



Le
CIRCUIT des
VIGNOBLES





Le Château de Cartes est un vignoble à caractère familial situé à Dunham, un rêve concrétisé par ses 2 propriétaires, Stéphane et Anik en 2006. Le vignoble se démarque aujourd'hui par une vaste gamme de vins et cidres maintes fois médaillés et par la convivialité de l'expérience au domaine. Depuis son ouverture au public en 2010, de nombreux visiteurs y font escale chaque année.

Ces vignerons passionnés proposent avec soin des vins élaborés avec des cépages hybrides tels que le Saint-Pépin, Sainte-Croix, Marquette, Radisson et Frontenac. Quant aux cidres, ils sont principalement issus des variétés de pommes Cortland, Golden Russet et Liberty.

Le Château de Cartes a comme mission de produire des vins de haute qualité en utilisant des cépages et des processus de vinification adaptés au terroir québécois et ainsi contribuer à la renommée des vins du Québec.



24 juin au 31 août

Lundi	11h - 17h
Mardi	11h - 17h
Mercredi	11h - 17h
Jeudi	11h - 17h
Vendredi	11h - 17h
Samedi	11h - 17h
Dimanche	11h - 17h



1285 Bruce, Dunham, QC,
J0E 1M0



(450) 295-2359



www.chateaudecartes.com



DÉGUSTATIONS

BONUS : -10% à partir de 6 bouteilles achetées



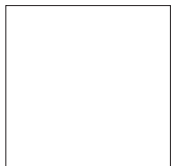
Vin gris
(Vin rosé délicat)



Marquette
(Vin rouge)



Cidre de glace





Le vignoble Coteau Saint-Paul est un vignoble familial établi sur le versant sud du Mont Yamaska, à Saint-Paul-d'Abbotsford à environ 75m d'altitude.

Le vignoble Coteau Saint-Paul possède également une cave à vins et une cidrerie placée dans une infrastructure reflétant l'architecture normande du 16ème siècle fait de torchis et pan de bois. Une chance est offerte pour faire de la cueillette libre de pommes et de raisins de table ainsi que pour la dégustation.

L'agencement du vignoble ainsi que les bâtiments, ont été aménagés afin d'agrémenter la visite des clients. Un accès aux personnes à mobilité réduite est possible dans une des deux salles de bain comprenant des lavabos et dans la salle de réception inspiré du 16ème siècle. Découvrez la passion des propriétaires qui ont



1^{er} Mai au 15 juin

Samedi | 11h - 17h
Dimanche | 11h - 17h

16 juin au 31 août

Jeudi | 11h - 17h
Vendredi | 11h - 17h
Samedi | 11h - 17h
Dimanche | 11h - 17h



1595 rue Principale Est, C.P.
333, St-Paul d'Abbotsford,
JOE 1A0



(450) 379-5069



www.coteau-st-paul.com



DÉGUSTATIONS

BONUS : -25 % à l'achat de 2 des 3 produits suivants : Éminence, Carmina et Frisquet



Louisiane
(vin blanc)



Conte de Frontenac
(vin rouge)



