthe et cannelle
35.75\$
CODE SAQ : 15014042
24% alc./vol.
12 x 750ml



MARIE-VICTORIN



Ce gin est distillé en petits lots pour assurer sa qualité, que vous goûterez dès la première dégustation. Les Subversifs ont créé Marie-Victorin, un gin dans lequel on retrouve les aromates classiques et appréciés du gin, tout en ayant un petit twist racine, le panais. Le légume ajoute une amertume subtile et une sucrosité enivrante, avec une touche légèrement liqueuse. Ce gin porte le nom d'un passionné de science et de nature qui a marqué le Québec avec ses avancées dans le monde de la botanique, jusqu'à fonder le jardin botanique de Montréal. Si vous êtes curieux, osez.

Dégustation : genévrier, coriandre, citron, anis, angélique, panais

Gin
39.00\$
CODE SAQ : 13876298
43% alc./vol.
12 x 750ml



IRMA



Irma est une vodka québécoise unique, faite à partir de blé et d'eau déminéralisée. Elle se distingue par son apparence cristalline et sa texture soyeuse, la rendant idéale pour être dégustée sur glace ou dans des cocktails. Son profil gustatif révèle des notes d'anis, agrémentées d'une surprenante finale pâtissière apportée par le blé. Irma est considérée comme une vodka séduisante et de qualité supérieure. La vodka créée par Les Subversifs porte le nom de la première femme médecin canadienne-française, Irma Levasseur, qui n'a jamais reculé devant l'adversité.

Dégustation : anis, croûte de baguette de pain

Vodka
29.90\$
CODE SAQ : 13736615
40% alc./vol.
12 x 750ml



GRAND ANTONIO



La liqueur Grand Antonio est faite avec un whisky canadien vieilli 6 ans. Elle offre une harmonie entre le whisky, les saveurs d'orange et une douce sucrosité. Elle se déguste bien sur glace ou ajoute une touche spéciale aux cocktails. Cette liqueur québécoise unique est recommandée pour ceux qui veulent quelque chose de différent. Grand Antonio est un ajout remarquable à toute collection de spiritueux. La liqueur unique porte le nom d'Antonio Barichievich, un homme fort qui a fait ses preuves jusque dans le livre des records Guinness en tirant un train de 433 tonnes.

Dégustation : oranges, fleur d'oranger, whisky

Liqueur de whiskey à l'orange
54.75\$
CODE SAQ : 15165166
40% alc./vol.
12 x 750ml



LÉO



Léo est un spiritueux unique, inspiré d'une tradition québécoise du temps des sucres. Il est créé en mélangeant du gin Marie-Victorin avec du sirop d'érable du Québec. L'érable offre une sucrosité franche et distincte. La baie de genièvre du gin ajoute une couche de subtilité à l'ensemble. Ce spiritueux québécois est idéal pour tout bar qui souhaite célébrer la tradition locale et qui voudraient faire un clin d'œil à Léo Major, qui a inspiré le nom du réduit. Cette figure canadienne-française se distingue aussi bien que le produit qui porte son prénom : par sa bravoure et son caractère fonceur.

Dégustation : genévrier, coriandre, citron, anis, angélique, panais, érable

Liqueur de gin à l'érable
37.50\$
CODE SAQ : 12933043
23% alc./vol.
12 x 750ml



WOLFRED



La famille des Subversifs s'agrandit avec Wolfred, un whisky canadien qui poursuit la tradition de la distillerie de célébrer des personnages marquants de notre histoire. Cette fois, c'est Wolfred Nelson, figure du mouvement patriote et de la bataille de Saint-Denis de 1837, qui prête son nom à cette nouvelle création.

Avec Wolfred, Les Subversifs appliquent leur approche résolument québécoise à un grand classique des spiritueux : le whisky canadien. Une nouveauté qui s'inscrit parfaitement dans leur volonté de renverser l'ordre établi, une bouteille à la fois.

Dégustation : bois, épices douces, vanille

Whisky
41.50\$
CODE SAQ : 15636554
24% alc./vol.
12 x 750ml



VODKA -25°C



Une vodka qui assume pleinement ses origines nordiques. Pure, franche et tout en finesse, elle se distingue par sa texture soyeuse et sa finale nette, tout en laissant s'exprimer la qualité des ingrédients qui la composent. Son nom évoque ces froids bien de chez nous, lorsque le thermomètre plonge et que l'hiver québécois montre son vrai visage. À déguster bien froide, sur glace ou comme base d'un cocktail, -25 °C propose une interprétation locale et résolument moderne de la vodka.

Dégustation : l'hiver québécois

Vodka
24.25\$
CODE SAQ : 15692038
40% alc./vol.
12 x 750ml



BLANC CARBONE



Avec Blanc Carbone, l'artiste et entrepreneur K.Maro transpose son univers dans celui du whisky canadien. Un projet à son image, où se rencontrent créativité, élégance et désir de sortir des conventions. Derrière son habillage blanc immaculé et son emblématique ours polaire au nœud papillon se cache un whisky qui mise sur les contrastes : une identité résolument canadienne présentée dans un écrin contemporain, épuré et distinctif. Blanc Carbone, c'est une nouvelle façon d'aborder le whisky canadien — avec style, caractère et une personnalité qui ne passe pas inaperçue.

Dégustation : cerise, bois, céréales

Whisky
54.75\$
CODE SAQ : 15578171
40% alc./vol.
12 x 750ml



BOCKALE

La Microbrasserie Le BockAle, fondée en 2015 à Drummondville, est un pionnier québécois dans la production de bières sans alcool. Elle se distingue par son engagement envers la qualité, en sélectionnant soigneusement chaque ingrédient pour offrir une expérience gustative exceptionnelle, alliant innovation et tradition. En 2020, un investissement de plus de 2 millions de dollars a renforcé sa position de leader dans le marché des bières sans alcool au Québec. Avec une présence croissante dans les commerces locaux, Le BockAle continue de séduire les amateurs de bière en quête de saveurs authentiques et responsables.

IPA SANS ALCOOL



SANS
ALCOOL

La BockAle IPA sans alcool est une bière de style India Pale Ale (IPA) américaine. Avec une teneur en alcool de 0,5 %, elle offre une expérience gustative proche de celle des IPA traditionnelles. Cette bière est caractérisée par une amertume modérée et une présence marquée de houblons tels que Galaxy, Citra, Mosaic, Ekuanot et El Dorado, apportant des arômes fruités et floraux.

Dégustation : fruitée, houblonnée, notes florales légères

BIÈRE ALE
15.60\$
CODE SAQ : 15274944
0.5% alc./vol.
4 x 6 x 355ml



LAGER SANS ALCOOL



SANS
ALCOOL

La BockAle Lager sans alcool est une pilsner bohémienne artisanale québécoise, offrant une expérience rafraîchissante avec moins de 0,5 % d'alcool. Elle se distingue par sa robe dorée brillante et sa mousse légère. En bouche, elle présente une amertume modérée et une effervescence agréable, caractéristiques des lagers traditionnelles.

Dégustation : croûte de pain

BIÈRE LAGER
15.60\$
CODE SAQ : 15282629
0.5% alc./vol.
4 x 6 x 355ml



STADACONÉ

La distillerie Stadaconé, située dans le quartier Limoilou à Québec, est une artisane de spiritueux fièrement ancrée dans la tradition et l'histoire locale. Spécialisée dans la production de gins et de cocktails prêts-à-boire, elle mise sur des méthodes de distillation artisanale et des ingrédients de qualité supérieure. Ses produits reflètent l'héritage et le savoir-faire québécois, offrant des saveurs uniques. L'engagement de la distillerie envers l'innovation et l'authenticité se manifeste dans chaque bouteille. Stadaconé propose également des visites guidées pour faire découvrir ses procédés et l'univers de ses spiritueux.

GIN BLEU



Le Gin Bleu, avec ses arômes envoûtants de thé du Labrador et de thé des bois, vous transporte au cœur de la forêt boréale, à l'époque des coureurs des bois. Son bouquet complexe offre une expérience olfactive riche et unique. Au nez, une fraîcheur élégante évoque la finesse du sous-bois boréal, tandis qu'en bouche, son goût franc aux notes poivrées se révèle, laissant place à une finale onctueuse et souple. Classique et intemporel, il se savoure idéalement avec du tonic, pour un voyage gustatif inoubliable.

Dégustation : poivre des dunes, de baies de genévrier, de racine d'angélique, de fleur de pois papillon, de zeste d'orange

Gin
41.50\$
CODE SAQ : 14228233
40% alc./vol.
12 x 750ml



GIN NOIR



Le Gin Noir nous invite à une épopée imaginaire: traverser l'océan Pacifique avec Jacques Cartier, en une gorgée. L'aventure gustative débute avec une brise vive de lime kaffir (combava). Le voyage se poursuit, révélant une cargaison de saveurs exotiques apportées par la baie de Tasmanie, évoquant les contrées lointaines et mystérieuses. Son nez à dominance végétale dévoile subtilement des notes de citronnelle, tandis qu'en bouche, ce sont des accents d'agrumes que l'on décèle.

Dégustation : citronnelle, agrumes, poivre

Gin
44.00\$
CODE SAQ : 14228250
40% alc./vol.
12 x 750ml



PINATA PAMPLEMOUSSE SURETTE



Tout comme son acolyte à la pêche sûrette, la liqueur Piñata au pamplemousse sûrette arrive avec un air de renouveau dans le milieu de la microdistillerie québécoise. Ces liqueurs originales rappellent les saveurs des bonbons et jujubes préférés du Québec. Elles sont bien équilibrées et idéales pour donner un coup de pep à un cocktail classique ou pour être savourées (avec modération) en shooters. La version pamplemousse sûrette donne l'impression de manger ces jujubes au pamplemousse. Tout le monde tombe sous son charme.

Dégustation : jujubes au pamplemousse

Liqueur - pamplemousse
29.90\$
CODE SAQ : 15446822
20% alc./vol.
12 x 750ml



PINATA CERISE ATOMIQUE



Tout comme les autres saveurs de la collection Pinata, la cerise atomique arrive avec un air de renouveau dans le milieu de la microdistillerie québécoise. Ces liqueurs originales rappellent les saveurs des bonbons et jujubes préférés du Québec. Elles sont bien équilibrées et idéales pour donner un coup de pep à un cocktail classique ou pour être savourées (avec modération) en shooters.

Dégustation : bonbons à la cerise

Liqueur - cerise
29.90\$
CODE SAQ : 15548677
23% alc./vol.
12 x 750ml



PINATA BANANE



La liqueur de guimauve banane de la collection Pinata apporte un vent de fraîcheur dans l'univers de la microdistillerie québécoise. À l'image des autres saveurs de cette gamme, elle évoque les bonbons et jujubes les plus appréciés au Québec. Équilibrées, ces liqueurs sont parfaites pour rehausser un cocktail classique ou pour être dégustées (avec modération) en shooters.

