

Du côté de la vraie vie



Combinez  
les yeux fermés.  
20 délicieux duos  
pour mettre tout  
le monde d'accord.

FESTIVAL DU VIN  
**+200**  
VINS EN  
PROMO

Du 13/02  
au 11/03/2020 inclus

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

## Avec les experts de Delhaize, combinez les yeux fermés,

Qui n'apprécie pas de bien manger... en savourant un vin parfaitement assorti à son repas ? Dans cette brochure, vous découvrirez 20 accords mets/vins inattendus, mais surtout irrésistibles ! Ces succulentes associations ont été concoctées par Frank & Martijn aidés de quelques autres experts de Delhaize. Frank est expert en accords mets/vins chez Delhaize et Martijn est un sommelier malvoyant, qui a affûté son sens du goût et développé un talent particulier pour combiner les saveurs. Essayez leurs accords mets/vins et partez vous aussi à la recherche du mariage le plus harmonieux pour vos créations culinaires. Aussi osées que soient leurs propositions, associer le bon vin au bon plat crée à chaque fois une expérience magique. Promis !

A votre santé !



**Frank & Martijn**  
Foodpairing Expert Delhaize  
& Sommelier

FESTIVAL DU VIN  
**+200**  
VINS EN  
PROMO



Scannez ce code QR et retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur [delhaize.be](http://delhaize.be)



**Frank,**  
Foodpairing Expert  
Delhaize



**Elissa Perenna – Franciacorta extra brut**

## Des bulles & des maatjes

"Incongrue, cette combinaison entre des maatjes et une bouteille de bulles ? Et pourtant, c'est un accord parfait. Les raisins de ce « champagne à l'italienne » ont connu un climat bien différent de leurs cousins de la Champagne française. Résultat : un apéro qui pétille de joie et de saveurs. Combiné avec ces petites bouchées au goût tout aussi intense, c'est la perfection. Et si vous n'êtes pas fan de maatjes, des toasts à la mousse de maquereau ou de saumon fumé feront tout aussi bien l'affaire"

*Frank, Foodpairing Expert Delhaize*

### Pour en savoir plus

Voici Elissa. Sa sœur perlée Anna Perenna trône également dans nos rayons. Deux sœurs nommées d'après des déesses romaines. Ce Franciacorta, un spumante jaune paille extra brut mais très souple en bouche, résonne de notes de fruits, d'amande et de pain grillé. Il est produit selon la méthode traditionnelle, avec 20 mois de fermentation en bouteille, tout comme le champagne. Un secret bien gardé, provenant d'un domaine encore méconnu de Lombardie, dans le nord de l'Italie, mais qui ne tardera pas à conquérir tous les cœurs.

### Extra brut = extra pauvre en sucre

Dans chaque bouteille de bulles, il y a un peu de sucre. Mais cette belle bouteille venue d'Italie en contient à peine 2 grammes par litre. De quoi rendre ces perles pétillantes encore plus parfaites et rafraichissantes.

### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- des ballotines de saumon au fromage de chèvre
- des feuilletés au fromage de chèvre et ananas
- des roulades de sole, bisque de crevettes, noix de coco et citron vert

Retrouvez ces recettes sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

### ELISSA PERENNA

FRANCIACORTA D.O.C.G.

Italie

Extra brut

75 cl

Cépages : chardonnay, pinot noir, pinot bianco

~~16.99~~ € **12.74\***

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

\* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle

FESTIVAL DU VIN  
**-25%**



Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

**Frank**  
Foodpairing Expert Delhaize



“L'accord des mets et des vins, ce n'est pas forcément compliqué. À l'apéro, vous combinez un superbe cava espagnol avec un salami, également d'origine ibérique. Et voilà ! Inutile de chercher plus loin pour une association réussie.”

Frank, Foodpairing Expert Delhaize

**Pour en savoir plus**

Ce Brut Reserva est un cava de Castillo Perelada qui doit sa puissance à une belle proportion (45%) des meilleurs raisins xarel-lo et 15 mois de maturation en bouteille. Fermez les yeux, vous percevrez un goût de fruit et même de crème pâtissière. Produit d'excellence provenant d'un château où l'on élève le vin depuis le Moyen Âge.

**Astuce pour vos accords mets/vins**

Choisissez des ingrédients et un vin issus de la même région. Ils ont grandi sur le même terroir, avec le même ensoleillement, les mêmes pluies et vents. Ça crée des liens !

**DÉLICIEUX AUSSI AVEC :**

- des tapas au chorizo et œufs de caille
- des bouchées apéritives aux champignons et escargots
- une salade de poisson à l'Andalouse

Retrouvez ces recettes sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

**CASTILLO PERELADA**

CAVA D.O.	
Espagne	
Brut Reserva	75 cl
Cépages: xarel-lo, macabeo, parellada	

8.99 € **674\***

# Intro en blanc & final en rose



Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur [delhaize.be](http://delhaize.be)



Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

**Martijn**  
Sommelier



“Un vin doux avec le dessert peut parfois apporter un petit excès de sucre. C'est pourquoi j'aime combiner un dessert tel que la glace vanille aux fruits rouges avec un Perelada rosé. Ce cava fruité, légèrement sucré et rose saumon libère de fines bulles qui tiennent vos papilles en éveil. Avec des arômes de fraise sauvage légèrement sucrés.”

Martijn, sommelier

**Tiens, pourquoi le mot « FESTIVAL » figure-t-il sur l'étiquette ?**

Miguel Mateu – propriétaire du vignoble en Espagne – est un grand amoureux de la culture. Chaque année, il organise un festival de musique classique désormais célèbre dans le Nord de l'Espagne et au-delà. Vous serez dans la région de Barcelone ou Figueras entre le 5 et le 8 août 2020 ? Alors faites un crochet par Perelada !

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

**DÉLICIEUX AUSSI AVEC :**

- une tarte aux agrumes
- des linguines aux fruits de mer et persil
- une pavlova aux fruits rouges

Retrouvez ces recettes sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

**CASTILLO PERELADA**

CAVA D.O.	
Espagne	
Brut rosé	75 cl
Cépages: garnacha, pinot noir, trepat	

8.99 € **674\***

**Notre savoir-faire se déguste avec sagesse**

\* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle. L'assortiment dans les magasins peut être différent d'un magasin à l'autre. Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18L de vin.

Offres valables du 13/02 au 11/03/2020 inclus 5

Martijn,  
Sommelier



### Champagne de Castellane

## Champagne & vue sur mer

“Ah ! C'est en effet une association superbe ! Pourquoi ces deux-là sont-ils si bien assortis ? La particularité de ce brut classique : c'est un vin de Réserve. Ce type de vin est élevé 24 mois en fût de bois. Cela procure au champagne un corps charpenté et puissant. Si bien qu'on ne le sert pas seulement comme apéritif ou champagne festif. Il est aussi un compagnon idéal pour une entrée de poisson.”  
Martijn, sommelier

#### Pour en savoir plus

Le champagne de Castellane est un assemblage de trois variétés classiques de raisins : 35% chardonnay, 30% pinot noir et 30% pinot meunier. Il exhale un parfum de pomme verte et de citron vert. En bouche, vous percevrez de rafraichissantes notes d'agrumes. C'est tout simplement le produit de référence d'une maison de Champagne mondialement connue, créée en 1895 sur la célèbre Avenue de Champagne à Épernay !

