Pour la dégustation, François propose les deux vins suivants :

**Alamos Chardonnay Mendoza 2019**

Code SAQ 467969

VINTAGES#:  448761

[**Carnivor Cabernet-Sauvignon**](https://www.saq.com/fr/11975090)

Code SAQ 11975090

LCBO#:  392647

Les vins ont été choisis pour les raisons suivantes:

Les deux devraient être facilement disponibles à la SAQ et à la LCBO et sont à un prix raisonnable.

Les vins fonctionneront bien avec l’expérience de cause à effet utilisant du citron et de la sauce soja.

Nous espérons que les vins augmenteront notre rencontre virtuelle festive.

De plus, **voici ses suggestions d’amuse-gueules pour continuer la fête avec les deux vins :**

1. rondelles de concombre avec humus et feuille de menthe.

2. confit de canard dans une croustade (Siljans <http://www.siljanscrispycup.com/pages/retfacts.htm>) avec fromage asiago. Remplir la croustade et réchauffer au four pendant 3 ou 4 minutes.

3. Bouchées de prosciutto, pomme et brie.  <https://www.recettesdici.com/fr/categorie-de-plat/1/hors-doeuvre-et-bouchees/1411/bouchees-de-prosciutto-pomme-et-brie>

Joyeux Noel

---------------------------------------------------------------------------------------------------

François propose the following **two wines**:

**Alamos Chardonnay Mendoza 2019**

Code SAQ 467969

VINTAGES#:  448761

[**Carnivor Cabernet-Sauvignon**](https://www.saq.com/fr/11975090)

Code SAQ 11975090

LCBO#:  392647

The wines were chosen for the following reasons:

Both should be readily available at the SAQ and LCBO and are reasonably priced.

The wines will work well with the cause-and-effect experience using lemon and soya sauce.

The wines will hopefully augment our festive virtual get-together.

**And, to continue the party, he suggests the following** **appetizers**:

1. Cucumber slices with humus and mint leaf.

2. duck confit in a croustade (Siljans <http://www.siljanscrispycup.com/pages/retfacts.htm> with asiago cheese. Fill the croustade and reheat in the oven for 3 or 4 minutes.

3. Bites of prosciutto, apple and brie. <https://www.recettesdici.com/fr/categorie-de-plat/1/hors-doeuvre-et-bouchees/1411/bouchees-de-prosciutto-pomme-et-brie>

Merry Christmas