

Revue des guides québécois du vin 2016

Préparée pour Domaine de Reuilly

Vallée de la Loire, France



réZin est une agence promotionnelle en vins, bières et spiritueux créée par trois amateurs de vin en 1995. La compagnie est née à la suite de plusieurs demandes de particuliers à se procurer quelques-uns des produits des vins sélectionnés en France par Jean-Philippe. Cet intérêt positif a initié le projet de se procurer une licence d'agent permettant d'œuvrer légalement dans le domaine du vin au Québec. C'est ainsi que l'agence a proposé ses premiers vins à la SAQ en janvier 1996.

réZin est reconnue comme une agence offrant des produits différents, issus de petits domaines mettant de l'avant les notions de terroirs et de respect de la vigne et de ses fruits.

réZin travaille sur deux fronts : le répertoire des produits de spécialités de la Société des Alcools du Québec (le monopole d'état et ses 400 points de vente), et les réseaux privés (ex. : restauration, clubs œnophiles, listes d'envoi, etc.) ; voie privilégiée pour certains domaines à la production restreinte ou particulière.

Notre agence se distingue des autres par :

- o sa taille restreinte qui permet un suivi très personnalisé avec les clients,
- o une équipe hautement et spécifiquement qualifiée dans le vin, l'art de la table et la commercialisation,
- o une sélection rigoureuse, par Jean-Philippe Lefebvre, de produits hautement qualitatifs,
- o son unicité, sa créativité et son gage constant de qualité en bouteille !

Les quatre guides du vin les plus populaires au Québec sont :

- o Le guide Aubry, *Les 100 meilleurs vins à moins de 25\$*,
- o Le guide des méchants raisins, *Les meilleurs vins pour toutes les occasions*,
- o Le guide du vin Phaneuf, et,
- o Le Lapeyrie.

Voici les mentions que vous avez obtenues dans l'ensemble de ces guides.



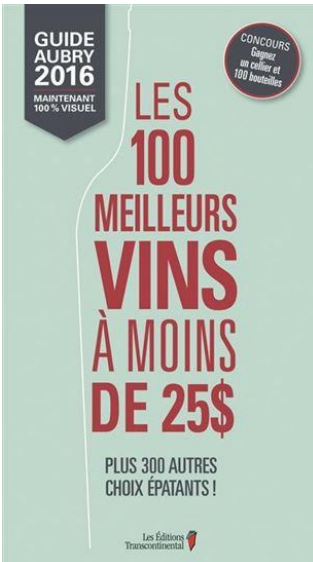
REUILLY LES PIERRES PLATES 2011

Le guide du vin Phaneuf 2016, p. 94.

Tout à fait à point lorsque goûté en août 2015, ce 2011 exhibe des parfums d'agrumes, de groseille et de buis. Un joli gras donne de l'ampleur en bouche, équilibré par une acidité fraîche. Archi-sec et tonique, doté d'une minéralité et d'une amertume des plus rafraîchissantes. Tout indiqué pour la table.

Mention ☆☆☆1/2 – Très bon.

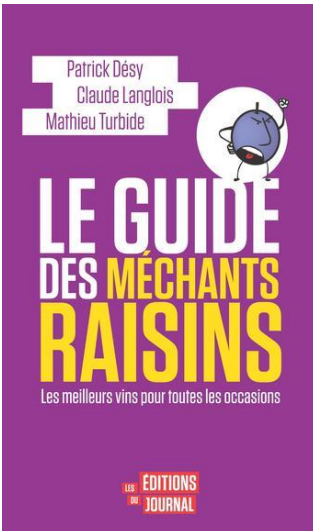
LES GUIDES



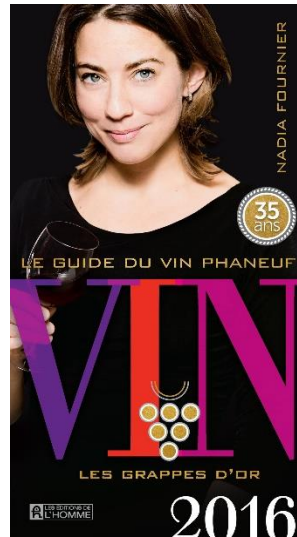
Le guide Aubry 2016
Les éditions Transcontinental



Le Lapeyrie 2016
Les éditions de l'homme



Le guide des méchants raisins
Les éditions du journal



Le guide du vin Phaneuf 2016
Les éditions de l'homme