*La croix rouge ? Elle figurait déjà sur l'étiquette en 1895. Elle provient de l'étendard du régiment militaire de Champagne. Aujourd'hui, c'est cette bouteille que l'on salue en se mettant au garde-à-vous !*

#### Astuce pour vos accords mets/vins

Astuce pour les Motivés du mieux qui veulent aller plus loin dans les associations osées : un champagne au goût prononcé s'associe avec des mets au goût également puissant. Plats pimentés, gibiers, truffe... Osez essayer !

#### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- des huîtres aux œufs brouillés et caviar
- des noix de Saint-Jacques cuites au beurre noisette
- des papillotes de skrei et petits légumes

Retrouvez ces recettes sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

### DE CASTELLANE BRUT

CHAMPAGNE A.C.	
France - Épernay	
Brut	75 cl

Cépages: chardonnay, pinot noir, pinot meunier

~~77.97~~ € **51.98\*** POUR 3



Frank,  
Foodpairing Expert Delhaize

### Château de La Coulerette

## Rosé & légèreté

“Qui se ressemble s'assemble, dit-on. Cela vaut aussi pour le vin. En dégustant ce rosé de Provence léger, vous apprécierez sa fraîche acidité, ses notes de citron et de pamplemousse rose... Hé bien il se mariera parfaitement avec une salade aux touches d'acidités semblables. Évitez seulement d'arroser trop généreusement de vinaigrette. Votre vin doit pouvoir rivaliser avec l'acidité de la salade.”  
Frank, Foodpairing Expert Delhaize

#### Pour en savoir plus

Un rosé tout en légèreté doté d'une palette de fruits d'été. Fraîcheur et acidité, mais avec une jolie rondeur. Ce rosé frais fait la fierté légitime d'une entreprise familiale qui compte déjà 5 générations de vignerons.

#### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- un toast à la ricotta, au miel et aux fruits
- une tomate mozzarella du soleil levant
- une tomate-crevettes au guacamole

Retrouvez ces recettes sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

### CHÂTEAU DE LA COULERETTE 2018/2019

CÔTES DE PROVENCE A.C.	
France - Provence	
Vin rosé	75 cl
Cépages: grenache noir, cinsault, syrah	
Sec, frais & fruité	

~~7.49~~ € **5.62\***



Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur [delhaize.be](http://delhaize.be)



FESTIVAL DU VIN

**2+1  
GRATIS**

SOIT € **17.33** /BOUT.  
À L'ACHAT DE 3

Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur [delhaize.be](http://delhaize.be)



#### Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

\* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle. L'assortiment dans les magasins peut être différent d'un magasin à l'autre. Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18L de vin.



**Martijn,**  
Sommelier

### Sauvignon de Touraine

## Fraîcheur acidulée & vent iodé

“Ne tournons pas autour du pot : les sauvignons les plus célèbres de l'appellation Sancerre sont devenus peu à peu impayables. Mais il existe aujourd'hui des concurrents qui n'ont pas froid aux yeux. Ce sauvignon de Touraine par exemple s'approche vraiment de la référence : même fraîcheur acidulée, mais un peu plus aromatique, de quoi plaire à tous.”

*Martijn, sommelier*

#### Pour en savoir plus

Le Sauvignon de Touraine se présente lui-même : un vin blanc à base de sauvignon blanc de la région de Tours. Un grand domaine viticole comptant 5.300 ha de vignobles étendus sur deux départements : l'Indre-et-Loire et le Loir-et-Cher. Notez que le Cher est un petit affluent de la Loire. En raison de sa situation au nord, on élève ici de bons vins blancs nerveux et sans fioriture, débordant d'arômes de fruits verts, campés sur une structure acide rafraîchissante.

#### Pourquoi le vin donne-t-il faim ?

Quand vous buvez un vin aux notes acides, votre corps sonne l'alarme. Votre estomac reçoit un signal et vous commencez à saliver. En moins de temps qu'il n'en faut pour le dire, une solide fringale vous tenaille. Encore une petite huitre ?

#### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- des moules à la marocaine
- des brochettes de scampis au sésame
- un trio d'huitres grillées

Retrouvez ces recettes sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

### SAUVIGNON DE TOURAINE 2018

TOURAINE A.C.	
France – Loire	
Vin blanc	75 cl
Cépage: sauvignon blanc	

Sec, frais & fruité

16.<sup>47</sup> € **10.98\***  
POUR 3 (+ € 0,90 CONSIGNE)



**Frank,**  
Foodpairing Expert Delhaize

### Viré-Clessé

## Vin blanc & aliments blancs

“Tout le monde connaît cette simple règle : le vin blanc avec des aliments blancs tels que poulet, asperges, fromage de chèvre... et le vin rouge avec la viande rouge, la sauce tomate ou le chocolat. C'est une règle assez fiable. Mais d'où vient-elle ? Ce que l'on voit a une influence sur ce que l'on goûte. Essayez donc de servir des frites mauves ! Alors accompagnez ce poulet d'une sauce aux champignons à la crème. Aucun ingrédient ne doit écraser les autres.”

*Frank, Foodpairing Expert Delhaize*

#### Pour en savoir plus

Les raisins chardonnay utilisés pour le Viré-Clessé poussent sur un sous-sol calcaire. C'est ce qui confère à ce vin son intensité et sa tonalité minérale. Vous percevrez aussi un soupçon de pomme verte, de poire, de pêche et de miel. Et tout cela dans un vin puissant et vibrant, rond en fin de bouche et doté d'une texture veloutée.

#### “Appellation contrôlée”, qu'est-ce que ça veut dire ?

Sur l'étiquette vous lirez “Appellation Viré-Clessé Contrôlée”. Cela signifie que le vin a répondu à toutes les conditions de provenance, cépage, taux d'alcool... qui s'appliquent dans la région de Mâcon en Bourgogne. L'A.O.C. Viré-Clessé a été accordée dans les années 90, ce qui en fait la plus jeune A.O.C. de la région. Un exemple de condition ? Seuls les raisins chardonnay sont autorisés. Très select !

#### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- un gratin de cabillaud à la ricotta et aux épinards
- des tomates farcies de roulades de sole au pesto
- des crevettes au curry doux

Retrouvez ces recettes sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

### VIRÉ-CLESSÉ 2018

VIRÉ-CLESSÉ A.C.	
France – Bourgogne	
Vin blanc	75 cl
Cépage: chardonnay	

Sec, ample & complexe

25.<sup>47</sup> € **16.98\***  
POUR 3 (+ € 0,90 CONSIGNE)

FESTIVAL DU VIN  
**2+1**  
GRATIS  
SOIT € 3.99 /BOUT.  
À L'ACHAT DE 3



Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur [delhaize.be](http://delhaize.be)



FESTIVAL DU VIN  
**2+1**  
GRATIS  
SOIT € 5.66 /BOUT.  
À L'ACHAT DE 3



Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

#### Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

\* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle. L'assortiment dans les magasins peut être différent d'un magasin à l'autre. Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18L de vin.

Frank,  
Foodpairing Expert Delhaize



FESTIVAL DU VIN  
**-25%**

Retrouvez toutes ces savoureuses  
combinaisons sur delhaize.be



Domains Schlumberger Pinot Gris

## Pinot blanc & rouge piquant.

“Un blanc d’Alsace et un curry thaï, c’est le mariage parfait. Pourquoi ? Je vous explique... Ce pinot gris libère des arômes de fruits exotiques, mangue, melon et peut-être même un peu de miel. Des notes douces, donc, qui s’accordent idéalement avec la cuisine piquante de Thaïlande.”