Dégustation : bonbons guimauves à la banane

Liqueur - banane
29.90\$
CODE SAQ : 15549611
23% alc./vol.
12 x 750ml



PINATA PÊCHE SURETTE



La nouvelle gamme de produits Piñata par la distillerie Stadaconé apporte un vent de fraîcheur dans l'environnement de la microdistillerie québécoise. Ces produits se veulent des clins d'œil aux bonbons et jujubes préférés des Québécois.es. Simplement bien faites et bien dosées, ces liqueurs amusantes peuvent agrémenter aussi bien une recette cocktail traditionnelle qu'être bues, en modération bien sûr, en shooters. La version pêche surette rappellera instantanément les jujubes aux pêches et fera sourire quiconque y mouille ses lèvres.

Dégustation : jujubes à la pêche

Liqueur - pêche
29.90\$
CODE SAQ : 15446831
20% alc./vol.
12 x 750ml



WHISKY DE BLÉ



Avec son Whisky de blé, la Distillerie Stadaconé propose une expression québécoise qui met de l'avant une céréale reconnue pour apporter douceur et rondeur au whisky. Produit au Québec et embouteillé à 43 % alc./vol., ce whisky non filtré à froid assume pleinement son caractère, tout en recherchant l'équilibre et l'élégance. Comme l'annonce fièrement la bouteille, son profil se veut à la fois épicé et moelleux. Le blé contribue à une texture souple et enveloppante, tandis que les nuances épicées viennent donner du relief à l'ensemble.

Dégustation : légèrement fumé, caramélisé, céréales docues

Whiskey
59.00\$
CODE SAQ : 15647860
43% alc./vol.
12 x 750ml



GINGRIA ROUGE



Le cocktail prêt-à-boire Gingria de la distillerie Stadaconé a gagné le cœur des amateurs de sangria à sa sortie il y a quelques années. Tout en rendant hommage à la tradition espagnole classique, cette création remplace astucieusement le vin rouge habituel par un mélange vibrant de canneberges et d'agrumes, rehaussé par le gin distinctif de la distillerie Stadaconé. Cette interprétation unique d'un classique bien-aimé fait désormais partie du décor de toutes les succursales SAQ de la province et est un «must» à essayer.

Dégustation : gin, jus de canneberges, jus d'orange, épices

Cooler à base de spiritueux
14.80\$
CODE SAQ : 14699596
5% alc./vol.
6 x 4 x 250ml



GINGRIA BLANCHE



Le Gingria Blanche de Stadaconé est un cocktail prêt-à-boire inspiré des traditions de la sangria avec une twist funky, alliant la fraîcheur du gingembre à une touche de fruits blancs. Elle offre une expérience délicieusement pétillante et équilibrée. Sa recette unique réunit l'authenticité du gin et la douceur des agrumes, pour un goût raffiné et audacieux. Pratique et facile à emporter, elle est parfaite pour les moments de convivialité.

Dégustation : jus de canneberges blanches, pêche, gin, agrumes

Cooler à base de spiritueux
14.80\$
CODE SAQ : 15148649
5% alc./vol.
6 x 4 x 250ml



GINGRIA ROSÉE



Le troisième produit de la lignée Gingria de la distillerie Stadaconé ne pouvait être autre chose qu'une version rosée de leurs sangrias à succès. Imaginez la parfaite combinaison de la Gingria Rouge et de la Gingria Blanche et vous avez la Gingria Rosée. Un cocktail prêt-à-boire tout aussi délicieux que ses deux grandes sœurs avec un ajout de jus de pommes grenade et de framboises.

Dégustation : gin, jus de canneberges, framboises, pommes grenade

Cooler à base de spiritueux
14.80\$
CODE SAQ : 15298372
5% alc./vol.
6 x 4 x 250ml



GINGRIA TROPICALE



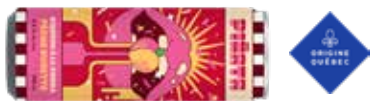
La Gingria Tropicale, lancée en 2025, sera la dernière révision des Gingria par Stadaconé. Pour compléter les trois autres sangrias à base de gin, la distillerie a usé de sa créativité habituelle et présente cette année la Gingria Tropicale. On y retrouve la fraîcheur, l'acidité et la sucrosité habituelles de ses prédécesseurs avec un ajout sublime d'ananas et de fruits tropicaux. Le résultat est peut-être la meilleure version des Gingria à ce jour. Un cocktail prêt-à-boire incontournable pour l'été.

Dégustation : jus de canneberges blanches, ananas, papaye, mangue

Cooler à base de spiritueux
14.80\$
CODE SAQ : 15455497
5% alc./vol.
6 x 4 x 250ml



PINATA PÊCHE SURETTE



Un prêt-à-boire inspiré de sa célèbre liqueur Piñata à la pêche. Ce cocktail pétillant marie la douceur juteuse de la pêche à une touche surette qui rappelle les bonbons de notre enfance. Léger, rafraîchissant et prêt à savourer, il promet de devenir le compagnon parfait des journées ensoleillées. Une explosion de saveurs fruitées qui transforme chaque gorgée en véritable fête.

Dégustation : citron, pêches, jujubes

Cooler à base de spiritueux
11.80\$
CODE SAQ : 15585865
6.6% alc./vol.
6 x 4 x 3550ml



PINATA PÊCHE SURETTE NON ALCOOLISÉ



La version sans alcool du très populaire cocktail prêt-à-boire Pinata pêche surette de la distillerie Stadaconé. Tous les plaisirs gustatifs du classique, sans le souci de savoir qui va conduire.

Dégustation : citron, pêches, jujubes

Cooler à base de spiritueux
9.80\$
CODE SAQ : 15702435
<0.5% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



PINATA COEUR À LA CANNELLE



Tout comme les autres saveurs de la collection Pinata, la coeur à la cannelle arrive avec un air de renouveau dans le milieu de la microdistillerie québécoise. Ces liqueurs originales rappellent les saveurs des bonbons et jujubes préférés du Québec. Elles sont bien équilibrées et idéales pour donner un coup de pep à un cocktail classique ou pour être savourées (avec modération) en shooters.

Dégustation : bonbons durs à la cannelle

Liqueur - cannelle
26.06\$
CODE SAQ : 15529450
20% alc./vol.
12 x 750ml



BSA

Bière Sans Alcool (BSA) est une microbrasserie québécoise qui s'est spécialisée dans l'élaboration de bières à moins de 0,5 % d'alcool. Elle propose une vaste gamme de styles allant de l'IPA houblonnée aux bières sûres fruitées, en passant par des blondes légères et des blanches parfumées. Chaque recette vise à recréer l'expérience gustative d'une bière classique, avec une belle buvabilité et des saveurs équilibrées. La marque véhicule l'idée de profiter d'un moment convivial sans compromis, en offrant une alternative saine et savoureuse. Accessible dans de nombreux points de vente au Québec, BSA séduit autant les amateurs de bière que ceux qui cherchent une option sans alcool de qualité.

SÛRE FRAMBOISES



La Sure Framboise de BSA est une bière « sour » framboisée à moins de 0,5 % d'alcool, avec un corps dense et une teinte rouge vif tirant vers le rouge vif. Au nez, elle offre un bouquet de framboises mûres très présent. En bouche, elle équilibre bien le sucre et l'acidité, sans être trop sucrée ni trop acide. Les arômes sont fruités, l'amertume douce, et la carbonatation apporte une texture pétillante qui la rend vivante et rafraîchissante.

Dégustation : fruité, acidulé, framboises

Bière aux fruits
3.45\$
CODE SAQ : 15507681
<0,5% alc./vol.
12 x 473ml



SÛRE TROPICALE



BSA présente sa nouvelle sûre tropicale sans alcool, une bière éclatante de fraîcheur aux accents exotiques. Ses notes vives et acidulées s'entremêlent à des saveurs de fruits tropicaux pour une expérience désaltérante et surprenante. Légère, rafraîchissante et pleine de caractère, elle prouve qu'une bière sans alcool peut aussi être riche en goût. Une vague tropicale à savourer à tout moment.

Dégustation : fruité, acidulé, ananas, mangues, goyave

Bière aux fruits
3.45\$
CODE SAQ : 15507672
<0,5% alc./vol.
12 x 473ml



COMONT

Le rêve Comont est né à la suite d'un long voyage de découvertes lors duquel Samuel et Vanessa, les fondateurs et nouveaux mariés, ont visité plus d'une quarantaine de distilleries. Ils ont appris le métier en voyageant, en observant, en discutant et en goûtant. C'est ainsi qu'à leur retour ils ont voulu développer des produits qui leur ressemblaient. Animés par ce désir de fonder une distillerie authentique, ancrée dans la plus pure tradition, le «grain à la bouteille» est au cœur de leurs créations. S'ensuivent des spiritueux composés d'ingrédients locaux, assemblés avec passion. Dès l'arrivée des premiers produits signés Comont sur les tablettes de la SAQ, Samuel et Vanessa ont fait valoir leur créativité et leur savoir-faire.

GIN



Ce gin est fermenté et distillé à partir de maïs 100% de la Montérégie. Il est élaboré avec un mélange de 23 aromates, provenant du Québec et d'ailleurs. Les aromates québécois sont récoltés par un réseau de cueilleurs dans diverses régions et on y retrouve notamment le cavalier d'Amérique, les baies de genièvre et la citronnelle des bois. Ce gin traditionnel vise à plaire autant aux puristes qu'aux néophytes. Il incarne l'essence même du gin dans sa forme la plus classique et sa composition unique met en valeur le terroir québécois.

Dégustation : baies de genièvre, citronnelle, écorce de citron

Gin
52.25\$
CODE SAQ : 14675990
43% alc./vol.
12 x 750ml



AGAVE



L'agave bleu, trésor du Mexique, est l'ingrédient de base de la tequila. Pour créer ce spiritueux d'agave québécois unique, du sirop d'agave est importé directement de Jalisco. Ce spiritueux, une première au Québec, est fermenté et distillé localement et se distingue par sa finesse et sa rondeur, offrant un goût distingué. Des notes fruitées délicates se mêlent à une finale saline surprenante. Cette boisson festive est une interprétation québécoise de la tequila traditionnelle. Son élaboration soignée révèle un profil gustatif riche et complexe. Il représente une innovation dans le monde des spiritueux québécois.

Dégustation : poivrons verts, papaye, salinité

Eau-de-vie d'agave
57.75\$
CODE SAQ : 14676001
40% alc./vol.
6 x 750ml



AGAVE VIEILLI



Cette édition limitée de spiritueux d'agave est vieillie et assemblée à Bedford, en petites quantités. Elle se distingue par ses douces notes de vanille et une présence boisée assez prononcée. Deux types de barriques sont utilisés : le chêne français neuf pour les notes boisées et l'ex-bourbon pour les notes sucrées et vanillées. Ce vieillissement complexe lui confère une profondeur et une richesse uniques, c'est une expérience gustative raffinée pour les amateurs de spiritueux d'agave. Délicat et rond en bouche, il rappelle un agave *añejo*.

Dégustation : poivrons verts, papaye, bois, vanille

Eau-de-vie d'agave
60.50\$
CODE SAQ : 15092497
40% alc./vol.
12 x 750ml



GIN FRAMBOISES



Ce gin fruité est entièrement québécois, fermenté et distillé à partir de maïs de la Montérégie. Il est élaboré en collaboration avec la Ferme Bourdelais de Lavaltrie, d'où provient la framboise noire macérée qui lui apporte une note sucrée et une pointe d'acidité. Il se déguste aussi bien en cocktail que sur glace. Ce gin met en valeur les ingrédients locaux et le savoir-faire québécois. Sa saveur unique et équilibrée en fait un choix raffiné.

