



*Vintners Reserve Passport Series is the evolution of the original Vintners Reserve, made from grapes harvested from great winemaking regions outside of North America. Like Vintners Reserve, this premium wine kit contains pure varietal grape juice and grape juice concentrate to produce high-quality wines. International content provides winemakers the opportunity to try famous varietals and styles from around the world, at an affordable price.*



## ITALIAN SANGIOVESE

(san-joe-vay-zee)

From Tuscany in central Italy, Sangiovese provides the backbone for the famous Chianti wines, and is the sole grape in Brunello di Montalcino. The endless sunshine and rich, well-drained mineral soils of Tuscany bring out the wonderful flavours of this grape.

Ruby red in colour, this wine has a luscious red cherry character, with hints of violets. The finish is lively, with smooth tannins enlivened by a hearty zip of acidity, a dash of white pepper and warm toasty oak. The lively fruit and good acidity make it one of the most food-friendly of all reds, pairing well with pasta, veal Parmigiana, intensely flavoured cheeses, and fruits like cherries, figs, plums and raspberries.

**Sweetness:** Dry

**Oak:** Medium, French oak

**Body:** Medium

## AUSTRALIAN CHARDONNAY

The single most widely planted wine grape in the world, Chardonnay is made everywhere, from California to Bulgaria, but it's the Australians who make the biggest, boldest, most easily identifiable style of wine. With abundant sunshine and cutting edge viticulture techniques, they can make the most of their grapes.

Golden in colour, this wine has peach and mango fruit aromas, all enveloped in a vanilla-laden oak finish. And what a finish! Supple and slightly buttery, this wine lingers on the palate with layers of toast and spice. Extremely versatile with foods, this is the 'red wine' of white wines, combining beautifully with grilled pork, chicken, fish, salads and cream-based pasta sauces.

**Sweetness:** Dry

**Oak:** Medium, French oak

**Body:** Medium



**winexpert**  
YOUR GUARANTEE OF QUALITY

[www.winexpert.com](http://www.winexpert.com)



**La gamme Vintners Reserve Passeport est l'évolution de la gamme Vintners Reserve originale, faite de raisins vendangés dans les meilleures régions viticoles à l'extérieur de l'Amérique du Nord. Comme la gamme Vintners Reserve, ces trousseaux de vinification de choix contiennent du jus raisins de cépage pur à 100% et du concentré pour produire des vins de qualité. Leur côté international permet au vinificateur amateur d'essayer des variétés et des styles du monde à prix abordables.**



## SANGIOVESE ITALIEN

Venant de la Toscane en Italie centrale, le Sangiovese constitue l'épine dorsale des vins réputés de Chianti et est le cépage unique utilisé pour le Brunello di Montalcino. Le soleil omniprésent et les sols bien drainés riches en minéraux de la Toscane mettent en valeur les saveurs extraordinaires de ce cépage. D'une couleur rubis, ce vin possède un délicieux caractère de cerises rouges aux accents de violette.

La finale est nette avec des tannins doux vivifiés par un zeste d'acidité, une pincée de poivre blanc et du chêne rôti. Le fruité intense et l'acidité présente en font un vin de repas des plus versatiles se mariant à merveille avec les pâtes, le veau Parmigiana, les fromages goûteux et les fruits comme les cerises, les figues, les prunes et les framboises.

**Sucrosité:** Sec

**Chêne:** Chêne français, moyennement intense

**Puissance:** Moyennement corsé

## CHARDONNAY AUSTRALIEN

Le cépage le plus cultivé de la planète, le Chardonnay est utilisé partout, de la Californie à la Bulgarie, mais ce sont les australiens qui le produisent avec le style le plus intense et le plus facilement identifiable. Grâce à une abondance de soleil et des techniques viticoles à la fine pointe, ils tirent le meilleur de leurs raisins.

D'une couleur dorée, ce vin possède des arômes fruités de pêche et de mangue, le tout enveloppé d'une finale de chêne vanillé. Et quelle finale ! Souple et légèrement beurré, ce vin perdure au palais avec ses saveurs de rôti et de chêne. Extrêmement versatile avec les repas, c'est le « vin rouge » des vins blancs, se mariant en beauté avec le porc grillé, le poulet, le poisson, les salades et les pâtes en sauce à la crème.

**Sucrosité:** Sec

**Chêne:** Chêne français, moyennement corsé

**Puissance:** Moyennement corsé