Frank, Foodpairing Expert Delhaize

### Pour en savoir plus

Les vignobles des Domaines Schlumberger s’étendent sur les collines abruptes du sud de l’Alsace. Ici, les sarments portent moins de raisins, mais ceux-ci sont plus riches en goût. Le résultat est un vin blanc puissant aux arômes raffinés de fruits. Le domaine existe depuis plus de 30 ans et est l’un des plus anciens fournisseurs de Delhaize. Les racines des pieds de vigne touchent une roche volcanique, et cela se goûte.

*Pourquoi cette fine ligne dorée autour de l’étiquette ? Elle indique le cépage utilisé pour le vin. Doré signifie pinot gris.*

### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- une salsa thaï à la mangue
- des dés de canard à l’aigre-doux
- du bouillon oriental aux noix de Saint-Jacques

Retrouvez ces recettes sur delhaize.be

## DOMAINES SCHLUMBERGER LES PRINCES ABBÉS PINOT GRIS 2016/2017

ALSACE A.C.

France – Alsace

Vin blanc 75 cl

Cépage: pinot gris

Sec, ample & complexe

9.99 € **7.49\***

Martijn,  
Sommelier



Saint Joseph

## Syrah élégant & agneau succulent

“Ah, ce Saint Joseph ! Voilà une maison de vin qui sait comment bâtir un vin élégant au caractère fort à partir du syrah, un raisin exigeant. Mais cette bouteille de 2018 est un cas à part. L’été 2018 a été très chaud, si bien que les raisins ont produit moins de sucre. On pourrait y voir un défaut, car moins de sucre signifie aussi un vin moins puissant. Le résultat ? Cela a permis de faire ressortir une palette de goût complexe et délicate. Et pour les amateurs de vin tels que moi, c’est ce qui rend ce vin si intéressant ! Ajoutez-y un délicieux morceau d’agneau bien assaisonné et vous ne m’entendez plus.”

Martijn, Sommelier

### Pour en savoir plus

Les vignobles de l’appellation Saint-Joseph s’étendent sur 50 kilomètres, sur la rive droite du Rhône. Les raisins syrah sont à la base de ce vin rouge aux arômes de cerise. En le dégustant, vous songerez aux fruits rouges et noirs tels que les mûres, cassis et framboises. Des tanins marqués, naturels, qui supportent facilement 3 à 10 ans de garde.

### Astuce pour vos accords mets/vins

Envie de sublimer votre repas mais vous ne savez pas comment vous y prendre pour trouver une bonne association ? Fiez-vous aux couleurs. La robe d’un vin indique souvent les mets qu’il accompagne le mieux. Prenez ce Saint Joseph : ce vin puissant rouge sombre et aux reflets noirs s’accorde merveilleusement avec une viande rouge grillée. Facile, pas vrai ?

### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- une côte à l’os bleu-blanc-belge, salade de chicons et gaufres aux bintjes
- un pigeon rôti, sauce au vin rouge
- des boulettes sauce chasseur

Retrouvez ces recettes sur delhaize.be

## SAINT JOSEPH 2018

SAINT JOSEPH A.C.

France – Côtes du Rhône

Vin rouge 75 cl

Cépage: syrah

Puissant & épicé

9.99 € **7.49\***  
(+ € 0,30 CONSIGNE)



FESTIVAL DU VIN  
**-25%**



Retrouvez toutes ces savoureuses  
combinaisons sur delhaize.be



Martijn,  
Sommelier

### Cap de Faugères

## Rouge généreux & blanc pur

“Globalement, on peut grouper les viandes en deux catégories. La viande blanche, telle que le veau, présente une structure plus sèche, alors que la viande rouge est un peu plus grasse. Le vin qui les accompagne peut apporter un équilibre bienvenu. C’est pourquoi j’ai choisi, pour accompagner ce morceau de viande de veau, un vin très souple : le Cap de Faugères. Ce vin ample et fruité est pauvre en tanins. Les tanins procureraient une sensation de sécheresse supplémentaire en bouche.”  
Martijn, Sommelier

### Pour en savoir plus

Un vin rouge tout en souplesse, avec un joli nez et des notes de fruits noirs et rouges. Pour les amoureux des vins ronds, mûrs et légèrement épicés de la région de Bordeaux. Le vignoble du Cap de Faugères est situé juste à côté du terroir mondialement réputé de Saint-Émilion. Vous le sentirez au palais, mais pas dans votre portemonnaie.

### Que sont les tanins ?

Les tanins sont une substance que l’on trouve dans la peau et les noyaux du raisin. Ils apportent une touche sèche, un peu amère en bouche. Un peu comme quand vous laissez infuser votre thé trop longtemps. D’un autre côté, ils procurent une charpente gustative au vin.

### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- des côtes de veau aux champignons et au marsala
- un vol-au-vent de pintade aux champignons des bois
- de la dinde accompagnée de haricots à la sauce chasseur

Retrouvez ces recettes sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

### CAP DE FAUGÈRES 2014/2015

NEW

BORDEAUX A.C.

France – Bordeaux

Vin rouge 75 cl

Cépages: merlot, cabernet sauvignon

Souple & épicé

14.90 € **11.18\***

### Château Fonréaud

## Rouge puissant & bœuf saignant



Frank,  
Foodpairing Expert Delhaize

“Le Château Fonréaud ? Sans hésitation : ce vin épicé et robuste appelle d’urgence une belle tranche de viande rouge. Une entrecôte juteuse sera parfaite. Contrôlez la cuisson : la viande doit être saignante. Terminez avec une dose généreuse de sauce chasseur avec des mûres et des myrtilles, ou même des cerises. Une association qui sera encore plus appréciée après une promenade hivernale.”

Frank, Foodpairing Expert Delhaize

### Pour en savoir plus

Ce vin ample, puissant et épicé supporte parfaitement une maturation de cinq ans et présente des tanins doux et des notes subtiles de mûres. Un vin typique de l’appellation Listrac-Médoc, où les raisins sont vendangés. Le terroir s’étend sur la rive gauche de la Gironde, à un jet de pierre du célèbre (et bien plus cher) Margaux. Cette région, proche de l’océan Atlantique, est le berceau de vins auxquels on laisse encore le temps de mûrir.

### Pourquoi faut-il plusieurs cépages pour faire un Bordeaux ?

Un ou une vigneron(ne) du Bordelais exploite généralement plusieurs parcelles aux sous-sols contrastés : calcaire, argile, sable... Il ou elle sélectionnera donc des variétés de raisins adaptées à chaque type de sol. C’est pourquoi les Bordeaux sont presque toujours des assemblages, composés à partir de plusieurs cépages. Particularité de ce Château Fonréaud : les différentes parcelles sont vendangées séparément et ce n’est que plus tard que sera réalisé l’assemblage parfait.

### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- des côtes d’agneau en robe verte et gratin dauphinois aux champignons des bois
- du rosbif aux échalotes
- un rôti de biche aux airelles, pommes et noix

Retrouvez ces recettes sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

### CHÂTEAU FONRÉAUD 2015/2016

LISTRAC-MÉDOC A.C.