Dégustation : framboises, baies de genièvre

Gin aux framboises
46.25\$
CODE SAQ : 15194223
30% alc./vol.
12 x 700ml



RHUM



Le rhum de la distillerie Comont est un trésor québécois. Issu d'un assemblage minutieux de sucre de canne et de mélasse soigneusement sélectionnés, ce rhum, vieilli 18 mois, offre un équilibre subtil entre la douceur, les notes profondes et la richesse des barils de chêne. Ce vieillissement offre aussi des notes boisées complexes et des notes distinctes de caramel brun et de fruits. Il se prête à merveille à la dégustation pure ou en cocktails raffinés, et chaque goutte révèle une expérience gustative inégalée, particulièrement appréciée des amateurs de spiritueux.

Dégustation : arômes intenses de vanille, d'épices et de fruits tropicaux, caramel

Rhum ambré
51.50\$
CODE SAQ : 15392692
40% alc./vol.
12 x 750ml



AGAVE CAFÉ



Le mariage du café et de l'agave est une rareté, mais le résultat est exceptionnel. Cette édition limitée de spiritueux d'agave est unique, car elle utilise du marc de café récupéré, un geste d'économie circulaire. Créée en collaboration avec les Brûleries Faro et Atelier Trema, cette liqueur offre un doux goût sucré qui vient équilibrer l'acidité du café. Elle révèle des notes fraîches et torréfiées du grain, pour une expérience gustative riche. Parfaite en Espresso Martini, en hot shot ou dans un tiramisu, elle promet un plaisir garanti.

Dégustation : torréfaction légère, espresso troisième vague

Liqueur - café
37.25\$
CODE SAQ : 15134685
23% alc./vol.
12 x 500ml



AGAVE COCO



Ce spiritueux d'agave à la noix de coco, conçu pour le plaisir, offre une expérience gustative riche avec des couches de noix de coco grillées et fraîches, le tout sublimé par une finale douce et sucrée. Elaboré à partir de vraies noix de coco et d'agave bleu 100% certifié biologique et sans OGM, il procure une sensation de fraîcheur en bouche. Il se déguste idéalement dans un pina colada, un margarita à la noix de coco, ou simplement en shot, offrant ainsi une grande versatilité qui saura plaire à tous les palais.

Dégustation : poivrons verts, papaye, noix de coco, noix de coco grillée

Eaux-de-vie d'agave aromatisée
42.25\$
CODE SAQ : 15232630
35% alc./vol.
12 x 700ml



MARGARITA PASSION GOYAVE



Ce cocktail ensoleillé marie l'intensité acidulée de la passion à la douceur exotique de la goyave, sur une base de margarita rafraîchissante. Équilibré, fruité et prêt à déguster, il évoque instantanément les vacances et les terrasses d'été. Une gorgée suffit pour voyager sous les tropiques.

Dégustation : fruits exotiques, agave, agrumes.

Cooler à base de spiritueux
15.60\$
CODE SAQ : 15585460
4.5% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



PALOMA



Ce prêt-à-boire québécois est une interprétation locale du cocktail classique « Paloma ». La distillerie Comont utilise son spiritueux d'agave, similaire à la Tequila, comme base. Il est mélangé à une eau pétillante aux saveurs naturelles de lime, pamplemousse et orange sanguine. Cette boisson est bien dosée et désaltérante. Elle a rapidement gagné en popularité auprès des Québécois. Son goût équilibré et rafraîchissant en fait un choix prisé.

Dégustation : pamplemousse, orange sanguine, lime

Cooler à base de spiritueux
15.60\$
CODE SAQ : 14700497
4.5% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



PALOMA BLANCO



Découvrez Paloma Blanco, une boisson rafraîchissante qui marie habilement les saveurs vives du pomelo, de la mandarine et du citron vert. Cette combinaison unique offre un équilibre parfait entre une amertume subtile et une douceur délicate, créant une expérience gustative inoubliable. Conçue spécialement pour les journées ensoleillées, la Paloma Blanco est le compagnon idéal de vos pique-niques, escapades à la plage et soirées entre amis. Elle deviendra rapidement un incontournable de vos moments de détente estivaux, laissez-vous séduire par sa fraîcheur et sa saveur authentique.

Dégustation : pomelo, mandarine, lime

Cooler à base de spiritueux
15.60\$
CODE SAQ : 15455649
4.5% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



PALOMA SANS ALCOOL



SANS
ALCOOL

Comont présente la version sans alcool de son célèbre prêt-à-boire Paloma, qui, comme son nom l'indique, est une interprétation locale du cocktail classique « Paloma ». On y trouve un assemblage d'eau pétillante aux saveurs naturelles de lime, de pamplemousse et d'orange sanguine. Cette boisson est bien dosée et désaltérante. Elle a rapidement gagné en popularité auprès des Québécois. Son goût équilibré et rafraîchissant en fait un choix prisé.

Dégustation : pamplemousse, orange sanguine, lime

Cooler à base de spiritueux
13.40\$
CODE SAQ : 15514910
<0.5% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



VODKA PASSION TROPICALE



La Vodka Passion Tropicale de Comont nous transporte instantanément sous les tropiques avec son caractère exotique et résolument gourmand. Le fruit de la passion lui apporte une personnalité vive et parfumée, parfaitement intégrée à la fraîcheur de la vodka. Servie bien froide, sur glace ou en cocktail, elle invite naturellement à jouer avec les agrumes, les fruits tropicaux et les bulles. Une vodka éclatante et dépayssante qui apporte un véritable rayon de soleil dans le verre.

Dégustation : fruits tropicaux

Vodka aromatisée
42.50\$
CODE SAQ : 15633978
35% alc./vol.
12 x 500ml



VIGNOBLE SEIGNEURIE DE LIRET

Le Vignoble Seigneurie du Liret souhaite que ses vins deviennent les complices privilégiés des moments partagés avec vos proches. Créés au rythme de la nature, au cœur de leur vignoble de l'île d'Orléans, leurs produits du terroir respectent les plus pures traditions vinicoles. Leurs vins uniques, aussi authentiques que leur famille, transformeront chaque moment en grande occasion. À noter que les raisins qu'ils utilisent sont issus de culture biologique certifié par Ecocert Canada.

NUAGE EFFERVESCENT



Nuage effervescent est un vin dont le nom évoque la vue du ciel et les bulles qui valent leur pesant d'or. C'est un délicieux assemblage de Pinot meunier, Pinot noir et de Chardonnay. Un luxe effervescent idéal pour souligner des instants que vous jugez particulièrement exquis. Elaboré selon la méthode traditionnelle champenoise, c'est expérience gustative raffinée.

Dégustation : fruits à chair blanche, notes subtiles de caramélisation

Vin mousseux
42.00\$
CODE SAQ : 15551104
11.5%
6 x 750ml



FRAÎCHEUR DU FLEUVE



Fraîcheur du Fleuve est un rouge fruité aussi frais que le fleuve. Il se savoure simplement, comme une brise avant un repas. Les cépages de Marquette et de Baco noir se marient parfaitement pour offrir un vin aussi authentique que les conversations avec vos proches.

Dégustation : fruité, légères épices, fruitis rouges

Vin rouge
22.75\$
CODE SAQ : 15551112
11.5% alc./vol.
12 x 750ml



CIDRERIE MILTON

La Cidrerie Milton, située en Estrie, est une entreprise familiale dédiée à la production de cidres artisanaux de qualité. Depuis sa fondation, elle se distingue par son engagement à utiliser des pommes cultivées sur ses propres vergers, dans le respect de l'environnement et des méthodes agricoles durables. La cidrerie propose une gamme variée de cidres, allant des plus doux aux plus corsés, avec des saveurs uniques, issues de l'assemblage de différentes variétés de pommes. Grâce à son savoir-faire et à sa passion pour le cidre, la Cidrerie Milton s'impose comme un acteur clé dans l'industrie cidricole québécoise, offrant des produits qui mettent en valeur la richesse du terroir local.

MILTON STAR - LIMONADE À LA PÊCHE



Une boisson pétillante qui marie fraîcheur et douceur fruitée. L'acidité vive de la limonade rencontre le goût juteux de la pêche pour créer un équilibre parfaitement rafraîchissant. Légère, lumineuse et pleine de saveur, elle accompagne à merveille les journées ensoleillées. Une étoile fruitée qui promet de briller à chaque gorgée.

Dégustation : pêche, pomme, citrons

Cocktail au cidre
15.80\$
CODE SAQ : 15582218
5% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



MILTON STAR - LIMONADE GIVRÉE



Élaboré à partir de quatre variétés de pommes fraîches : McIntosh, Spartan, Empire et Cortland, sa saveur est dominée par une note franche de limonade. Ce cocktail est léger et débordant d'arômes naturels de fruits. Il est idéalement servi très froid, dans un verre rempli de glaçons, pour une sensation optimale. Il se prête parfaitement aux occasions en plein air, telles que les pique-niques et le camping. Il est également un choix excellent pour un apéritif sur la terrasse lors des chaudes journées.

Dégustation : pommes, citron

Cocktail au cidre
15.80\$
CODE SAQ : 14721896
5% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



MILTON STAR - POMME CRAQUANTE



Ce cidre prêt-à-boire est pratique et facile à transporter. Composé de pommes McIntosh, Spartan, Empire et Cortland, son équilibre parfait entre douceur et acidité naturelle des pommes est remarquable. Il offre une texture ample et un fruité croquant très agréable, il est idéal pour une dégustation sur la terrasse ou lors de sorties entre amis. En le servant bien frais, il s'accorde à merveille avec des tacos ou des nachos. Ce cidre est un choix sûr pour toute occasion décontractée.

Dégustation : notes florales, pommes

Cocktail au cidre
15.80\$
CODE SAQ : 13612321
5% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



MILTON STAR - LIMONADE FRAMBOISE



Vous trouverez dans ce cocktail à base cidre toute la fraîcheur de la Limonade Milton Star, agrémentée d'une touche de framboises qui vient rehausser le déjà si délectable mélange. Idéalement consommé très froid ou sur glace, ce cocktail au cidre saura vous accompagner dans vos plus beaux souvenirs estivaux.

Dégustation : citron, limonade, framboises, pommes

Cocktail au cidre
15.80\$
CODE SAQ : 14954606
5% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



MILTON STAR - FRAMBOISE BLEUE



La nouveauté de la cidrerie Milton ne décevra personne. Ce cidre ravivera le sentiment nostalgique des « sloches » à la framboise bleue. Toute l'acidité des pommes et de la framboise bleue est livrée à une enveloppante aromatisation à la framboise bleue qui donne un produit final des plus savoureux. Ce cocktail au cidre deviendra un ajout indispensable à vos loisirs tout au long de l'année. Milton Star Framboise bleue plaira autant aux adeptes des produits Milton qu'aux nouveaux curieux qui prendront leurs premières gorgées des produits de ce leader du milieu du cidre au Québec.