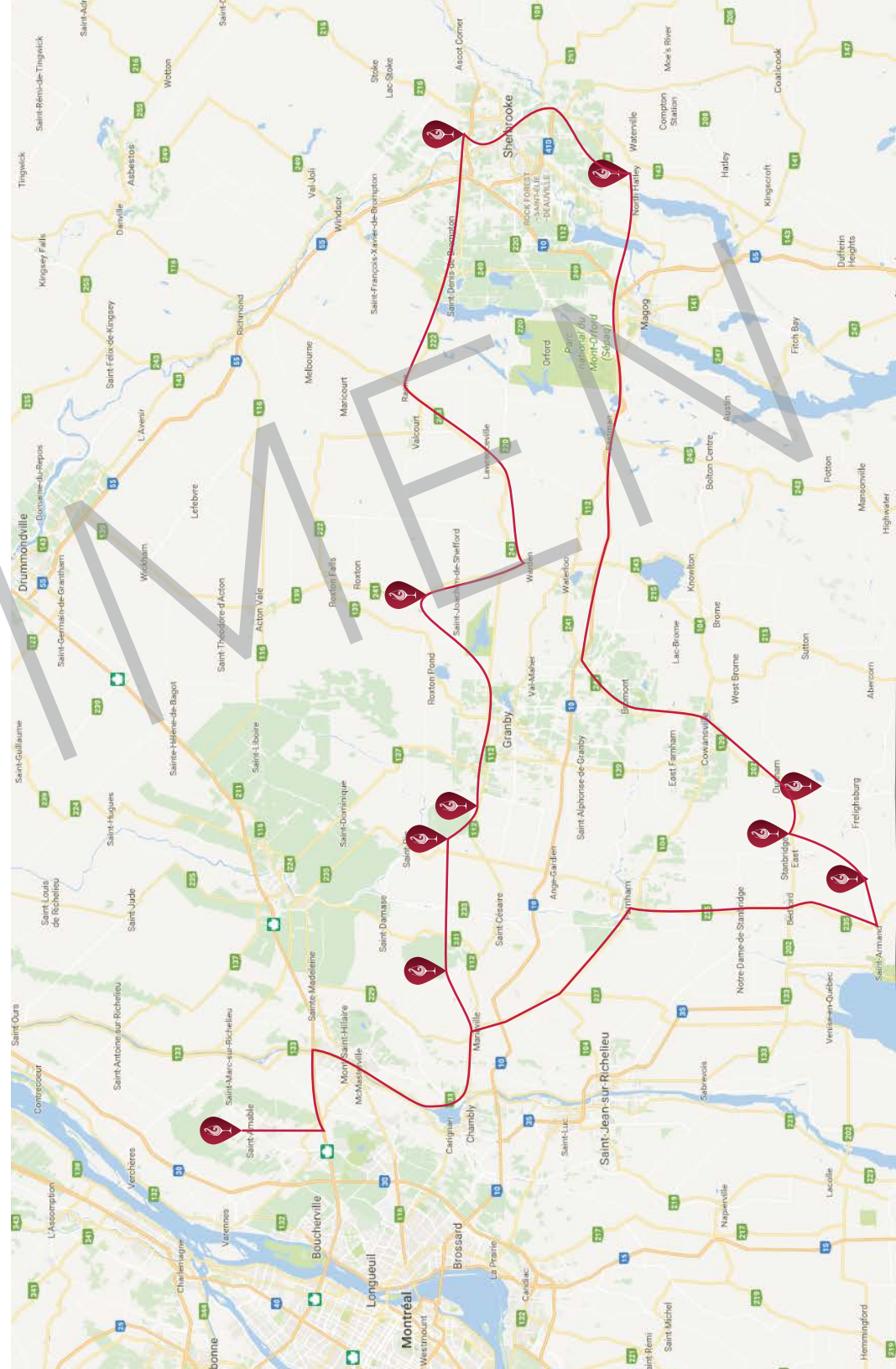
Eminence
(mistelle de pommes)



Frisquet
(cidre de glace)



Carmina
(mistelle de cerises)





DOMAINE DU RIDGE



Dès votre arrivée vous serez captivés par la multitude de couleurs qu'offre la nature en plus d'un paysage à faire rêver, digne des vignobles californiens. Au Domaine du Ridge vous pouvez découvrir des vins élaborés soigneusement par deux œnologues authentiques et à l'expérience inégalable. Ici, l'art du vin est maîtrisé depuis de nombreuses années.

Respectant les plus hauts niveaux de fabrication et de qualité, le vignoble s'inscrit dans le vaste marché des vins du Nouveau Monde avec un style épuré et une adaptation graphique unique à lui-même.

Vous serez chaleureusement accueillis par des employés qualifiés qui se feront un plaisir de vous raconter l'authenticité de leur histoire.



1^{er} mai au 31 août

Lundi	10h - 18h
Mardi	10h - 18h
Mercredi	10h - 18h
Jeudi	10h - 18h
Vendredi	10h - 18h
Samedi	10h - 18h
Dimanche	10h - 18h



205 Chemin Ridge,
Saint-Armand, QC J0J 1T0



(450) 248-3987



www.domaineduridge.com

DÉGUSTATIONS



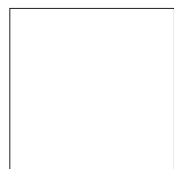
Vent d'Ouest
ou Cuvée du Fouloir
ou Vidal du Ridge (vin blanc)



Le bâtonnier
ou Le Clos du Maréchal
(vin rouge)



Le Champs de Florence
(vin rosé)



la Halte des Pèlerins



La Halte des Pèlerins, est un vignoble familial qui offre à sa clientèle une expérience pleine de sensation et une richesse de culture dans le secteur de l'agrotourisme à 5 minutes du centre-ville de Sherbrooke.

En plus de proposer une variété de vins intéressants et savoureux, le vignoble à une particularité bien à lui, il est le seul en milieu urbain au Québec. La Halte des Pèlerins offre un mélange de divertissement grâce à ses 4 tours guidés et ses dégustations qui permettent de découvrir le secret de la vinification.

Il est important de considérer que La Halte des Pèlerins déploie ses efforts pour réduire son impact sur l'environnement. De cette façon, le vignoble a entrepris un bon nombre de démarches selon le principe des 3R (réduire, réutiliser et recycler).