France – Bordeaux

Vin rouge 75 cl of 1,5 L

Cépages : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot

Souple & fruité

14.99 € **11.24\***



FESTIVAL DU VIN  
**-25%**

Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur [delhaize.be](http://delhaize.be)



FESTIVAL DU VIN  
**-25%**

Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur [delhaize.be](http://delhaize.be)





**Frank,**  
Foodpairing Expert Delhaize



**Martijn,**  
Sommelier



FESTIVAL DU VIN  
**2+1**  
GRATIS  
SOIT € 3.99 /BOUT.  
À L'ACHAT DE 3

Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur delhaize.be



### Boschendal The Pavillion

## Waow & Mmmm

“Ce vin blanc d’Afrique du Sud mérite bien des « waow ». Tout d’abord pour le bel équilibre de ses notes fruitées et acidulées. Ensuite et surtout pour sa production visant la neutralité carbone, qui permet au domaine d’apporter une réponse concrète aux sécheresses qui sévissent dans le pays. Ce vin à l’acidité rafraîchissante convient parfaitement à l’apéritif, avec quelques bouchées salées pour contrebalancer son acidité. Et pourquoi pas avec des fruits de mer ou des scampis ? Mmmm..”

Frank, Foodpairing Expert Delhaize

#### Pour en savoir plus

Les notes fruitées et acidulées de ce vin blanc sud-africain sont joliment équilibrées. On goûte le coing mais aussi un soupçon d’agrumes, de pomme et de miel. Un compagnon aromatique et rafraîchissant sur votre table.

#### Vignerons au grand cœur

Cette maison vieille de 300 ans est située en Afrique du Sud, un pays exposé à la sécheresse. Elle applique des méthodes d’utilisation et de réutilisation de l’eau qui permettent d’économiser chaque année 1 million de litres. Les exploitants ont également opté pour une agriculture biologique et durable. Le but ultime ? Vous servir un vin neutre en CO<sub>2</sub>. De vrais Motivés du mieux, si vous voulez notre avis.

#### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- des brochettes de scampis à la mangue et au lait de coco
- des gambas et crudités, sauce yaourt
- des crevettes grillées au pesto de roquette

Retrouvez ces recettes sur delhaize.be

### THE PAVILLION 2019

Zuid-Afrika - Boschendal	
Vin blanc	75 cl
Cépage: chenin blanc	

Sec, frais & fruité

17.97 € **11.98\***  
POUR 3

### Carpinus Furmint

## Vin de Hongrie frais comme un sushi

“C’est la première fois que ce blanc hongrois est présent dans nos rayons. Crépitant de fraîcheur, avec des touches d’agrumes, de pomme verte, de pamplemousse... Servez ce nouveau venu avec des sushis. Ensemble, ils formeront un duo d’une fraîcheur incomparable.”

Martijn, sommelier

#### Pour en savoir plus

Tokaj, principale région viticole de Hongrie, est connue pour ses vins doux de dessert. Mais ses vins secs ont également le vent en poupe. Pour preuve : ce Carpinus Furmint, sec et élégant, avec un nez d’agrumes et un goût minéral et fruité. Un beau produit de viticulture durable, dont la maison de vin séculaire de la famille Carpinus a toutes les raisons d’être fière.

#### Petit favori du pape

Dans le monde du raisin blanc hongrois, le furmint est une véritable fierté nationale. Saviez-vous que les caves du pape et celles de Louis XIV étaient généreusement garnies de vin hongrois ?

#### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- des papillotes de poisson à l’asiatique
- des sushis Bento
- un croustillant de poisson au pesto et au couscous

Retrouvez ces recettes sur delhaize.be

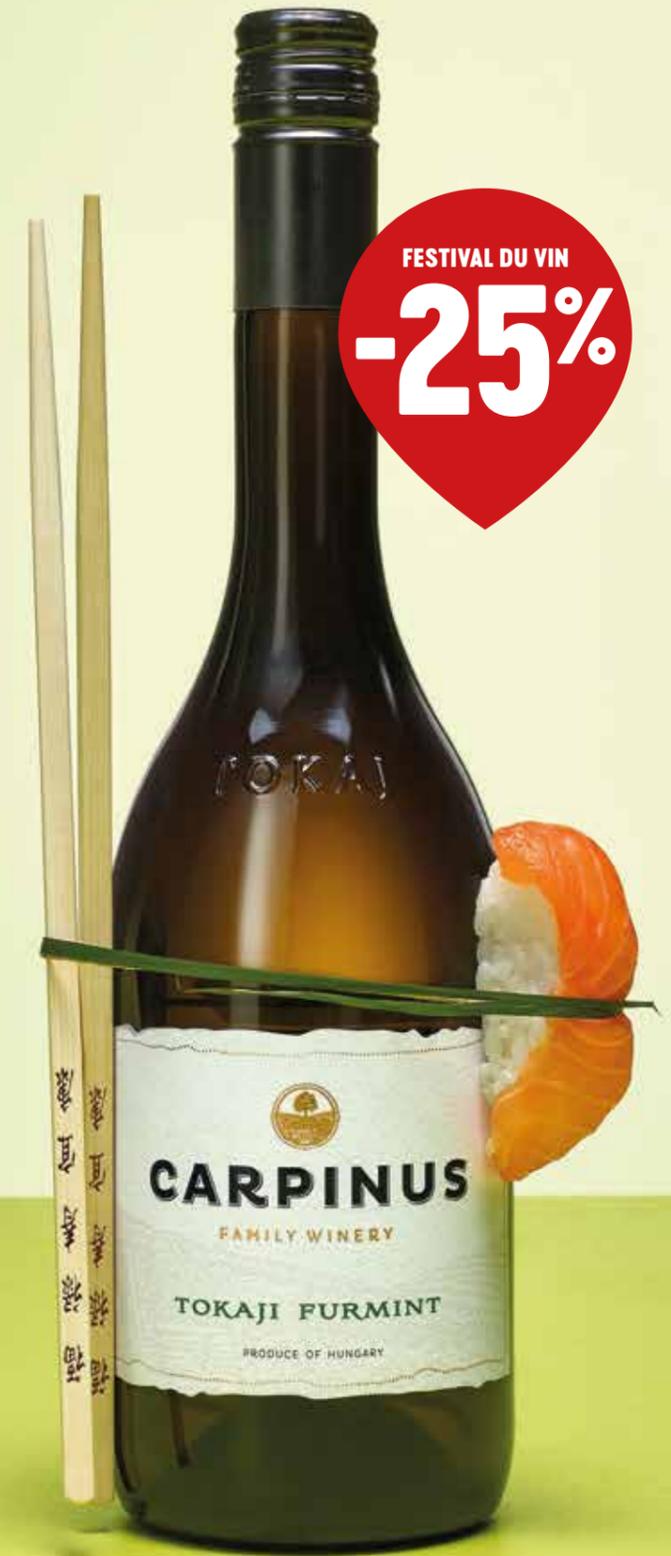
### CARPINUS TOKAJI FURMINT 2018

NEW

Hongarije - Tokaj	
Vin blanc	75 cl
Cépage: furmint	

Sec, frais & floral

7.99 € **5.99\***



Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur delhaize.be



Jeroen Depauw  
Chef-coq



FESTIVAL DU VIN  
**-25%**

Nuvola by Avignonesi

## Forza Italia!

“Lorsque je goûte ce sangiovese venu tout droit de la superbe Toscane, j’ai une envie soudaine de pâtes. Une sauce tomate douce avec du basilic frais, une goutte de balsamique et un bon tour de moulin à poivre. Il n’en faut pas davantage. Le plus amusant avec ce fantastique vin italien, c’est qu’il est un peu belge. Virginie Saverys a en effet troqué son poste au port d’Anvers pour un vignoble toscan. Sa passion pour le vin, son choix de la biodynamie, son respect pour les traditions... Vous retrouverez tout cela dans cet excellent vin”

### Pour en savoir plus

Un nouveau vin réalisé à partir du raisin roi de Toscane, le sangiovese. Sa force typique est joliment adoucie par une juste proportion de merlot. Pour ceux qui aiment les vins complexes et souples avec une touche de fruits noirs.