Dégustation : pommes, limonade, jujubes, framboise bleue

Cocktail au cidre
15.80\$
CODE SAQ : 15434055
5% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



CID ORIGINAL 355ml



Le CID Original est un cidre classique, léger, fruité et rafraîchissant qui offre un goût irrésistible de pomme fraîche, idéal pour une première expérience de cidre. C'est un cidre accessible et polyvalent, parfait pour accompagner des plats de pub tels que nachos, burgers de poulet frit ou pizza blanche. Il se déguste aussi bien lors d'un pique-nique au parc. De plus, le CID Original est le cidre de choix pour préparer un Black Velvet bien réussi. Son goût équilibré et sa fraîcheur en font une boisson idéale pour diverses occasions, que ce soit pour un repas décontracté ou une soirée entre amis.

Dégustation : pommes

Cidre mousseux
15.80\$
CODE SAQ : 14882526
4.5% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



GALIA



Si vous appréciez la pomme et le melon miel, ce cidre nature aux saveurs franches est fait pour vous. Il est frais en bouche, avec une touche d'agrumes et une bulle naturelle, et se distingue par sa fine structure tannique. Au brunch, il s'accorde parfaitement avec des œufs bénédicte, une omelette jambon ou des fromages à pâte molle. Ce cidre sec accompagne aussi très bien les plats grecs classiques comme les spanakopitas, le tzatziki ou la salade grecque. Lors d'une soirée télé sportive, il se marie à merveille avec des ailes de poulet buffalo ou des nachos guacamole.

Dégustation : fleurs blanches, melon, pommes

Cidre mousseux
17.75\$
CODE SAQ : 14721909
7 % alc./vol.
12 x 750ml



RUBINETTE



Ce cidre nature extra-sec est idéal pour ceux qui préfèrent les produits peu interventionnistes. Il offre des notes salines et citronnées, avec une belle longueur en bouche. La pomme RubINETTE lui confère corps et structure, ainsi qu'un profil gustatif complexe. Son effervescence naturelle et ses notes de poire en font une alternative séduisante au vin blanc. Ce cidre gastronomique se marie à merveille avec des huîtres ou une entrée prosciutto-melon, et équilibre également les plats riches comme la salade de canard confite ou la raclette.

Dégustation : citron, note saline, notes végétales, pomme mûre

Cidre mousseux
19.75\$
CODE SAQ : 15186063
9.5% alc./vol.
12 x 750ml



AMOUR PLATONIQUE



En portant la coupe à vos lèvres, vous découvrirez un cidre non effervescent et sec, avec une rondeur agréable. Il révèle des notes de fruits rouges et des touches boisées subtiles et rivalise avec un bon vin rosé. Dégustez-le au bord de la piscine, ou en apéritif avec une burrata basilic tomates cerises. Il accompagne aussi très bien un repas recherché de crabe ou de sushis. Pour les amateurs de pâtes, les linguine aux fruits de mer, les pâtes à la Gigi ou les fettuccines Alfredo sont recommandées. Les dents sucrées l'apprécieront avec du chocolat noir fleur de sel.

Dégustation : fruits rouges, pommes

Cidre tranquille
16.75\$
CODE SAQ : 15484618
6.5% alc./vol.
12 x 750ml



AMI IMAGINAIRE



Un cidre ludique et expressif qui célèbre le plaisir simple de partager un bon verre. Élaboré à partir de pommes soigneusement sélectionnées, il révèle des arômes gourmands de fruits du verger et une belle fraîcheur. En bouche, l'équilibre entre vivacité et rondeur crée une expérience désaltérante et accessible. Sa personnalité conviviale en fait un compagnon idéal pour l'apéritif ou les moments spontanés entre amis. Un cidre charmant et original qui invite à laisser place à l'imagination.

Dégustation : pomme, citron, salinité

Cidre mousseux
16.75\$
CODE SAQ : 15582200
6.9% alc./vol.
12 x 750ml



SCHNAPPAN



Chenapan est un terme familial utilisé au Québec pour désigner une personne un peu désobéissante, mais sans méchanceté. Il est souvent employé avec une nuance d'affection ou d'indulgence. Le Schnapps à la pêche de Milton personifie cette nature coquine du terme en désobéissant à la tradition de cidres que nous reconnaissons à Milton. Dans sa première aventure dans le monde des spiritueux, Milton présente une liqueur à la pêche absolument équilibrée et délicieuse qui n'a rien à envier aux produits de la même catégorie. Une option locale d'un grand classique. Vous adopterez.

Dégustation : pêche, abricot, légère acidité

Liqueur - pêche
37.00\$
CODE SAQ : 15093756
24% alc./vol.
12 x 750ml



COCCINELLE



SANS
ALCOOL

Coccinelle est un moût de pomme pétillant sans alcool, fait à 100 % de jus de pomme. C'est une boisson désaltérante, naturelle et fruitée, avec une effervescence équilibrée. Parfait pour les enfants, les mocktails au bord de la piscine ou comme alternative savoureuse à l'eau, son format pratique le rend facile à emporter. Coccinelle peut être transformé en mocktail original avec de la menthe et de la bière au gingembre, n'hésitez pas à siroter le moût de pomme comme un prêt-à-boire désaltérant.

Dégustation : pommes, léger rappelle d'épices

Moût de pomme
13.40\$
CODE SAQ : 15139849
0.1% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



COCCINELLE - FRAISE



SANS
ALCOOL

Coccinelle fraise est une déclinaison de Coccinelle, faite avec des fraises fraîchement pressées du Québec. C'est une boisson désaltérante, naturelle et fruitée, avec une effervescence équilibrée. Idéale pour toute la famille, Coccinelle est la boisson parfaite pour accompagner les journées ensoleillées. Elle se substitue agréablement à l'eau plate et son format pratique en fait le compagnon idéal de vos déplacements. Laissez libre cours à votre créativité et transformez Coccinelle en de délicieux cocktails sans alcool.

Dégustation : pommes, confiture à la fraise

Moût de pomme-fraise
14.40\$
CODE SAQ : 15440228
0.1% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



MILTON CORNER



Le Cidre Milton Corner est un cidre rafraîchissant qui met en valeur le savoir-faire de la cidrerie Milton et la richesse des pommes du Québec. Elaboré avec soin à partir de pommes sélectionnées, il offre un profil aromatique équilibré où se mêlent fraîcheur fruitée et légère vivacité. En bouche, sa texture est vive et désaltérante, avec une belle pureté de saveurs. Facile à apprécier, il accompagne parfaitement les moments conviviaux, que ce soit à l'apéritif ou autour d'un repas simple. Un cidre accessible et authentique qui reflète le caractère gourmand et festif de la région de Milton

Dégustation : pomme du verger, sec

Cidre
10.80\$
CODE SAQ : 15594067
5% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



TAL

L'Hydromellerie Tal est une microbrasserie québécoise artisanale fondée par Talusier Arbour-LaSalle, apiculteur passionné depuis plus de 25 ans. Située dans la région de Québec, elle exploite 150 ruches réparties de Pont-Rouge à Stoneham, en passant par Saint-Augustin et Saint-Gabriel-de-Valcartier. Spécialisée dans la production d'hydromels légers, secs et rafraîchissants, l'entreprise utilise exclusivement le miel de ses propres ruches, ainsi que des fruits locaux ou issus du recyclage alimentaire, lorsque possible. Engagée envers le développement durable, l'hydromellerie Tal consacre 1 % de son chiffre d'affaires à des causes environnementales et soutient des initiatives apicoles communautaires à l'international.

FRAMBOISE-LIME



L'Hydromel TAL Framboise-Lime mise sur une rencontre éclatante entre le caractère fruité de la framboise et la vivacité du lime. Léger, pétillant et rafraîchissant, il offre une façon résolument moderne et décontractée de découvrir l'hydromel. Servi bien froid, il accompagne parfaitement l'apéro ou les moments où l'on recherche quelque chose de différent. Une combinaison fruitée et acidulée qui donne au miel un tout nouveau terrain de jeu.

Dégustation : miel, framboise, lime

Hydromel
16.00\$
CODE SAQ : 15640326
4% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



LIMONADE À LA CLÉMENTINE



La Limonade à la Clémentine TAL revisite l'hydromel dans une version pétillante aux accents d'agrumes. La clémentine lui apporte un caractère frais et ensoleillé, tandis que les bulles accentuent son côté désaltérant. A seulement 4 % d'alcool, elle se déguste bien froide, directement de la canette ou versée sur glace pour un apéro tout en légèreté. Une limonade pour adultes originale, lumineuse et juste assez différente pour piquer la curiosité.

Dégustation : miel, clémentine, citron

Hydromel
16.00\$
CODE SAQ : 15640051
4% alc./vol.
6 x 4 x 355ml



SANGRIA VERDE

Nés de l'envie de partager les bons moments, les produits Sangria Verde proposent des cocktails prêts-à-partager en format convivial, idéal pour les moments entre proches. En 2023, l'équipe Vignette s'allie aux âmes créatives David Gare et Bertrand Deltour, connus pour le travail avec les marques Neige et Pinnacle, et ensemble imaginent une gamme de sangrias faites à partir de pommes, une sangria «verte» en quelque sorte. Dès les premiers balbutiements du projet, les idées ne manquent pas et l'équipe sait qu'elle a quelque chose de vraiment bon entre les mains. Le résultat est remarquable et la première édition de Sangria Verde connaît un succès surprenant malgré son arrivée tardive dans l'été. Depuis son lancement, le produit a connu un tel essor qu'il est maintenant produit courant à la SAQ. En 2025, l'équipe Sangria Verde propose une version rosée de son cocktail prêt-à-partager et les attentes sont aussi ambitieuses que pour la version classique.

SANGRIA VERDE - BLANCHE



La Sangria Verde, une création québécoise audacieuse, offre une symphonie de saveurs exotiques dans chaque bouteille. Les notes vibrantes de fruits de la passion, d'agrumes, d'ananas et de bananes créent une expérience gustative unique. Cette explosion de fraîcheur est rehaussée par une touche acidulée, un fruité généreux et une subtile note herbacée, le tout magnifiquement équilibré par l'effervescence délicate du cidre. Elle incarne l'esprit de partage et de célébration, idéale pour égayer vos moments conviviaux et vous transporter sous les tropiques, le tout avec une fierté locale bien ancrée.

Dégustation : fruit de la passion, agrumes, ananas, banane, pomme

Cidre mousseux
14.75\$
CODE SAQ : 15204612
6.9% alc./vol.
12 x 750ml



SANGRIA VERDE - ROSÉE



Pour donner suite au succès de Sangria Verde, les créateurs de cette sangria prête-à-partager récidivent avec une version rosée de ce cocktail à base de cidre. Toutes les saveurs, toute la finesse et tous les goûts exquis de la version originale sont ici soutenus par une acidité supplémentaire provenant des canneberges, ainsi qu'un bouquet aromatique qui lui est conféré par un assemblage de petits fruits rouges. À un prix très accessible, la combinaison des deux Sangria Verde est un must pour vos journées ensoleillées.

