

Pays Viticole Visa Infinite

LES ATOUTS DES RÉGIONS VITICOLES TOUT AU LONG DE L'ANNÉE 2026 ONTARIO



STRATUS VINEYARDS

2059 Niagara Stone Rd., NOTL, ON

Dégustation du portefeuille Stratus Visa Infinite*

55 \$ par personne + taxes

Disponible pour les groupes de 1 à 6 membres.

Découvrez toute la gamme des vins de Stratus Vineyards, y compris les dernières cuvées de la cave et les vins White Label. Un expert en oenologie de renom animera cette dégustation sur mesure, en sélectionnant des vins spécialement adaptés aux goûts des invités. Cette dégustation comprend votre choix de six vins, ainsi que du fromage et des charcuteries.

*Il est nécessaire de réserver. Les clients sans réservation ne seront pas acceptés. Réservez en envoyant un courriel à concierge@stratuswines.com.

DOMAINE LE CLOS JORDANNE

4260 Mountainview Rd., Beamsville, ON

Expérience de bienvenue Crémant*

Gratuit avec toute réservation d'expérience premium. Valable pour les groupes de 4 personnes maximum.

Chaque visite au Domaine Le Clos Jordanne commence par un accueil chaleureux. À leur arrivée pour cette expérience haut de gamme, les invités sont accueillis avec un verre de Crémant de Jordanne, et à la fin de la visite, un verre de vin du domaine leur est offert pour clôturer l'après-midi. Une présentation chaleureuse et un adieu digne de ce nom à l'un des domaines les plus prestigieux de Niagara.

*Il est nécessaire de réserver. Les clients sans réservation ne seront pas acceptés. Réservez en envoyant un courriel à concierge@leclosjordanne.com et en mentionnant l'expérience de bienvenue Crémant Visa Infinite.

MALIVOIRE

4260 King St. East, Beamsville, ON

L'expérience Sélection exclusive du directeur*

199 \$ par personne + taxes

Groupes intimes de 2 à 6 invités

Une visite privée et guidée des vignes et de la cave de Malivoire et une découverte de ses savoir-faire, animée par Shiraz Mottiar, directeur de la viticulture. L'expérience comprend un apéritif au vin mousseux élaboré selon la méthode traditionnelle, une visite guidée du vignoble, une dégustation de vins en fût et en cuve sélectionnés par Shiraz, un vin issu de la cave privée du domaine, et pour finir, un Chardonnay et un Pinot Noir en édition limitée accompagnés de fromages artisanaux. Chaque invité repartira avec une bouteille de vin du domaine choisie spécialement.

*Il est nécessaire de réserver. Les clients sans réservation ne seront pas acceptés. Réservez en envoyant un courriel à retail@malivoire.com et en mentionnant l'expérience Sélection exclusive du directeur.

Dégustation guidée + ajout exclusif de la cave*

20 \$ par personne + taxes

Dégustation guidée

20 \$ par personne + taxes

Ajout exclusif de la cave (Exclusivité Visa Infinite)

Une dégustation guidée par un expert à travers l'ensemble de la gamme Malivoire, à la découverte des cépages, du terroir et de l'histoire de chaque vin. Les titulaires de carte Visa Infinite peuvent ajouter une dégustation exclusive issue de la cave : un vin d'un âge exceptionnel et en quantité limitée, qui n'est pas proposé dans le cadre d'une expérience individuelle. Les titulaires de cartes ayant l'ajout exclusif de la cave bénéficient également d'un accès prioritaire pour acheter des vins de la cave à emporter chez eux.

*Il est nécessaire de réserver. Les clients sans réservation ne seront pas acceptés. Réservez en cliquant sur ce lien (<https://www.exploretock.com/malivoirewine/experience/487952/guided-wine-tasting-experience>) et en réservant votre dégustation guidée avec l'ajout exclusif de la cave.