### Nom d'un chien

Par une journée nuageuse, la propriétaire belge du vignoble, Virginie Saverys, a aperçu un bichon maltais abandonné dans ses vignes. Elle l’a recueilli et lui a apporté le soin et l’amour dont il avait été privé. Aujourd’hui, la petite boule de poils blanche est la mascotte de la famille. Son nom ? Nuvola, qui signifie nuage en italien. Un nom que le bichon partage avec ce vin plein de vie.

### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- un osso buco
- une salade de veau à l’italienne
- un ragout de sanglier à l’italienne

Retrouvez ces recettes sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

### NUVOLA 2018 **NEW**

TOSCANA I.G.T

Italie - Toscana

Vin rouge 75 cl

Cépages: sangiovese, merlot

Puissant & fruité

7.99 € **5.99\***

(+ € 0,30 CONSIGNE)



Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

### Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

\* Le prix indiqué (y compris le prix à l’unité correspondant) tient compte de l’offre promotionnelle. L’assortiment dans les magasins peut être différent d’un magasin à l’autre. Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l’achat de 18L de vin.

FESTIVAL DU VIN  
-25%



Frank,  
Foodpairing Expert Delhaize

#### Cuatro Pasos Mencia

## Vin ensoleillé & viande grillée

“Ah, le Cuatro Pasos espagnol ! Un beau vin rouge, ample, avec des notes typiques de gibier et de poivre. Il faut lui associer un mets tout aussi intense. Du porc ou de l'agneau grillé, par exemple... Tout ce qui gagne à être cuit au barbecue, en somme.”  
Frank, Foodpairing Expert Delhaize

#### Pour en savoir plus

Ce vin ample et fruité à base de mencia, un raisin typiquement espagnol, développe un caractère aromatique unique. Pour ce vin, les vignerons ont sélectionné des raisins provenant de vignes âgées de 60 ans et plus. Il a mûri 2 à 3 mois en fûts de chêne français et américain. Le mencia s'inscrit dans la lignée d'autres variétés indigènes espagnoles que nous avons récemment ajoutées à notre assortiment, comme le godello.

#### Plus d'ours, moins de CO<sub>2</sub>

Lorsque les vignerons ont découvert les empreintes de quatre pattes d'ours (« cuatro pasos ») dans leur vignoble, ils ont tout de suite su quel serait le nom de leur vin. Et ils n'en sont pas restés là, puisque ces producteurs se sont engagés pour la protection des ours dans la région.

#### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- un coq au vin
- un carpaccio de bœuf au guacamole
- une salade de pâtes aux légumes grillés

Retrouvez ces recettes sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

### CUATRO PASOS MENCIA 2017 NEW

BIERZO D.O.	
Espagne - Galicië	
Vin rouge	75 cl
Cépage: mencia	

Souple & fruité

7.99 €5.99\*



Martijn,  
Sommelier

#### Nittnaus Zweigelt

## Fraîcheur d'Autriche & chaleur d'Italie

“Une assiette de charcuterie italienne accompagnée de ce vin souple et agréable d'Autriche : profiter de la vie est parfois une chose simple. Ce vin facile et fruité peut se servir frais, suivant la mode adoptée par les nouveaux amoureux du vin. Il devient alors une alternative pour tous ceux qui ne raffolent pas du vin blanc.”

Martijn, sommelier

#### Pour en savoir plus

Un vin rouge tout en souplesse à base de zweigelt, le raisin autrichien par excellence. Les vignobles de ce producteur s'étendent jusqu'au lac de Neusiedl. La fraîcheur minérale de cet environnement s'exprime dans le verre. Mais le trait le plus remarquable de ce vin rouge réside dans ses tanins doux, hérités des procédés viticoles sophistiqués de la famille Nittnaus. L'an dernier, les frères Andreas et Thomas Nittnaus ont repris le flambeau. Ils sont la 12<sup>ème</sup> génération !

#### Astuce pour vos accords mets/vins

Du poisson au menu, mais un convive n'aime pas le vin blanc ? Ce rouge fera magnifiquement l'affaire, surtout si vous avez pensé à le mettre au frais.

#### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- du porc iberico, beurre aux herbes du Sud
- un curry de poisson aux légumes
- un filet mignon aux cèpes et à la Fourme d'Ambert

Retrouvez ces recettes sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

### NITNAUS ZWIEGELT SELECTION 2017/2018

BURGENLAND	
Oostenrijk	
Vin rouge	75 cl
Cépage: zweigelt	

Souple & fruité

7.99 €5.99\*



Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur [delhaize.be](http://delhaize.be)



FESTIVAL DU VIN  
-25%



Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur [delhaize.be](http://delhaize.be)



**Seppe Nobels,**  
Chef-coq

Monte Cascas Colheita Bio

## Portugais bio & plaisir veggie

“Pourquoi un vin rouge devrait-il toujours accompagner une viande rouge ? Prenez ce Monte Cascas Colheita du Portugal. Ses notes fruitées de framboise et de cerise s'accordent parfaitement avec la légèreté d'un plat végétarien. Mais ce n'est pas seulement cette association qui en fait un vin durable. Il est la création de quatre amis qui ne possèdent pas de vignoble. Ils achètent les meilleurs raisins de petits producteurs bio des montagnes portugaises, pour un prix équitable. Local, juste, durable... et avec un goût riche et ample. Je suis pour !”  
Seppe Nobels, Chef-coq

### Pour en savoir plus

Produit de manière durable et végan, ce vin est réalisé avec les meilleurs raisins de cultures 100% bio. La maturation de 6 mois dans des fûts de chêne français contribue à créer ce vin rouge aromatique, souple et fruité qui plaira à tous. Un must pour les Motivés du mieux.

### Ah bon, le vin n'est pas toujours végétarien ?

Non... le vin provient naturellement du raisin. Mais après la fermentation, des résidus et impuretés flottent encore dans le liquide. De nombreux vignerons utilisent des protéines animales pour agréger ces impuretés, qui se déposent alors au fond du fût.

### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- des amuse-bouches au Gouda Oudendijk
- une piccata de poulet
- une salade de veau à l'italienne

Retrouvez ces recettes sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

### MONTE CASCAS COLHEITA 2018



BEIRA INTERIOR D.O.C.

Portugal

Vin rouge 75 cl

Cépages: aragonez (tempranillo), rufete

Puissant & fruité

7.<sup>99</sup> €5.99\*



**Frank,**  
Foodpairing Expert Delhaize

Santa Tierra Reserva

## Vin fumé & poisson grillé

“Si vous êtes un débutant dans l'art d'associer les vins et mets, vous pouvez toujours utiliser ce truc : choisissez un vin qui a le même profil gustatif que votre plat. De cette façon, vous donnez plus d'intensité à votre repas. Prenez ce vin, un chilien aux notes fumées. Il accompagnera idéalement un mets fumé. Tout simplement.”  
Frank, Foodpairing Expert Delhaize

### Pour en savoir plus

Ce 100% chardonnay est le fleuron de Casa Silva, viticulteur renommé et multi-primé du Chili. Le vin est vieilli en fûts de chêne américain, ce qui lui confère des notes profondes, aromatiques et terreuses.

### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- une poêlée de scampis, sauce verte au yaourt
- un poulet avec compote de pommes et céleri-rave
- des brochettes de poisson mariné et courgettes grillées

Retrouvez ces recettes sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

### SANTA TIERRA CHARDONNAY RESERVA 2017/2018

COLCHAGUA VALLEY

Chili

Vin blanc 75 cl

Cépage: chardonnay

Sec, ample & fruité

6.<sup>49</sup> €4.87\*



Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur [delhaize.be](http://delhaize.be)

FESTIVAL DU VIN  
**-25%**

Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur [delhaize.be](http://delhaize.be)



### Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

\* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle. L'assortiment dans les magasins peut être différent d'un magasin à l'autre. Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18L de vin.

# Un raisin & deux pépites



**Frank,**  
Foodpairing Expert Delhaize

## Cassoulet, amitié et malbec rouge

“Ah, le malbec rouge, l'un de mes favoris ! D'autant plus qu'il accompagne à merveille mes plats préférés : le gibier, les carbonnades, le steak ou, comme ici, un cassoulet lentement mijoté avec des saucisses et des haricots blancs. Des goûts forts et riches en arômes dans le verre comme dans l'assiette, qui se renforcent mutuellement.”

Frank, Foodpairing Expert Delhaize

### Pour en savoir plus

Un rouge au fort caractère, équilibré, au goût de fruit mûr (par exemple prune noire et cerise confite). En bouche, il vous ravira par ses notes de vanille. 100% malbec, le raisin qui a fait la réputation de l'Argentine.

### Trivento = « Trois vents »

Ce vin argentin a été baptisé d'après le Polar, le Zonda et le Sudestada : trois vents qui balayent l'Amérique du Sud en dévalant les Andes. Chacun d'eux joue un rôle dans la maturation des raisins.

### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- des carbonnades
- un steak à la florentine
- un civet de marcassin aux poires et purée au céleri-rave

Retrouvez ces recettes sur delhaize.be

### TRIVENTO RESERVA 2018

MENDOZA	
Argentine	
Vin rouge	75 cl
Cépage: malbec	

Souple & boisé

20.<sup>97</sup> € **13.98\***  
POUR 3



Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur delhaize.be



**Martijn,**  
Sommelier

## Le tout premier malbec blanc d'Argentine

“Sérieux ! Ceci est un bien un malbec blanc. J'ai moi-même du mal à le croire. Il faut savoir que le vin de malbec traditionnel est également appelé « vin noir ». Ce raisin très sombre et puissant permet désormais aussi d'obtenir du vin blanc. Pour obtenir ce résultat, on presse les raisins en veillant à ne pas faire tremper la peau. C'est le tout premier malbec blanc, il vient d'Argentine. Et je peux vous l'assurer : il est particulièrement bon. Expressif, puissant et très aromatique. À découvrir absolument ! À déguster avec un fromage salé comme le pecorino ou le cheddar.”

Martijn, sommelier

### DÉLICIEUX AUSSI AVEC :

- une truite ardennaise aux poivrons grillés
- un coucou grillé à la sauce au brie
- des veggiekouskis

Retrouvez ces recettes sur delhaize.be

### TRIVENTO WHITE MALBEC 2019 NEW

MENDOZA D.O.	
Argentine	
Vin blanc	75 cl
Cépage: malbec	

Sec, ample & fruité

20.<sup>97</sup> € **13.98\***  
POUR 3



Retrouvez toutes ces savoureuses combinaisons sur delhaize.be

FESTIVAL DU VIN  
**2+1**  
GRATIS  
SOIT € **4.66** /BOUT.  
À L'ACHAT DE 3

FESTIVAL DU VIN  
**2+1**  
GRATIS  
SOIT € **4.66** /BOUT.  
À L'ACHAT DE 3

FESTIVAL DU VIN  
**-25%**



Edenvine 0%

## Boire & conduire

“ Soyons honnête, trouver un bon vin sans alcool n'est pas la chose la plus simple au monde. Mais ce n'est pas impossible ! Celui-ci fait en effet figure d'exception à la règle. Ses créateurs sont partis d'un tout bon syrah. Le résultat, c'est un vin délicieux avec une belle complexité. Pour tous ceux qui cherchent une alternative non alcoolisée. Et pour tous les Bob parmi nous, naturellement. Retrouvez toute la gamme de vins sans alcool Edenvine dans nos rayons.”

Martijn, sommelier

### EDENVINE SHIRAZ

VIN SANS ALCOOL

Australië 75 cl

Cépage: shiraz

5.99 € **4.49\***

Port Graham's 10Y Tawny

## Double péché mignon

“Un porto en apéro ? N'en faites rien. Le goût sucré vous couperait l'appétit. Gardez plutôt cette vénérable beauté pour la fin du repas. Au cours de ses 10 ans de maturation dans un fût en bois de chêne, ce porto a développé des arômes de noisettes qui en feront le parfait contrepoint d'un morceau de chocolat amer. Le fromage bleu lui va également à ravir.”

Frank, Foodpairing Expert Delhaize

### PORTO GRAHAM'S

10 YEARS OLD TAWNY

Portugal - Douro

20% vol. alc 75 cl

Cépages : touriga nacional, touriga franca, tinta barroca

18.95 € **14.21\***

FESTIVAL DU VIN  
**-25%**



FESTIVAL DU VIN  
**-25%**



Ce prestigieux domaine compte 37 ha de vignobles, dont 28.5 ha sont reconnus comme Grand Cru Classé. Ce Saint-Émilion raffiné et élégant, aux notes rafraîchissantes de fruit, de vanille et de toast, se prolonge en fin de bouche avec des tanins soyeux. Les raisins sont vendangés à la main et fermentés dans des cuves en bois. Ensuite, la vinification se poursuit en fûts de chêne durant 12 à 18 mois, selon l'année de récolte.

### CHÂTEAU GRAND CORBIN GRAND CRU CLASSÉ 2015/2016

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ A.C.

France - Bordeaux

Vin rouge 75 cl

Cépages: merlot, cabernet franc

Puissant & fruité

27.90 € **20.99\***

FESTIVAL DU VIN  
**-25%**



Un peu de fierté belge, pour ce domaine de Justin Onclin. Son vin bénéficie d'un terroir exceptionnel sur l'argile et le calcaire, qui produit des vins de Saint-Émilion particulièrement raffinés. Avec comme consultant un vigneron né, Hubert de Boüard, Villemaurine est devenu ces dernières années un tout grand cru de l'appellation Saint-Émilion.

### CHÂTEAU VILLEMAURINE GRAND CRU CLASSÉ 2014/2015

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ A.C.

France - Bordeaux

Vin rouge 75 cl

Cépages: merlot, cabernet sauvignon

Souple & complexe

49.99 € **37.49\***

FESTIVAL DU VIN  
**-25%**



Depuis 1997, ce domaine appartient à la famille Quentin, qui a remis ce Saint-Émilion sur la carte, avec en guise de consécration une promotion : de Grand Cru à Grand Cru Classé. Des vins charnus mais modernes – grâce au consultant Hubert de Boüard du Château Angelus –, chargés d'arômes de fruit rouge croquant, de bois et de tanins parfaitement équilibrés.