Dégustation : agrumes, ananas, banane, canneberge, framboise, fraise, pomme

Cidre mousseux
14.75\$
CODE SAQ : 15434186
6.9% alc./vol.
12 x 750ml



SANGRIA VERDE - ROUGE



Sangria Verde présente Sangria Verde Rouge, une nouveauté riche et fruitée qui revisite la sangria avec caractère. Élaborée à partir de cidre et d'un mélange vibrant de fruits, elle offre un équilibre parfait entre douceur et fraîcheur. Prête à servir, elle apporte une touche festive et colorée à tous les rassemblements. Une sangria moderne qui transforme chaque moment en célébration.

Dégustation : agrumes, framboises, fraises, mûres, raisins, pomme

Cidre mousseux
14.75\$
CODE SAQ : 15599626
6.9% alc./vol.
12 x 750ml



SANGRIA VERDE - BLANCHE SANS ALCOOL



Toute la splendeur de la Sangria Verde blanche mais sans devoir se demander qui va conduire.

Dégustation : fruit de la passion, agrumes, ananas, banane, pomme

Cidre mousseux
13.25\$
CODE SAQ : 15681355
<0.5% alc./vol.
12 x 750ml



LAGABIÈRE

La brasserie Lagabière, située à Iberville en Montérégie, est reconnue pour sa passion de l'art brassicole. Elle offre une large gamme de bières artisanales, brassées avec des ingrédients de qualité. Lagabière se distingue par ses recettes innovantes et son engagement envers la communauté. La brasserie met un accent particulier sur l'authenticité et l'originalité de ses produits. Elle propose également une expérience de dégustation unique, où les visiteurs peuvent découvrir les saveurs de ses créations. Agence Vignette est fière de représenter les produits exclusifs à la SAQ que cette brasserie propose.

NEIPA



La microbrasserie Lagabière est reconnue, notamment, pour l'excellence de ses India Pale Ale de type « Nouvelle-Angleterre » ou « Nord-Est ». En voici une version brassée exclusivement pour la SAQ. Au nez, cette bière offre un bouquet explosif d'agrumes et de fruits tropicaux rappelant un jus de fruit. En bouche, elle surprend par une faible amertume et d'intenses saveurs houblonnées qui masquent son taux d'alcool relativement élevé. Les NEIPA de Lagabière sont devenues la référence des bières du genre au Québec.

Dégustation : arômes d'agrumes, houblons fruité, légère amertume

Bière ale
4.95\$
CODE SAQ : 14183389
6% alc./vol.
24 x 473ml



BLONDE ST-JEAN



Une belle bière blonde, légère et rafraîchissante : la bière parfaite pour célébrer la St-Jean-Baptiste. Elle présente une robe dorée, légèrement trouble, surmontée d'une mousse blanche généreuse. Son profil de saveurs allie une douce douceur maltée à une amertume légère et florale. Des arômes de pain frais et d'agrumes viennent enrichir sa finale lisse et rafraîchissante. Elle offre un caractère à la fois vif et accessible.

Dégustation : pain frais et agrumes

Bière ale
4.55\$
CODE SAQ : 14758701
5% alc./vol.
24 x 473ml



BLANCHE ST-JEAN



La Blanche St-Jean de Lagabière est une bière de blé rafraîchissante et légèrement trouble. Elle offre des arômes d'agrumes, d'épices et de levure, avec une subtile touche de coriandre et d'orange. Sa texture est douce et crémeuse, avec une acidité vive qui équilibre la douceur maltée. Cette bière est parfaite pour les chaudes journées d'été, ou pour accompagner des plats légers. Elle est brassée avec des ingrédients de qualité et un savoir-faire artisanal québécois.

Dégustation : blé, coriandre, agrumes, épices

Bière blanche
4.55\$
CODE SAQ : 14183371
4.5% alc./vol.
24 x 473ml



TA MEILLEURE SANS ALCOOL



SANS
ALCOOL

La bière Ta Meilleure sans alcool de Lagabière est une bière rafraîchissante et légère, offrant une alternative savoureuse sans alcool. Elle présente une robe dorée et une mousse fine et crémeuse. Son goût se distingue par des notes de malt légèrement sucrées et une touche d'amertume subtile. Les arômes de céréales et de fruits frais apportent une agréable légèreté. Parfaite pour ceux qui recherchent une bière savoureuse sans alcool, elle offre une expérience de dégustation authentique et agréable.

Dégustation : céréales, fruits, légère amertume

Bière non-alcoolisée
3.55\$
CODE SAQ : 15378348
<0.5% alc./vol.
24 x 473ml



STOUT SANS ALCOOL



SANS
ALCOOL

La Stout sans alcool est une oatmeal stout désalcoolisée à 0,5 % d'alcool, inspirée de leur populaire Lagastout. Elle se distingue par une mousse brune dense et une robe noire profonde. Au nez, elle offre des arômes de chocolat, de café rôti et une touche subtile de réglisse. En bouche, elle présente une texture soyeuse et une saveur riche, avec des notes de cacao, de noisette et une légère pointe fumée. Cette bière procure une expérience gustative authentique, idéale pour ceux qui recherchent une stout savoureuse sans alcool.

Dégustation : chocolat, noisettes, torréfaction légère

Bière noire
3.00\$
CODE SAQ : 15506821
<0.5% alc./vol.
24 x 473ml



NEIGE

Le cidre de glace Neige est une marque emblématique du Québec, reconnue mondialement pour la qualité exceptionnelle de son cidre de glace. Neige utilise des pommes récoltées en hiver, une méthode traditionnelle propre à la région. Les fruits sont laissés à geler naturellement sur les arbres, ce qui permet de concentrer les sucres et les arômes, créant ainsi un cidre riche, sucré et savoureux. La fermentation lente et soignée donne un cidre de glace complexe et raffiné, avec des notes fruitées et une belle rondeur en bouche. Neige se décline en plusieurs variétés, allant des plus doux aux plus intenses, et est souvent considéré comme l'un des meilleurs cidres de glace au monde. Ce produit authentique met en valeur le terroir québécois, offrant une expérience gustative unique.

CIDRE DE GLACE



Ce cidre de glace, véritable coup de cœur reconnu mondialement, célèbre les instants précieux de la vie. Son intensité et son équilibre remarquable entre le sucre et l'acidité en font une boisson exceptionnelle. NEIGE se distingue par sa persistance aromatique qui enchante les sens et laisse un souvenir mémorable, cette petite douceur se déguste avec plaisir à l'apéritif, ouvrant l'appétit avec élégance, ou en digestif, prolongeant le plaisir gustatif. Sa complexité et sa richesse en font un choix parfait pour accompagner les moments de célébration et de partage.

Dégustation : abricot, compote de pommes, marmelade, pomme mûre

Cidre de glace
27.90\$
CODE SAQ : 744367
10% alc./vol.
12 x 375ml



BULLES DE GLACE



Les produits Neige sont bien établis au Québec depuis très longtemps. Ils font en quelque sorte partie de la fibre sociale du Québec. Ce produit étincelant capture l'essence «cidre de glace» de Neige tout en étant un cidre effervescent légèrement sucré et craquant. C'est une option de mousseux accessible mais noble. Vos invités apprécieront à la fois le côté frais du produit que son emballage élégant. À boire bien frais dans une flûte pour accompagner aussi bien une entrée de charcuteries que des fraises dans le chocolat.

Dégustation : pommes, cidre de glace, rappel léger de l'érable, acidité

Cidre mousseux
18.95\$
CODE SAQ : 15505010
9% alc./vol.
12 x 750ml



GIN DE GLACE



Ce gin d'exception, double médaillé d'or à l'IWSC de San Francisco en 2019, est le fruit d'un savoir-faire artisanal en petits lots. Il est créé par l'infusion et la distillation méticuleuse d'arômes et d'herbes sauvages provenant directement du Québec. Un bouquet parfumé unique se révèle grâce aux baies de genièvre, aux fleurs de mélilot, aux pousses d'épinette blanche et au lichen. L'ajout de cidre de glace NEIGE apporte une touche raffinée et soyeuse, élevant ce gin à un niveau supérieur. Il se savoure idéalement seul, sur glace, pour en apprécier pleinement la complexité, ou intégré à des cocktails sophistiqués.

Dégustation : baies de genièvre, épinette blanche, fleurs de mélilot

Gin
39.75\$
CODE SAQ : 15577806
40% alc./vol.
6 X 700ml



DOMAINE PINNACLE

Le cidre de glace Pinnacle est une marque québécoise réputée pour la qualité exceptionnelle de ses produits. Fabriqué dans la région de l'Estrie, ce cidre se distingue par son processus de production artisanal, où les pommes sont cueillies en hiver, lorsque le froid naturel concentre les sucres et les arômes. Après la récolte, les fruits sont pressés pour obtenir un jus riche et sucré, qui est ensuite fermenté lentement pour créer un cidre de glace d'une grande finesse. Le résultat est un produit aux saveurs intenses et complexes, avec des notes de fruits mûrs et une belle douceur, équilibrée par une légère acidité. Le cidre de glace Pinnacle incarne le savoir-faire québécois, mettant en valeur le terroir local et offrant une expérience gustative raffinée, idéale pour les connaisseurs.

PINNACLE



Le cidre de glace, naturellement doux, est le résultat d'un assemblage méticuleux de plusieurs variétés de pommes du Québec, sélectionnées pour leurs arômes exceptionnels. Il est élaboré à partir de pommes gelées récoltées en hiver. Sa robe ambrée envoûtante attire le regard, tandis que ses saveurs de pomme, de miel et de cassonade promettent une expérience gustative riche. Onctueux et velouté, il enveloppe les papilles et laisse une longue finale savoureuse qui prolonge le plaisir. Pinnacle Cidre de Glace témoigne de l'excellence du terroir québécois et de l'art de la cidrerie.

Dégustation : pommes cuites, miel, cassonade

Cidre de glace
24.95\$
CODE SAQ : 734269
10% alc./vol.
12 x 375ml



PINNACLE HARMONIE



Le cidre de glace Harmonie est l'union de deux fiertés québécoises : le cidre de glace et le sirop d'érable. Cette fusion délicate donne naissance à une boisson raffinée, mariant les notes complexes de pomme du cidre de glace aux arômes sucrés de l'érable pour une expérience gustative unique. Harmonie est idéal à l'apéritif, ouvrant le palais avec élégance, ou en accompagnement d'un dessert, ajoutant une touche gourmande. Laissez-vous séduire par cette harmonie de goûts et découvrez un produit qui célèbre le meilleur du terroir québécois.

Dégustation : pommes cuites, cassonade, érable

Cidre apéritif
26.95\$
CODE SAQ : 15244905
15% alc./vol.
12 x 375ml



COFFRET DÉCOUVERTE



Emballage cadeau qui permet de découvrir les deux produits Pinnacle. Voir les deux descriptions plus haut pour les détails.

Cidre de glace
49.75\$
CODE SAQ : 15547551
10% et 15% alc./vol.
6 x 2 x 375ml



CG SPIRITS

La famille Charbonneau œuvre dans les fruits et légumes depuis plus de 35 ans. Les enfants du fondateur, qui travaillent aujourd'hui au sein de l'entreprise familiale, imaginent un gin inspiré par ce qu'ils connaissent le mieux : les agrumes. Ainsi naît le gin Flamelo. Produit avec soin à la distillerie Les Subversifs à Sorel, grande pionnière de l'industrie, ce gin bénéficie de toute l'expertise des distillateurs de renom, ainsi que de la connaissance des agrumes qu'apporte la famille Charbonneau.

