



Société des alcools du Manitoba

Communiqué

Pour diffusion immédiate — le jeudi 17 novembre 2011

LES MAGASINS DE LA SOCIÉTÉ DES ALCOOL DU MANITOBA ACCUEILLENT LE BEAUJOLAIS NOUVEAU 2011

Les raisins ont été récoltés il n'y a que quelques semaines, mais la tradition est vieille de plus d'un siècle.

À compter d'aujourd'hui, les amateurs de vin du Manitoba peuvent se joindre à leurs homologues du monde entier pour profiter de la tradition du Beaujolais Nouveau — le premier vin français des dernières vendanges qui est offert dès maintenant dans la plupart des magasins d'alcools. Aux termes des lois françaises, le Beaujolais Nouveau annuel ne peut être débouché avant minuit le troisième jeudi de novembre.

Pour célébrer l'occasion, les magasins d'alcools suivants offrent en quantité limitée un Beaujolais Nouveau, le Georges Duboeuf — Bouteille peinte, à 16,95 \$ la bouteille de 750 mL :

- tous les magasins d'alcools de Winnipeg;
- tous les magasins d'alcools de Brandon;
- le magasin d'alcools de Selkirk;
- le magasin d'alcools de Steinbach.

Le Beaujolais Nouveau est un vin de couleur mauve-rose à maturation rapide qui est fait à partir d'un cépage appelé Gamay Noir. Consommé traditionnellement par les vificateurs français et leurs travailleurs à la fin des vendanges, il a profité d'un engouement cosmopolite dans les années 1970 et 1980 et des soirées somptueuses de compte à rebours ont été organisées en son honneur. Bien qu'il soit toujours célébré partout sur la planète, il est aujourd'hui le vin par excellence de la période des Fêtes : léger et exceptionnellement fruité, il s'assortit bien à la dinde et aux amuse-gueules et a meilleur goût lorsqu'il est refroidi avant d'être servi.