ROSEHALL RUN VINEYARDS

1243 Greer Rd., Prince Edward, ON

Expérience en cave à fûts*

60 \$ par personne + taxes

Expérience de 90 minutes
Groupes intimes de 4 à 12 personnes
(disponible toute l'année)

Un voyage dans les coulisses de l'une des caves les plus célèbres du comté de Prince Edward. Vous serez accueillis avec un vin mousseux élaboré selon la méthode traditionnelle, avant de rejoindre un vigneron ou un responsable de Rosehall Run pour une visite guidée des installations, qui vous mènera jusqu'à la cave à fûts des lieux — la plus grande cave creusée dans le comté. Les invités y dégusteront une sélection verticale de pinots noirs ou de chardonnays, comprenant des millésimes récents, des vins de réserve ainsi qu'un échantillon en fût d'un vin encore non commercialisé. Au fil de la visite, ils découvriront l'art de la vinification et le potentiel de vieillissement unique de la région du comté de Prince Edward. L'expérience se terminera par une dégustation de bouchées artisanales préparées par The Summer Wind Catering Co., accompagnées des vins.

Expérience de vigneron*

150 \$ par personne + taxes

Expérience de 120 minutes
Groupes intimes de 4 à 12 personnes
(disponible toute l'année)

Une exploration immersive des choix et du savoir-faire qui se cachent derrière les cuvées les plus célèbres de Rosehall Run. Vous serez accueillis avec un vin mousseux élaboré selon la méthode traditionnelle, avant de vous rendre au cœur des opérations — la cave à fûts — en compagnie d'un membre de l'équipe de vinification de Rosehall Run. Les invités pourront découvrir les dessous du programme de vieillissement en fûts et la constance dont font preuve les vignerons à chaque millésime, quelles que soient les conditions de la saison. Forts de ces connaissances, ils procéderont ensuite leur propre séance d'assemblage en utilisant les cépages disponibles dans le stock en vrac du moment. De retour dans la salle de dégustation, ils goûteront à leur assemblage aux côtés d'une sélection de vins Rosehall Run, accompagnés de bouchées artisanales préparées par The Summer Wind Catering Co., pour parfaire l'expérience.

*Veuillez noter que ces expériences nécessitent un préavis d'au moins deux semaines pour réserver. *Il est nécessaire de réserver. Les clients sans réservation ne seront pas acceptés. Réservez en envoyant un courriel à dylan@rosehallrun.com et mentionnez le Programme Expériences en régions vinicoles de Visa Infinite.

FAT RABBIT

34 Geneva St., St. Catharines, ON

Dégustation de charcuteries*

70 \$ + taxes Prix de Visa Infinite

Une dégustation de charcuteries (3 viandes, 3 fromages, cornichons et plus encore) — accompagnée de deux verres de vin Stratus.

Menu dégustation à 4 plats*

170 \$ + taxes Prix de Visa Infinite

(Charcuterie : 3 viandes, 3 fromages, cornichons, pain ; tartare de bœuf, bœuf grillé avec sauce au poivre et légumes de saison, et dessert au caramel fondant, le tout accompagné de 3 verres de vin Stratus.)

Découvrez Fat Rabbit avec une dégustation de charcuteries ou un menu de 4 plats, chacun soigneusement accompagné de vins Stratus.

*Il est nécessaire de réserver. Les clients sans réservation ne seront pas acceptés. Réservez en envoyant un courriel à emily@fat-rabbit.ca et en mentionnant le menu de dégustation de Visa Infinite.

REVÉ

242 Mary St. Unit 4, NOTL, ON

Menu dégustation à 4 plats*

160 \$ + taxes Prix de Visa Infinite

Menu dégustation à 10 plats*

345 \$ + taxes Prix de Visa Infinite

Savourez un menu dégustation de 4 ou 10 plats au Revé, accompagné de vins locaux de l'Ontario.

*Il est nécessaire de réserver. Les clients sans réservation ne seront pas acceptés. Réservez en envoyant un courriel à info@byreve.com et en mentionnant le Programme Expériences en régions vinicoles de Visa Infinite.