FLAMELO GIN



Flamelo est un gin québécois artisanal, reconnu pour sa distillation soignée et ses saveurs uniques. Il offre des arômes d'agrumes frais, de plantes sauvages et une touche subtile d'épices. Sa recette met en avant l'authenticité du terroir québécois tout en rappelant l'exotisme des agrumes des pays plus chauds. Chaque bouteille est une invitation à découvrir un gin raffiné, parfait pour des cocktails ou à déguster seul. Flamelo incarne l'innovation et la qualité du savoir-faire local dans chaque goutte.

Dégustation : baie de genévrier, cardamome, coriandre, pamplemousse, pomelo

Gin
46.25\$
CODE SAQ : 14883570
41% alc./vol.
12 x 750ml



DOMAINE LABRANCHE

Le Domaine Labranche, entreprise familiale établie à Saint-Isidore, perpétue la tradition agricole de la famille Desgroseilliers, dont l'ancêtre, Médard Chouart des Groseilliers, était un aventurier renommé et un des fondateurs de la Compagnie de la Baie d'Hudson. Après la conquête britannique, la famille Desgroseilliers s'installe près de Saint-Isidore et se consacre à l'agriculture. Dans les années 1920, Victor Desgroseilliers commence à produire du sirop d'érable, une activité qui se développe et conduit à la construction d'une cabane à sucre, maintenant connue sous le nom de Cabane à sucre Labranche. En 2009, la famille Desgroseilliers fonde le Domaine Labranche, qui comprend une érablière, une cidrerie et un vignoble, et produit des boissons alcoolisées uniques reflétant le terroir québécois.

LA BELLE VIE



Le vin blanc du Domaine Labranche est une ode au terroir exceptionnel de la Montérégie, prouvant que cette région est véritablement bénie pour la viticulture. Issu d'un assemblage harmonieux de cépages Frontenac blanc, Frontenac gris et Saint-Pépin, ce vin blanc révèle un caractère à la fois fruité et herbacé. Sa fraîcheur et sa vivacité en font un choix parfait pour l'apéritif. Pour une expérience gustative surprenante, essayez-le également avec une truite grillée sur le barbecue.

Dégustation : pêche, ananas et mangue, et une touche d'herbe fraîche

Vin blanc
17.70\$
CODE SAQ : 12962573
13% alc./vol.
12 x 750ml



PIQUE-NIQUE IMPROVISÉ



Laissez-vous séduire par le bouquet aromatique captivant de ce vin rouge, où les fruits noirs mûrs se mêlent harmonieusement à des notes d'épices chaleureuses. Le vin rouge classique du Domaine Labranche, doté d'une belle structure et d'une présence en bouche affirmée, révélera toute sa complexité et son potentiel en accompagnant vos plats. Ce vin rouge saura également sublimer de belles pièces de viande rouge grillées sur le barbecue, où ses tanins souples et ses arômes fruités viendront équilibrer la richesse de la viande. Un vin rouge polyvalent et généreux.

Dégustation : cerise noire, mûre, framboise, poivre noir, cacao

Vin rouge
17.70\$
CODE SAQ : 13374757
14.5% alc./vol.
12 x 750ml



MOMENT DE PLAISIR



Ce rosé enchanteur, véritable hommage aux saveurs locales, explose de notes de fruits rouges du Québec. Son acidité parfaitement maîtrisée et ses tanins délicats, mais affirmés, lui confèrent une présence remarquable en bouche. Le vin rosé du Domaine Labranche se révèle être un compagnon de table idéal. Visualisez-le accompagnant une pizza gourmande, garnie de fromage de chèvre crémeux et de tomates séchées savoureuses, où sa vivacité tranchera avec délice. Un rosé d'exception, à la fois simple et sophistiqué, qui promet une expérience gustative mémorable.

Dégustation : arômes généreux de fraise, de framboise, de canneberge et de melon d'eau, ainsi qu'une pointe de fleur séchée

Vin rosé
17.70\$
CODE SAQ : 14721861
13% alc./vol.
12 x 750ml



VINDREDI



Le St-Pépin Signature du Domaine Labranche se révèle être un joyau de complexité et de délicatesse. Principalement élaboré à partir du cépage St-Pépin, l'un des plus prisés du Québec pour les vins blancs, il séduira les connaisseurs en quête de raffinement. Ce vin gastronomique évoque avec élégance les grands Chardonnays, tout en portant la signature unique du terroir québécois. Débutez l'expérience par un apéritif, où ses arômes subtils se dévoilent doucement. Poursuivez ensuite le voyage gustatif en l'associant à des pâtes crémeuses et savoureuses.

Dégustation : pomme, ananas, de miel et de fleur blanche, zeste de citron

Vin blanc
22.75\$
CODE SAQ : 14954411
12.5% alc./vol.
12 x 750ml



ENTRE NOUS



La Cuvée Signature du Domaine Labranche témoigne de l'excellence du Québec en matière de vins rouges. Ce vin, à la fois puissant et raffiné, dévoile un bouquet aromatique riche où les fruits mûrs côtoient les fleurs délicates et les épices chaleureuses. Il séduira les amateurs de rouges corsés par sa structure et sa profondeur. Convivial par essence, il invite à se rassembler autour de la table et rehaussera avec brio vos soupers, particulièrement ceux autour du barbecue. Pour ceux qui savent patienter, cette bouteille révélera son plein potentiel et une complexité accrue après quelques années de garde en cave.

Dégustation : notes florales, café moka et vanille

Vin rouge
24.75\$
CODE SAQ : 14954403
12% alc./vol.
12 x 750ml



LE BONHEUR DE SE REVOIR



Le Vin rosé signature du Domaine Labranche est un compagnon de table idéal, sublimant les repas les plus conviviaux. Imaginez-le s'alliant à un généreux nachos gratiné au poulet, où ses arômes fruités répondent à la richesse du fromage. Visualisez-le accompagnant une pizza gourmande, garnie de fromage de chèvre crémeux et de tomates séchées, où sa fraîcheur tranche avec délice. Ou encore, laissez-le sublimer des pâtes crémeuses au saumon, où sa vivacité met en valeur la délicatesse du poisson.

Dégustation : fraise, de framboise, de canneberge et de melon d'eau, ainsi qu'une pointe de fleur séchée

Vin rosé
21.75\$
CODE SAQ : 15328877
13% alc./vol.
12 x 750ml



LE BONHEUR DE SE REVOIR



Le Gamay Réserve du Domaine Labranche est un vin rouge québécois élégant, qui séduit par sa finesse et son fruité. Il dévoile des arômes de petits fruits rouges et des notes subtiles d'épices, offrant une belle complexité et une belle expression du cépage Gamay. En bouche, il est souple, avec des tanins bien intégrés et une acidité équilibrée, rendant chaque gorgée agréable. Ce vin se marie parfaitement avec des viandes grillées, des charcuteries ou des fromages affinés. Le Gamay Réserve incarne le savoir-faire du Domaine Labranche.

Dégustation : cerises, framboises, cannelle

Vin rouge
28.75\$
CODE SAQ : 15486242
12.5% alc./vol.
12 x 750ml



LE BONHEUR DE SE REVOIR



Le Domaine Labranche dévoile une nouveauté pétillante : le Mousseux Gamay Réserve, version effervescente de leur célèbre cuvée. Elaboré à partir de gamay, ce mousseux dévoile des bulles fines et des notes fruitées éclatantes. À la fois élégant et rafraîchissant, il offre une façon festive de redécouvrir ce cépage emblématique. Une cuvée pétillante parfaite pour célébrer les beaux moments.

Dégustation : cerise, framboise, épices

Vin mousseux rosé
31.75\$
CODE SAQ : 15604261
12.5% alc./vol.
12 x 750ml



WEEKEND AU CHALET



Découvrez cette curiosité québécoise, un vin qui surprend par son élégance et la finesse de ses arômes, un vin blanc raffiné composé entièrement de Riesling bio cultivé à même les terres du vignobles en Montérégie. Ce vin blanc d'exception est la consécration du savoir-faire du Domaine Labranche. À essayer, sans faute.

Dégustation : fleurs mellifères, lime, pomme Granny Smith

Vin blanc
27.75\$
CODE SAQ : 15329301
12.5% alc./vol.
12 x 750ml



WEEKEND AU CHALET



En 2024, le Domaine Labranche a présenté son Riesling Réserve, un vin blanc québécois d'exception. L'année suivante ils nous ont présenté une version «bulles» de ce même vin sublime. On a donc un vin blanc fin avec des arômes subtiles de pommes et de lime, tout en effervescence et fraîcheur. Véritable bijou du domaine, cette nouveauté fera certainement parler d'elle.

Dégustation : fleurs mellifères, lime, pomme Granny Smith, pointe de poire

Vin mousseux blanc
33.00\$
CODE SAQ : 15486200
12.5% alc./vol.
12 x 750ml



ORANGE SIGNATURE



Le Québec affirme son statut de terroir d'exception, même pour les vins oranges! Cette première incursion du Domaine Labranche dans la vinification par macération pelliculaire est une réussite éclatante, donnant naissance à un vin orange d'une finesse et d'une légèreté remarquables. Sa complexité et ses notes subtiles en font le compagnon idéal de tous les plats parfumés et épicés, où il saura révéler toute sa splendeur. Ne manquez pas cette occasion unique de découvrir une expression audacieuse et réussie du vin orange québécois.

Dégustation : pêche, ananas, mandarine et écorce d'orange, avec une petite note poivrée

Vin blanc
23.75\$
CODE SAQ : 15271049
13.5% alc./vol.
12 x 750ml



CUVÉE INTÉGRALE



La Cuvée Intégrale Rouge du Domaine Labranche est un vin rouge québécois d'exception, élaboré à partir de cépages locaux soigneusement sélectionnés. Son bouquet aromatique révèle des notes de fruits rouges mûrs, accompagnées d'une subtile touche épicée. En bouche, il offre une belle structure, avec des tanins fins et une finale persistante. La vinification intégrale en barrique, où le raisin est en contact avec le bois du début de la fermentation jusqu'à la mise en bouteille, confère au vin sa force de caractère. Cette méthode produit un vin puissant et élégant, marqué par une harmonieuse intégration du bois.

Dégustation : canneberge, cannelle, cerise noire, fruits sauvages

Vin rouge

29.75\$

CODE SAQ : 14954420

12% alc./vol.

12 x 750ml



5 À 7



Découvrez une expression authentique et vivante de la pomme avec le Cidre PetNat Bio du Domaine Labranche, un cidre naturellement pétillant. Pour sublimer votre dégustation, préparez une planche gourmande qui fera écho à la fraîcheur et à la vivacité des bulles. Prenez le temps d'apprécier chaque instant, en explorant la pureté des saveurs et l'harmonie de cet accord simple et savoureux. Laissez-vous emporter par cette expérience sensorielle unique, où le caractère brut et naturel du cidre se révèle dans toute sa splendeur.

Dégustation : arômes de pomme jaune, de fleur blanche et de brioche

Cidre effervescent

17.55\$

CODE SAQ : 15407170

7% alc./vol.