1^{er} mai au 22 juin

Tous les jours | 11h - 16h

23 juin au 31 août

Tous les jours | 11h - 17h



693 Chemin du Sanctuaire,
Sherbrooke, QC J1H 0E1



(819) 563-5115



www.haltesdespelerins.com

DÉGUSTATIONS

BONUS : À l'achat de 12 bouteilles la 13^e est offerte



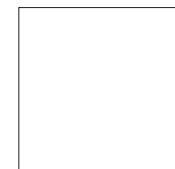
Halte des Pèlerins
(vin blanc / rosé / rouge)



Le Confessionnal
(vin fortifié de type Porto)



Le Graal
(vin de glace rouge)





1^{er} mai au 31 août

Vendredi	11h - 17h
Samedi	11h - 17h
Dimanche	11h - 17h

 4921 Rue Principale,
Dunham, QC J0E 1M0

 (450) 295-2333

 www.valcaudalies.com

Le vignoble Val Caudalies se consacre à la production et à la commercialisation de vins, cidres et vermouth issus des fruits de leur vignoble et de leur verger. Les trois partenaires qui dirigent l'entreprise ont su concevoir des produits innovateurs et d'une qualité admirable, bénéficiant d'une importante notoriété sur la Route des Vins et dans le milieu de l'hôtellerie et la restauration au Québec.

Vous pourrez profiter lors d'une visite au domaine, des dégustations commentées, aires de pique-nique aménagées tout en profitant du panorama exceptionnel unique sur les Appalaches et la vallée du Mont Pinacle.

Pour les amateurs de plein air, il est aussi possible de découvrir la vaste propriété en empruntant les kilomètres de sentiers de randonnée pédestre, et s'adonner à l'autocueillette de pomme et de raisin en saison.

Les vins et cidres de Val Caudalies résultent de la passion et du savoir-faire des viticulteurs.

DÉGUSTATIONS



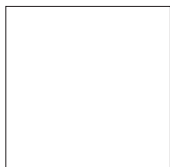
Vidal blanc demi-sec



Rosé sec



Cidre pétillant
pomme / framboise



1^{er} mai au 31 août

Vendredi	12h - 17h
Samedi	12h - 17h
Dimanche	12h - 17h

 1126 Rue Principale,
Saint-Amable, QC, J0L 1N0

 (450) 649-0710

 www.elbama.ca

La passion pour le vin de Martin et Louise s'est déclenchée lors de multiples voyages. Ils ont toujours eu cette envie de savourer la nourriture et les vins locaux des pays visités. Lors d'un passage en Europe, ils ont visité plusieurs vignobles et ont fleuri un immense intérêt pour la viticulture et la biochimie du vin. C'est alors qu'en 2007 que l'aventure a démarré.

Suite à des formations et des recherches actives sur le type de sol, ils ont choisi les cépages Frontenac rouge, Frontenac blanc et Marquette. Les cépages rustiques plantés offrent une multitude de vins aux arômes divers et uniques. Le développement s'est fait en collaboration avec un œnologue expert.

Le Domaine Elbama provient d'«Amable» à l'envers. De nos jours, le Domaine est un vignoble de 8,000 vignes plantées progressivement, depuis 2007.

DÉGUSTATIONS

BONUS : À partir de 12 bouteilles, la 13^e est offerte



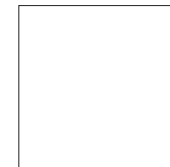
Vin blanc classique
ou Réserve



Vin rouge classique
ou Réserve



Rosé





L'École du 3^e rang est à la fois un vignoble et une cidrerie basée à Saint-Joachim-de-Shefford entre les villes de Granby et Waterloo. Riche en histoire, le vignoble est en réalité une ancienne école de rang rappelant l'éducation du Québec des années 50. Désormais, elle fait office de chai, lieu de transformation des fruits.

Les deux propriétaires Nancy et Robert vous invitent à prendre une petite récréation et à venir déguster une belle variété de vin : rouges, blancs et rosés. Sans oublier les savoureux cidres doux, cidres de glace, poirés et liqueurs.

L'École du 3^e rang décide d'innover en offrant 5 fruits à boire et à manger! Vignes, pommiers, poiriers, pruniers et cerisiers qui débordent en pleine saison. De succulent et savoureux fruits qui servent à la fabrication des boissons, de gelées et de confitures



1^{er} Juin au 1^{er} septembre

Judi	11h - 17h
Vendredi	11h - 17h
Samedi	11h - 17h
Dimanche	11h - 17h



511 3^e Rang O,
Saint-Joachim-de-Shefford,
QC JOE 2G0



(450) 539-5467



www.ecoledu3iemerang.com

DÉGUSTATIONS



La Relâche (rouge)
ou La Marelle (blanc)
ou Vincent Malice (rosé)



Crème de cerises
ou de prunes ou de poires
(liqueur)



La Rentrée
ou La Buissonnière
ou L'Écolier (cidre)



Le vignoble du Domaine de Lavoie est situé à Rougemont, en Montérégie. Le Domaine de Lavoie est une entreprise familiale qui perdure depuis plus de 16 ans.