FLAME + SMITH

106 Bloomfield Main St., Prince Edward, ON

Menu du chef à 4 plats avec accord mets-vins*

150 \$ + taxes Prix de Visa Infinite

Découvrez un menu du chef à 4 plats accompagné de vins locaux de l'Ontario chez Flame + Smith.

*Il est nécessaire de réserver. Les clients sans réservation ne seront pas acceptés. Réservez en composant le (613) 393-1006 ou en envoyant un courriel à info@flameandsmith.com et en mentionnant le menu avec accord mets-vins Visa Infinite.

THE GRANGE

990 Closson Rd., Hillier, ON

L'expérience Grange Aurelia Infinite*

66.50 \$ par personne + taxes

TVH et pourboire inclus
Disponible du jeudi au dimanche,
pour les groupes de 2 à 8 invités

Une expérience du comté réservée aux titulaires de la carte Visa Infinite les plus exigeants, non accessible au grand public. Entrez dans la cave à fûts historique de The Grange of Prince Edward pour une dégustation en petit groupe, sur réservation, animée par un sommelier expérimenté. Pendant plus de 45 minutes en privé, les invités découvriront cinq des vins les plus caractéristiques de The Grange — dont le mousseux Lafontaine du Loup Brut et une sélection des séries phares Aurelia et Opinion — accompagnés d'un plateau de fromages artisanaux locaux du comté de Prince Edward, sélectionnés par le chef.

*Il est nécessaire de réserver. Les clients sans réservation ne seront pas acceptés. Réservez par courriel en écrivant à tastingroom@grangeofprinceedward.com. Préavis d'au moins 24 heures.

STANNERS

76 Station Rd., Hillier, ON

Expérience vignoble et cellier*

75 \$ par personne + taxes

Une présentation personnelle de l'un des domaines viticoles les plus passionnés du comté de Prince Edward, spécialisé dans le pinot noir. Rejoignez le vigneron Colin Stanners pour une visite guidée du vignoble avant de vous rendre dans la cave pour une dégustation de vins en fût et en cuve animée par le créateur de ces vins. Ancré dans la science et animé par un amour profond de la terre, Stanners Vineyard est une perle rare dans le comté : un domaine familial à taille humaine, entièrement dédié à la production d'un pinot noir d'exception.

*Il est nécessaire de réserver. Les clients sans réservation ne seront pas acceptés. Pour réserver, veuillez communiquer avec colin@stannersvineyard.ca.

LAST HOUSE WINERY

23 Prince Edward County Rd. 20, Wellington, ON

Guide pratique de la viticulture en climat froid*

60 \$ par personne + taxes

Disponible du 1er novembre au 30 avril
Disponible le samedi et le dimanche

Rejoignez André Gagné, vigneron principal et propriétaire de Last House Winery, dans son vignoble pour une découverte intime et pratique de la viticulture en climat froid dans le comté de Prince Edward. Cet atelier unique en son genre vous offre un aperçu rare des défis et du savoir-faire que requiert la culture de la vigne dans l'un des terroirs les plus remarquables du Canada, guidé par celui qui connaît le mieux cette terre. Il n'y a pas deux séances identiques.

Dégustation au coin du feu au bord du lac*

60 \$ par personne + taxes

Disponible du 1er mai au 31 octobre
(Si le temps le permet)
Groupes de 4 à 6 invités

Installez-vous au bord du lac Ontario alors que le soleil s'étend sur l'eau. André Gagné, vigneron principal et propriétaire de Last House Winery, organise une dégustation intimiste autour d'un feu de camp, où il servira chaque vin et en parlera avec l'aisance de celui qui l'a élaboré de ses propres mains. C'est une expérience saisible et profondément personnelle, dans l'un des cadres les plus saisissants du comté de Prince Edward.

*Il est nécessaire de réserver. Les clients sans réservation ne seront pas acceptés. Réservez en envoyant un courriel à info@lasthousevineyard.ca.