12 x 750ml



5 À 7



Tout comme sa version blanche, le cidre rosé pétillant naturel du Domaine Labranche présente une version brute et écrue de ce qu'est un cidre. Sa teinte rose foncée provient d'une macération avec les pelures de pommes après avoir été pressées. Cette étape ajoute une profondeur à la structure du cidre et le rend légèrement plus amer. Le Cidre Petnat Rosé du domaine Labranche est de taille pour accompagner vos apéros mais aussi vos repas. Un cidre effervescent délicieux.

Dégustation : pomme craquante, petits fruits rouges

Cidre effervescent

17.55\$

CODE SAQ : 15407161

7% alc./vol.

12 x 750ml



LEGENDARIO

Située au cœur de La Havane, la distillerie qui donne vie au rhum Legendario perpétue une tradition cubaine authentique depuis 1946. Ce lieu emblématique se distingue par l'utilisation de méthodes artisanales ancestrales, où chaque étape de la distillation est scrutée avec une précision d'orfèvre. En utilisant des systèmes de filtrage à base de silice et de charbon actif, la distillerie parvient à extraire des arômes d'une pureté exceptionnelle. C'est dans ses fûts de chêne soigneusement sélectionnés que le spiritueux acquiert cette rondeur et ces notes mielleuses qui font sa renommée mondiale. Plus qu'une simple usine, cette distillerie est le sanctuaire d'un savoir-faire unique, garantissant une expérience gustative qui capture toute l'âme de Cuba.

Elixir de Cuba



L'Elixir de Cuba est le fleuron emblématique de Legendario, célèbre pour sa texture onctueuse et son profil aromatique d'une douceur incomparable. Ce punch au rhum se distingue par un processus de vieillissement unique en fûts de chêne américain, où sont ajoutés des raisins secs macérés qui lui confèrent ses notes gourmandes. En bouche, il révèle une richesse exceptionnelle mêlant des saveurs de miel, de vanille et de fruits secs pour une expérience intensément suave. Idéal à déguster pur, sur glace ou en cocktail, il incarne parfaitement l'esprit festif et ensoleillé de l'île.

Dégustation : miel, pâtisserie, raisins sec, vanille

Ce produit est co-représenté par AGENCE G À LA DEUX, pour sélection promotionnelle utiliser :

Numéro d'agent : 8335303

Contact : Michel Gomez

Téléphone : 514.569.2775

Rhum aromatisé

48.00\$

CODE SAQ : 13469246

34% alc./vol.

12 x 750ml



FOVE

Derrière FOVE se trouve sa fondatrice Corinne Cluis. Titulaire d'un doctorat en biologie moléculaire, Corinne a travaillé plusieurs années dans l'industrie des levures, au développement de nouveaux produits destinés aux distilleries ainsi qu'à l'approfondissement des connaissances sur la fermentation et la production d'arômes propres aux alcools distillés. Résolument créative et expérimentale, la méthode FOVE se déploie par projets. Elle aborde chaque nouvelle production comme une exploration des possibilités aromatiques de la matière première.

○ RHUM CAFÉ



Un rhum unique, né d'un savoir-faire méticuleux et d'une collaboration avec les artisans torréfacteurs de ZAB. Des grains de café de spécialité sont macérés dans un assemblage de rhums du Québec et de Colombie, puis bonifiés d'un cold brew fruité et d'une touche de sucre. Rond et onctueux, il révèle l'équilibre parfait entre profondeur et richesse.

Dégustation : chocolat, fruits séchés, noisettes grillées, tabac, cuir

Rhum aromatisé
42.25\$
CODE SAQ : 15514733
30% alc./vol.
12 x 500ml



○ RHUM BRUN



FOVE fabrique ses rhums de A à Z de façon artisanale à partir de mélasse de canne à sucre importée puis fermentée et distillée au Québec. Nos efforts s'appliquent à magnifier les riches arômes de la mélasse à travers chaque étape de transformation: de la fermentation à la maturation en fûts. Les rhums FOVE sont conçus en rendant hommage aux méthodes traditionnelles des Caraïbes, et bonifiés d'une signature locale et unique.

Dégustation : gâteau de fruits confits, épices, cerise, ananas, tabac, bois brûlé

Rhum ambré
59.75\$
CODE SAQ : 15303864
42% alc./vol.
12 x 750ml



○ ACERUM BLANC



L'Acerum est une eau-de-vie d'érable obtenue exclusivement par la distillation de l'alcool issu de la fermentation de la sève d'érable concentrée québécoise. Produit par un petit nombre de distilleries pionnières depuis 2017, l'Acerum du Québec est devenu une indication géographique protégée (IGP) en avril 2025. FOVE participe fièrement au développement et au rayonnement de ce spiritueux noble et singulier, qui met en valeur l'une des ressources les plus emblématiques du Québec.

Dégustation : poire, melon, réglisse, caramel roux

Eau-de-vie d'érable
50.75\$
CODE SAQ : 14999038
40% alc./vol.
12 x 500ml



○ ACERUM AMBRÉ



Une version plus mature de l'acérum blanc de FOVE, cette eau-de-vie d'érable est vieillie en fût de bourbon et de rhum pendant 6 à 8 mois pour arrondir certains esters.

Dégustation : noisette, chocolat blanc, orange confite, vanille

Eau-de-vie d'érable
58.00\$
CODE SAQ : 15116621
40% alc./vol.
12 x 500ml



○ ACÉRUM 2 ANS



Une cuvée d'exception dans la lignée d'acérums FOVE. Il est le fruit de recherches approfondies et d'un assemblage méticuleux qui révèle toute la finesse et la profondeur de l'acérum. Il a acquis son caractère pendant 2 ans en barils de rhums jamaïcains et de whiskeys de seigle américains.

Dégustation : miel, amande, tire d'érable, pomme cuite, fleurs d'oranger

Eau-de-vie d'érable
67.50\$
CODE SAQ : 15308921
42% alc./vol.
12 x 500ml



Prix pour la restauration

COMONT

14675990 Gin	45.35 \$
14676001 Agave	50.22 \$
15194223 Gin framboises	40.20 \$
15134685 Agave café	32.37 \$
15232630 Agave coco	36.57 \$
15392692 Rhum	44.71 \$
15554583 Liqueur de griotte	32.37 \$
15554583 Vodka passion tropicale	36.79 \$
14700497 Paloma	3.39 \$
15455649 Paloma Blanco	3.39 \$
15585460 Margarita passion goyave	3.39 \$

STADACONÉ

14228233 Gin bleu	36.06 \$
15647860 Whiskey de blé	51.31 \$
14228250 Gin noir	38.15 \$
15445831 Piñata pêche sûrette	25.99 \$
15446822 Piñata pamplemousse sûrette	25.99 \$
15548677 Piñata cerise atomique	25.99 \$
15549611 Piñata guimauve banane	25.99 \$
15529450 Piñata cannelle	25.99 \$
15148649 Gingria Blanche	3.21 \$
15298372 Gingria Rosée	3.21 \$
15455497 Gingria Tropicale	3.21 \$
15455497 Pinata pêche surette	2.56 \$
15702435 Pinata pêche surette (sans-alc.)	2.15 \$

FOVE

15514733 Rhum Café	36.63 \$
15303864 Rhum brun	51.81 \$
14999038 Acerum blanc	44.14 \$
15116621 Acerum ambré	50.25 \$
15308921 Acérum 2 ans	58.60 \$

POMDIAL

744367 Neige cidre de glace	24.09 \$
15505010 Neige Bulle de glace	16.30\$
15577806 Neige Gin de glace	34.68\$
734269 Pinnacle Harmonie	21.69 \$
5244905 Pinnacle	21.69 \$

LES SUBVERSIFS

13547208 Crème de menthe Isabelle	31.05 \$
14646881 Crème de menthe Arthur	31.05 \$
14350280 Crème de menthe Eva	31.05 \$
14824238 Crème de menthe Émilie	31.05 \$
15014042 Crème de menthe Idola	31.05 \$
12933043 Gin à l'érable Léo	32.52 \$
13876298 Gin Marie-Victorin	33.92 \$
13736615 Vodka Irma	25.99 \$
15165166 Liqueur à l'orange Grand Antonio	47.51 \$
15494963 Vodka Fleury	29.02\$
15692038 Vodka -25 C	21.10\$
15636554 Wolfred whisky	36.22\$
15578171 Blanc Carbone	47.75\$

SPIRITUEUX UNGAVA

12392451 Vodka Quartz	35.35 \$
15066635 Baril Caché Whisky	36.11 \$
13598980 Kayak Vermouth Blanc	18.59 \$
13598881 Kayak Vermouth Rouge	18.59 \$

CIDRERIE MILTON

15093756 Schnappan Pêches	32.13 \$
15484618 Amour Platonique	14.56 \$
15582200 Amis imaginaire	14.56 \$

CG SPIRITS

14883570 Flamelo	42.92 \$
------------------	----------

SANGRIA VERDE

15204612 Sangria Verde	12.82 \$
15434186 Sangria Verde rosée	12.82 \$
15599626 Sangria Verde rouge	12.82 \$
15681355 Sangria Verde (sans-alc.)	11.50 \$

Pour certains produits de son portfolio, l'agence Vignette a des promotions spécifiques pour les restaurateurs et les détenteurs de permis. N'hésitez pas à mettre en contact vos clients « resto » avec le/la représentant.e Vignette qui couvre votre succursale.

L'Ontario

Terroir d'exception, au Canada

Longtemps éclipsé par les grandes régions viticoles européennes et américaines, l'Ontario s'est aujourd'hui taillé une place bien à lui dans l'univers du vin. Situés entre les latitudes 41° et 44° Nord, ses vignobles évoluent dans un climat frais, comparable à celui de plusieurs régions viticoles reconnues.

La proximité des Grands Lacs joue un rôle essentiel : elle modère les températures et contribue à prolonger la saison de croissance. Cette réalité climatique favorise notamment des cépages comme le Chardonnay, le Riesling, le Pinot Noir, le Cabernet Franc et le Gamay. Mais l'Ontario n'est pas un terroir unique. La province compte trois grandes appellations reconnues – Niagara Peninsula, Lake Erie North Shore et Prince Edward County – auxquelles s'ajoutent plusieurs sous-appellations et des régions viticoles émergentes. Sols calcaires, argiles, sables, graviers, escarpements et influence des lacs donnent ainsi naissance à des vins aux personnalités très différentes. L'Ontario fait aussi une place aux cépages hybrides, comme le Vidal et le Baco Noir, issus de croisements entre vignes européennes et espèces nord-américaines, qui enrichissent la diversité de ses vins. Certains producteurs explorent également les variétés issues de *Vitis labrusca*, une espèce indigène d'Amérique du Nord, pour proposer des cuvées originales aux arômes fruités distinctifs.

Au cœur de cette identité se trouve la VQA – Vintners Quality Alliance, le système d'appellation réglementé de l'Ontario. Bien plus qu'un simple logo apposé sur une bouteille, la VQA encadre l'origine, la production et l'étiquetage des vins. Un vin portant la mention VQA Ontario doit être élaboré à partir de raisins cultivés à 100 % en Ontario. Lorsqu'une appellation plus précise est indiquée, des exigences supplémentaires s'appliquent : un vin VQA Niagara Peninsula, par exemple, doit provenir à au moins 85 % de raisins de cette appellation, tandis qu'une sous-appellation exige 100 % de raisins provenant du territoire indiqué. Les vins sont également soumis à des analyses et à un processus indépendant d'évaluation.