### CHÂTEAU DE PRESSAC GRAND CRU CLASSÉ 2013/2014

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ A.C.

France - Bordeaux

Vin rouge 75 cl

Cépages: merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon

Souple & épice

29.99 € **24.49\***



**NEW**



“Voici un beau choix de vins dans des emballages pratiques et meilleurs pour l’environnement.”  
**Vanessa D.**, Experte Vin  
 Supermarché Delhaize Hankar

## Emballages durables

Le vin en pouch, ce n’est pas seulement pratique, c’est aussi et surtout durable ! Parce qu’il est transporté en vrac, moins de camions doivent être mis sur la route. Chez Delhaize, nous sommes fiers d’être les premiers à proposer ce format sur le marché. Nous vous proposons ainsi cinq vins de tables différents, et tous excellents. En outre, la qualité de ce vin reste optimale grâce à des contacts limités avec l’air ambiant.

**€7.99**

**Merlot**  
 Pays d’Oc IGP  
 France - Languedoc  
 Vin rouge  
 1,5 L



**Sauvignon blanc**  
 Pays d’Oc IGP  
 France - Languedoc  
 Vin blanc  
 1,5 L



**Pinot Grigio**  
 Vin de table  
 Italie  
 Vin blanc  
 1,5 L



**Chardonnay**  
 Pays d’Oc IGP  
 France - Languedoc  
 Vin blanc  
 1,5 L



**Merlot**  
 Pays d’Oc IGP  
 France - Languedoc  
 Vin rouge  
 1,5 L



**Vin Gris**  
 Pays d’Oc IGP  
 France - Languedoc  
 Vin rosé  
 1,5 L

### Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

\* Le prix indiqué (y compris le prix à l’unité correspondant) tient compte de l’offre promotionnelle. L’assortiment dans les magasins peut être différent d’un magasin à l’autre. Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l’achat de 18L de vin.

## Perles belges



FESTIVAL DU VIN  
**-25%**



~~12.99~~  
**€9.74\***

**Triturus 2018/2019**  
 Belgique  
 Vin blanc – 75 cl  
 Cépages: chardonnay, pinot gris, auxerrois, sieger

Le nom, « Entre-Deux-Monts », plante le décor : entre les Rodeberg et Zwarteberg, dans le Heuveland flamand. Martin Bacquaert y a planté en 2004 ses premiers ceps. Aujourd’hui, le domaine compte 18 ha de vignes incluant chardonnay, pinot gris, auxerrois, pinot noir, kerner ou encore acolon. Le Triturus est issu de trois variétés de raisins – auxerrois, siergerrebe et pinot gris – qui unissent leurs forces pour créer un vin fruité, frais et aromatique, très accessible, avec d’agréables notes acides en fin de bouche.

FESTIVAL DU VIN  
**-25%**



~~17.99~~  
**€13.49\***

**Château Bon Baron Red Lion 2015**  
 Belgique – Dinant  
 Vin rouge – 75 cl  
 Cépages: cabernet dorsa, gamaret et garanoir

La Wallonie compte plus de vignobles que la Flandre. Le Château Baron est une valeur sûre de la vallée de la Meuse. Il est géré par Jeanette Van der Steen, une énergique Néerlandaise qui démontre depuis des années déjà que l’on peut produire un excellent vin rouge dans notre pays. Ce vin aux notes variées de fruits rouges et noirs, mûri en fûts de chêne neufs, est ample et structuré, avec des tanins harmonieusement intégrés dans le final.

**€3.99**

**Wine in tube & Chocolate**  
 Vin rouge et rosé  
 10 cl



**NEW**

## Vin & chocolat, une divine rencontre

Le vin et le chocolat ont bien plus en commun qu’on ne pourrait le croire. Ces deux produits issus de l’agriculture dépendent fortement du terroir, du climat et d’un savoir-faire précis. Tous deux contiennent des tanins – substances présentes dans la peau et les pépins du raisin, mais aussi dans les fèves de cacao – et sont riches en antioxydants.

Les aspects gustatifs du chocolat présentent aussi des similitudes avec ceux du vin. On distingue la couleur, la texture, les arômes, le caractère fruité ou épicé et même un arrière-goût.

Découvrez dans ces coffrets comment les arômes secrets du chocolat peuvent se révéler et procurer une expérience gustative unique.



# Vin & what else?



“La combinaison vin et fromage peut parfois être vraiment étonnante.”  
**Michael S.**, Expert Vin  
 Supermarché Delhaize Alseberg

Ce vin de Bordeaux puissant et complexe se marie parfaitement avec un morceau de fromage Oudendijk.



~~8.99~~  
**€6.74\***

**Château Perron 2018**  
 Graves A.C.  
 France - Bordeaux  
 Vin rouge - 75cl  
 Cépages: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc  
 Puissant & complexe

**€4.55**

  
**Gouda Bob**  
 Oudendijk Brokkelig  
 Bloc  
 250 g - € 18,20/kg

Le goût de ce fromage de Hollande se distingue des autres Goudas par son côté plus rond et crémeux lorsqu'il est jeune, mais plus fruité, doux et intense quand il est vieux. Après un an d'affinage, sa structure devient friable, il développe une teinte orange et un goût prononcé.

Ce porto doux appelle de toute son âme un Roquefort AOC.



~~18.95~~  
**€14.21\***

**Porto Graham's**  
 10 Years Old Tawny  
 Portugal - Douro  
 20% vol. alc.  
 Cépages: touriga nacional, touriga franca, tinta barroca

**€3.69**

  
**Roquefort AOC**  
 125 g - € 29,52/kg

Le lait de brebis cru entier confère à cette AOP veinée de bleu un goût fort, équilibré par une texture onctueuse. La célèbre moisissure bleue prospère dans des grottes sur les rives du Soulzon, où mûrit le fromage.

Ce Bordeaux puissant offre un beau contraste avec un fromage du pays de Bray.



~~6.49~~  
**€4.87\***

**Château Balirac 2017**  
 Médoc A.C.  
 France - Bordeaux  
 Vin rouge - 75 cl  
 Cépages: cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot  
 Souple & fruité

**€2.95**

**Neufchâtel AOP**  
 Bloc  
 200 g - € 14,75/kg

Sous sa croûte blanche et soyeuse, ce fromage dévoile de délicats arômes salés et lactés. Depuis plus de 100 ans, l'affineur Gillot produit des fromages de Normandie à base de lait cru. Il est le producteur le plus expérimenté et influent de l'AOP.

Un vin portugais sec et fruité qui accompagne idéalement un fromage espagnol de la région de La Manche, au goût généreux.



~~23.97~~  
**€15.98\***

**Herdade De São Miguel 2018**  
 Vinho Regional Alentejano  
 Portugal - Alentejo  
 Vin blanc - 75 cl  
 Cépages: antão vaz, verdelho, viognier  
 Sec, frais & fruité

**€22.49**

  
**Fromage au lait de brebis**  
 Manchego  
 ± 145 g

Ce Manchego est préparé à base de lait de brebis de la race Manchega. C'est un fromage pressé au goût salé, légèrement piquant, qui est affiné jusqu'à 6 mois. À combiner avec des tapas ou à intégrer dans un plat.

Ce vin frais accompagne parfaitement une raclette authentique à base de lait cru.