Le Domaine de Lavoie produit des vins et des cidres de qualité aux goûts uniques, élaborés à partir de fruits cultivés 100% au Québec. Leurs produits du terroir sont une fierté et une source de plaisir intense offert à chaque gorgée.

Le Domaine de Lavoie est une entreprise qui ne cesse d'évoluer. Effectivement, toute l'équipe travaille à améliorer la qualité des produits et l'expérience client. Ces améliorations portent fruits. Année après année, l'entreprise est récompensée dans plusieurs concours autant national qu'international. Le charme champêtre du site et la beauté du décor sera vous éblouir.



1^{er} mai au 31 août

Lundi	10h - 16h
Mardi	10h - 16h
Mercredi	10h - 16h
Judi	10h - 16h
Vendredi	10h - 16h
Samedi	10h - 16h
Dimanche	10h - 16h



100, rang de la Montagne,
Rougemont, Québec,
JOL 1M0



(450) 469-3894



www.de-lavoie.com

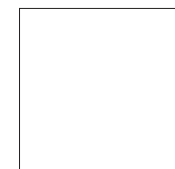
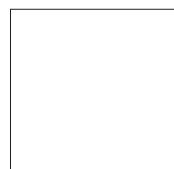


DÉGUSTATIONS

BONUS : -10% à l'achat de 12 bouteilles



4 dégustations au choix





Situé au pied du Mont Yamaska en Montérégie, les Artisans du Terroir exploitent des terres agricoles qui ont plus de 35 ans d'existence. En 1996, le fils David, diplômé en horticulture légumière fruitière, rejoint l'entreprise familiale au côté de la production aux champs.

L'aspect agrotouristique s'ajoute dans l'entreprise en 2000: constitution de vins (rouges, blancs, rosé, apéritifs, vin blanc doux, vin de glace) et confitures artisanales.

Élaborés à partir d'ingrédient 100% Québec, la maison exploite plus de 20 hectares de pommiers et 6 hectares de vignes. Sans oublier que l'Artisans du Terroir renouvelle ses équipements et implante de nouvelles variétés pour s'adapter au goût du jour.



15 mai jusqu'au 31 août

Lundi	fermé
Mardi	10h - 17h
Mercredi	10h - 17h
Jeudi	10h - 17h
Vendredi	10h - 17h
Samedi	10h - 17h
Dimanche	10h - 17h



1150 De la Montagne Rang,
Saint-Paul- d'Abbotsford,
QC, J0E 1A0



(450) 379-5353



www.artisansduterroir.ca



DÉGUSTATIONS

BONUS: -10% à l'achat de 4 bouteilles



Vin Rouge Premices d'Automne
ou Daumeray Réserve



Vin Blanc Premices d'Automne
ou Daumeray
ou vin rosé Roze



Fortifié Yamaskasis
ou Tourbillon 365



DOMAINE BERGEVILLE

Le Domaine Bergeville situé à proximité du North Hatley est le seul vignoble du Québec qui se consacre uniquement à l'élaboration de vin mousseux de méthode traditionnelle. Vous pourrez y découvrir tout le potentiel du terroir québécois en matière de vin mousseux. De plus, le vignoble vous invite à découvrir le secret des bulles dans chaque bouteille ainsi qu'à déguster du vin mousseux biologique bien frais.

Les propriétaires-vignerons misent sur 3 valeurs essentielles. Tout d'abord, impliquer la famille entière pour donner le meilleur de soi afin d'implanter le vignoble. Deuxièmement, miser sur l'harmonie entre le respect de l'être humain et la terre. Pour finir, développer une méthode qualitative respectant la terre grâce à une viticulture biodynamique.

Vous l'avez compris, la qualité de vie passe par une alimentation réfléchie et respectueuse de l'écosystème.



15 juin au 31 août

Mercredi	13h - 17h
Jeudi	13h - 17h
Vendredi	13h - 17h
Samedi	13h - 17h
Dimanche	13h - 17h



1030 Chemin Sherbrooke,
Hatley, QC J0B 2C0



(819) 842-1026



www.domainebergeville.ca



DÉGUSTATIONS

BONUS: -10% sur les achats en boutique de 3 bouteilles et plus



Vin mousseux biologique Rouge