Pour Vignette, l'Ontario représente aussi une nouvelle avenue de découverte. À l'heure actuelle, tous les vins offerts en importation privée par l'Agence Vignette proviennent exclusivement de l'Ontario. Une sélection qui nous permet de faire découvrir au Québec des producteurs, des terroirs et des cuvées encore peu connus ici. Avec Three Dog Winery, Front Road Cellars, Juice Wine Co. et Bon Sang! Wines, nous souhaitons présenter différentes facettes de cette scène viticole en pleine effervescence. Parce qu'à quelques heures seulement du Québec se trouve un univers vinicole qui mérite assurément qu'on s'y arrête.



Three Dog Winery

De Prince Edward County à Niagara

Aujourd'hui, le domaine compte environ 10 acres de vignes, notamment en Pinot Noir, Pinot Gris, Cabernet Franc et Baco Noir. En 2022, une nouvelle équipe composée de proches et de membres d'une même famille reprend Three Dog. Le vigneron Andrew Rytwinski, formé notamment auprès de producteurs de Niagara comme Maliwoire, Foreign Affair et Megalomaniac, dirige désormais la vinification. Adam Rytwinski, frère du vigneron Andrew Rytwinski, fait également partie de cette nouvelle aventure à titre de responsable des opérations. Après une vingtaine d'années passées à parcourir le monde de l'escalade, il a choisi de mettre son énergie au service de l'entreprise familiale, contribuant à faire de Three Dog Winery un lieu où le plaisir de recevoir occupe une place aussi importante que celui de produire de bons vins.

Three Dog possède cependant une particularité intéressante : ses vins ne racontent pas uniquement Prince Edward County. La maison travaille également avec des raisins provenant de vignobles remarquables de Niagara.

C'est le cas de deux des vins sélectionnés par Vignette. Le Foxcroft Riesling provient du célèbre Foxcroft Vineyard, dans le Twenty Mile Bench. Les premières vignes de Riesling y ont été plantées en 1997 sur des sols mêlant dépôts glaciaires, calcaire, schiste, argile, limon et pierres. La cuvée 2023 a remporté l'or aux Ontario Wine Awards 2024, tandis que le 2024 a obtenu une médaille d'argent aux All Canadian Wine Championships 2025.

Le Foxcroft Chardonnay poursuit cette exploration du même terroir et sa cuvée actuelle est digne de mention. À ne pas manquer!

Enfin, le Cabernet Franc Rosé complète notre sélection avec un cépage particulièrement à l'aise sous le climat ontarien. La cuvée 2024 figure également parmi les vins reconnus aux Ontario Wine Awards 2026.

Three Dog résume ainsi admirablement la diversité ontarienne : les racines à Prince Edward County, un regard tourné vers Niagara et une nouvelle génération qui poursuit l'histoire avec ambition.



CABARNET FRANC ROSÉ

Vin rosé
22.85\$
CODE SAQ : 15612384
12.5% alc./vol.
12 x 750ml



FOXCROFT RIESLING

Vin blanc
26.95\$
CODE SAQ : 15671721
12% alc./vol.
12 x 750ml



FOXCROFT CHARDONNAY

Vin blanc
29.85\$
CODE SAQ : 15672045
13% alc./vol.
12 x 750ml

Bon Sang! Wines

L'Ontario hors des sentiers battus

L'aventure Bon Sang! prend naissance en 2020, lorsque le vinificateur Alexandre Granzer-Guay, Stephanie Weyrauch et leur complice Matas Sriubiskis décident de transformer leur passion commune pour les vins naturels en un véritable projet viticole. Après plusieurs années d'expérimentation, parfois ponctuées d'essais moins réussis, ils choisissent de mettre en valeur les cépages hybrides et les variétés nord-américaines, notamment le Concord, pour créer des vins originaux et sans prétention.

Bon Sang! Wines appartient à cette nouvelle génération de producteurs qui envisage le vin ontarien avec beaucoup de liberté. La maison se définit elle-même par trois idées simples : cépages de climat froid, faible intervention et fabrication en Ontario. Indépendante, elle produit aujourd'hui ses vins au Niagara Custom Crush Studio, à Vineland, mais son terrain de jeu dépasse largement les cépages traditionnellement associés à Niagara. Bon Sang! travaille notamment avec des raisins cultivés par différents producteurs ontariens et récoltés à la main.

C'est précisément ce qui rend le projet intéressant. Alors qu'une grande partie de l'industrie mise sur les cépages internationaux, Bon Sang! explore également le potentiel de variétés bien adaptées aux climats froids : Frontenac Noir, Frontenac Gris, Frontenac Blanc, Fredonia, Vidal, Marquette, Seyval et même Concord ont ainsi trouvé leur chemin dans leurs différentes cuvées.

La vinification est volontairement peu interventionniste, avec des macérations parfois longues, du travail sur lies et des pétillants naturels qui laissent une grande place à la personnalité du fruit.

Chez Vignette, nous avons choisi trois expressions de cet univers.

Intime assemble Frontenac Noir et Frontenac Gris. Le vin passe notamment par une macération en grappes entières avant un élevage de plus d'un an sur lies en cuve inox. Le résultat met de l'avant la mûre, une fraîcheur végétale et toute la singularité de ces cépages nordiques.

Le Vitis Labrusca pousse l'expérimentation encore plus loin. La cuvée actuelle, Bevy, est un pét-nat construit autour du Fredonia et du Vidal, fermenté jusqu'à devenir complètement sec et embouteillé avec ses lies.

Enfin, Les Fleurs du Tapis réunit Frontenac Blanc et Frontenac Gris, deux cépages hybrides parfaitement cohérents avec la philosophie de la maison.



LES FLEURS DU TAPIS

Vin blanc

22.95\$
NOUVEL ARRIVAGE
SOUS PEU



INTIME

Vin rouge

22.95\$
NOUVEL ARRIVAGE
SOUS PEU



BEVY

Pétillant naturel rosé

22.95\$
NOUVEL ARRIVAGE
SOUS PEU

Front Road Cellars

Le Norfolk dans le verre

À Front Road Cellars, le vin est indissociable de la ferme. Située à St. Williams, dans le Norfolk County, sur la rive nord du lac Érié, la maison fait partie de Blueberry Hill Estates : une exploitation familiale où vignoble, petits fruits, cidre et hospitalité évoluent côte à côte. Au cœur de cette aventure se trouve Nick Vranckx, copropriétaire et maître de chai, qui dirige aujourd'hui le domaine avec sa conjointe Amanda. Formé en viticulture à l'Université Brock et fort d'expériences dans plusieurs régions viticoles du monde, Nick privilégie une vinification peu interventionniste, laissant le fruit exprimer pleinement son caractère. Passionné par les cépages hybrides et leur potentiel sous le climat ontarien, il contribue à faire de Front Road Cellars un producteur aussi audacieux qu'authentique.

Cette situation géographique contribue à donner à Front Road une identité différente de celle des producteurs de Niagara ou de Prince Edward County. La maison explore aussi activement les cépages capables de réussir dans les conditions ontariennes. Elle collabore notamment avec l'Université de Guelph autour de plantations de variétés hybrides résistantes aux températures froides, une démarche particulièrement intéressante dans le contexte de la viticulture canadienne.

La sélection de Vignette permet de découvrir plusieurs facettes de leur travail.

Space Girl est un Riesling sec dont la maison décrit le profil autour de la texture, du rayon de miel et du citron-lime.

Clink Clink prend le même cépage dans une tout autre direction : un Riesling effervescent, destiné à une consommation résolument conviviale.

Kindred White est un assemblage de Riesling et Chardonnay, avec un profil floral marqué par la pomme, la poire, les agrumes et les fruits tropicaux.

Le Chardonnay, enfin, fait partie de la série élevée en chêne canadien de Front Road. Un vin sec aux accents de fruits tropicaux, de noix de coco, de melon et de crème.

Le savoir-faire de Front Road ne passe d'ailleurs pas inaperçu : aux Ontario Wine Awards 2026, deux autres cuvées de la maison, Petite Pearl et Canadian Oak Marquette, figurent parmi les vins récompensés. Front Road Cellars offre ainsi une lecture originale du vin ontarien : agricole, accessible, expérimentale et profondément enracinée dans Norfolk County.



SPACE GIRL

Vin blanc

22.95\$
NOUVEL ARRIVAGE
SOUS PEU



KINDRED

Vin blanc

20.95\$
NOUVEL ARRIVAGE
SOUS PEU



CLINK CLINK

Vin blanc pétillant

23.95\$
NOUVEL ARRIVAGE
SOUS PEU

Juice Wine Co.

Niagara : nouvelle génération

Juice Wine Co. est né de la rencontre entre deux univers complémentaires : celui du vigneron Ryan Corrigan et celui de la sommelière Angela Aiello. Leur projet est profondément personnel et centré autour de la famille : créer des vins capables de raconter une histoire, mais aussi de transmettre le plaisir et la convivialité qui les ont eux-mêmes rapprochés du vin. Leur philosophie associe faible intervention, production en petites quantités et recherche de parcelles capables d'exprimer clairement leur origine.

Leur terrain de prédilection est le Twenty Mile Bench, l'une des sous-appellations les plus réputées de Niagara. Située en altitude le long de l'escarpement du Niagara, elle repose notamment sur des sols argilo-calcaires façonnés par l'histoire glaciaire de la région. Juice travaille exclusivement avec des raisins provenant de ce secteur et privilégie les cuvées parcellaires, véganes et élaborées avec une intervention minimale.

Deux vins résument particulièrement bien cette démarche chez Vignette.

Le St. Urban Riesling possède une histoire toute particulière. Angela Aiello raconte que le St. Urban 1998 de Vineland Estates fut l'un des vins qui lui fit découvrir et aimer le Riesling. Des années plus tard, Juice a obtenu accès aux raisins de ce vignoble historique pour créer sa propre interprétation. Le St. Urban 2025 est issu du Twenty Mile Bench et n'a été produit qu'à 95 caisses. Le critique Rick VanSickle lui a accordé 94 points, soulignant notamment ses caractères floraux, d'agrumes et de pomme verte ainsi que sa texture.

Le Gamay Noir, provenant du Wismer Vineyard, montre l'autre visage de Juice : un rouge léger, vif et pensé pour pouvoir être servi légèrement rafraîchi. La cuvée 2024 avait obtenu 91 points auprès de Wines in Niagara; la cuvée actuelle 2025 demeure issue du Twenty Mile Bench.

Juice Wine Co. démontre ainsi que modernité et terroir ne sont pas incompatibles. Derrière une image ludique et contemporaine se cache un travail très précis sur certaines des meilleures parcelles de Niagara.



ST-URBAIN RIESLING

Vin blanc

22.95\$
NOUVEL ARRIVAGE
SOUS PEU



GAMAY NOIR

Vin rouge

25.45\$
NOUVEL ARRIVAGE
SOUS PEU