~~6.99~~  
**€5.24\***

**Alpage de Savoie 2018**  
 Vin de Savoie  
 France - Savoie  
 75 cl  
 Cépages: jacquère, chardonnay, altesse  
 Sec, frais & fruité

**€5.05**

  
**Fromage à raclette**  
 Nature - À base de lait cru  
 400 g - € 12,62/kg

Affiné en Franche-Comté, ce fromage développe une structure fondante et onctueuse irrésistible. Il est préparé à base de lait de la région et bénéficie d'un affinage de 8 semaines minimum pour une qualité incomparable. La cuvée 2018 du vin proposé ici convient également pour une raclette à base de fromage de l'abbaye de Chimay.

# Touches raffinées & charcuterie fine



"Je vous suggère ces superbes combinaisons charcuterie-vin, ce sont mes préférées."  
Edwin H., Expert Vin  
Supermarché Delhaize Overijse

Ce pinot noir alsacien élevé en foudres traditionnels fera merveille avec ce saucisson pur porc.



~~11.99~~  
**€8.99\***

**Les Princes Abbés Les Domaines de Schlumberger 2017**  
Alsace A.C.  
France - Alsace  
Vin rouge - 75 cl  
Cépage: pinot noir  
**Souple & fruité**

**€2.45**

**Saucisson sec**  
Pur porc  
200 g - € 12,25/kg

Ce saucisson sec pur porc de qualité supérieure est fabriqué dans l'Aveyron (Sud-Ouest de la France) à partir de viande fraîche d'origine française. Une lente maturation permet à ce saucisson de développer ses arômes pour votre plus grand plaisir.

Ce cabernet sauvignon puissant et complexe, provenant de la vallée de Colchagua au Chili, s'accorde merveilleusement avec cette Coppa.



~~6.49~~  
**€4.87\***

**Santa Tierra Cabernet Sauvignon Reserva**  
Colchagua Valley - Chili  
Vin rouge - 75 cl  
Cépage: cabernet sauvignon  
**Puissant & complexe**

**€2.59**

**Coppa di Parma IGP**  
100 g - € 25,90/kg

La coppa di Parma IGP se distingue par un goût typique, doux et sucré, et une structure délicate qui résulte de l'alternance de viandes maigres et grasses. La coppa est préparée à base de collier et d'épaule de porc, soigneusement salés et séchés pour obtenir un goût riche et ensorcelant. Parfait sur une assiette d'apéro !

Un Beaujolais souple et fruité à base de raisin gamay qui accompagne idéalement cette rosette de porc.



~~20.97~~  
**€13.98\***  
(+ € 0,90 CONSIGNE)

**Morgon 2017/2018**  
Morgon A.C.  
France - Beaujolais  
Vin rouge - 75 cl  
Cépage: gamay  
**Souple & fruité**

**€1.55**

**Rosette**  
150 g - € 15,50/kg

Cette rosette de porc pur de haute qualité est fabriquée dans le sud-ouest de la France selon une recette traditionnelle vieille de plus de 50 ans. La rosette est réalisée exclusivement à partir des pièces les plus nobles : l'épaule de porc et les jambons. Cela conduit à une richesse de saveurs authentiques, nobles et généreuses.

Ce Riesling sec, rafraichissant et fruité à souhait est un vin léger qui accompagne à merveille son compatriote de la Forêt-Noire.



~~6.99~~  
**€5.24\***

**Braun Riesling 2018**  
Pfalz  
Duitsland  
Cépage: riesling  
Vin blanc - 75 cl  
**Sec, frais & fruité**

**€1.89**

**Jambon cru Forêt Noire**  
150 g - € 12,60/kg

Le jambon de la Forêt-Noire est épicé suivant une recette traditionnelle et salé à la main, avant d'être fumé sur un mélange de branches de pin fraîches, de sciure et de copeaux de bois de sapin de la Forêt-Noire. Le fumage procure au jambon sa teinte sombre et son goût puissant.

Ce Bourgogne sec et ample se combine harmonieusement avec cette charcuterie de dinde italienne.



~~20.97~~  
**€13.98\***  
(+ € 0,90 CONSIGNE)

**Bourgogne Chardonnay 2018**  
Bourgogne A.C.  
France - Bourgogne  
Vin blanc - 75 cl  
Cépage: chardonnay  
**Sec, ample & fruité**

**€5.09**

**Tacchino Arrosto**  
Rosa Dell' Angelo  
Rôti de filet de poitrine de dinde  
100 g - € 50,90/kg

Produit phare de la charcuterie de dinde, préparé selon une recette très simple : la viande est frottée au sel, avec du poivre noir et de la sauge, avant d'être cuite lentement au four pour offrir un effet rôti doux et parfumé.

# Exclusif & en ligne

Vous cherchez de bons vins ? Vous trouverez sur delhaize.be non seulement les meilleures promotions du magasin mais aussi le meilleur vin à combiner avec un délicieux morceau de viande rouge, un délicieux poisson ou un plateau de fromage. Découvrez également notre gamme de vins exclusivement disponibles en ligne.

EN EXCLUSIVITÉ  
SUR DELHAIZE.BE



The tablet screen shows the Delhaize website with three wine promotion cards. Each card features a red heart-shaped badge with '-25%' and 'FESTIVAL DU VIN'. The first card is for Torres Salmos 2016, the second for Clos Brochard Savennières, and the third for Château La Couspaude 2015. Each card includes a bottle image, the original price, the discounted price, and a brief description.

FESTIVAL DU VIN  
**-25%**



~~27.99~~  
**€20.99\***

**Torres Salmos 2016**  
Priorat DOC  
Vin rouge d'Espagne  
Cépages: syrah, cariñena,  
garnacha tinta

### Torres Salmos

Un vin profond, rouge sombre, de la région du Priorat, au goût de fruit mûr, de fleur et d'épices douces. Les arômes séduisants de son nez sont confirmés en bouche. Prune fondante, épices, notes minérales, un soupçon de tabac et de chocolat se dévoilent au fil d'une belle longueur en bouche, donnant de la complexité à ce vin puissant.

FESTIVAL DU VIN  
**-25%**



~~18.99~~  
**€14.24\***

**Clos Brochard Savennières**  
Vin blanc de Loire  
Cépage: chenin

### Clos Brochard Savennières

Sylvie Plessis réalise, avec son mari Christian, de jolis vins à base de raisin chenin, dans la petite appellation Savennières. Le Clos Brochard provient d'un vignoble en terrasses de faible rendement. Ce charmant vin ample peut être bu jeune grâce à la récolte tardive de raisins très mûrs. Il accompagnera par exemple un saumon grillé ou de la viande de veau.

FESTIVAL DU VIN  
**-25%**



~~47.99~~  
**€35.99\***

**Château La Couspaude 2015**  
Vin rouge de Bordeaux  
Cépages:  
cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot

### Château La Couspaude 2015

Ce Grand Cru Classé est particulièrement doux et raffiné. Il a été vinifié dans de petits fûts de chêne. Cette technique récente demande beaucoup de travail, parce que chaque fût doit être tourné trois fois par jour pour maximiser l'extraction. L'avantage est qu'elle fournit un vin plus complexe, d'une extrême élégance.

## Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

Editeur responsable : Delhaize Le Lion / De Leeuw SCA - rue Ossegem 53 - 1080 Bruxelles - BCE 0402.206.045 - 08/2020. Offres valables sauf erreurs d'impression, jusqu'à épuisement des stocks et des millésimes disponibles. La plupart des produits sont disponibles dans les supermarchés Delhaize, AD Delhaize et Proxy Delhaize et sur [www.delhaize.be](http://www.delhaize.be)