



LE CHOIX MALIN

VINS DE QUALITÉ

DÈS

4.29



**CHER LECTEUR,
CHÈRE LECTRICE,**

Vous aimez trinquer au printemps avec un délicieux verre de vin à la main ? Découvrez une sélection temporaire de vins frais de printemps dans votre magasin ALDI avec lesquels vous goûtez déjà au printemps pour 4,29 €.

De notre AOP Languedoc 'Terre de Brume' épicé pour accompagner vos plats de barbecue à un verre de rosé Grande Alberone à l'apéritif : nos vins évoquent le soleil dans votre verre. Régalez-vous !

Découvrez nos vins de printemps !

Lieve,
Sommelière chez ALDI



NOUVEAU



CHARDONNAY-VIURA 'FINCA EL PIQARAZO'

Robe jaune dorée aux reflets verts, nez expressif aux arômes délicats de pêche mûre et d'ananas, avec un soupçon de vanille et une touche fumée subtile.



Millésime : 2024



Cépages : chardonnay, viura



Suggestion : pour accompagner poissons, fruits de mer ou paella



Prix : 4.29 € (75 cl)

CHARDONNAY 'WELGEVONDEN'

Vin blanc sud-africain au bouquet de fruits exotiques, bouche équilibrée et pleine avec des notes d'agrumes et de vanille.



Millésime : 2024



Cépage : chardonnay



Suggestion : pour accompagner poissons grillés, volaille, currys ou fromages



Prix : 4.99 € (75 cl)





CHARDONNAY LE COMTE DE MERCY

Vin blanc hongrois souple et charmant au bouquet délicat de fruits jaunes à noyau et à la subtile note boisée, arômes typiques de pêche et belle acidité en bouche.



Millésime : 2022



Cépage : chardonnay



Suggestion : pour accompagner plats à base de poisson ou viandes blanches



Prix : 4.49 € (75 cl)

CHARDONNAY-VIOGNIER D'AFRIQUE DU SUD

Assemblage aromatique et rafraîchissant avec des notes de pêche et de fleurs blanches.



Millésime : 2024



Cépages : chardonnay, viognier



Suggestion : à l'apéritif, pour accompagner viandes blanches, pâtes aux fruits de mer ou fromages légers



Prix : 4.99 € (75 cl)



NOUVEAU



VINHO VERDE

Vin blanc portugais aux arômes intenses reflétant le caractère des raisins de la région Vinho Verde, fruité, aux arômes d'agrumes et avec une touche florale.

 **Millésime** : 2024

 **Cépages** : avesso, loureiro

 **Suggestion** : pour accompagner salades, poulet, poissons ou fruits de mer

 **Prix** : 5.49 € (75 cl)

PROSECCO SUPERIORE DOCG ASOLO MILLESIMATO 'GRANDE ALBERONE'

Bouquet discret de fleurs et de pomme fraîche, attaque fraîche suivie d'acides fins.

 **Millésime** : 2024

 **Cépage** : glera

 **Suggestion** : à l'apéritif ou pour accompagner plats de viande légers ou plats de poisson fins

 **Prix** : 9.99 € (75 cl)

 **Récompense** : 93 points Luca Maroni



NOUVEAU



CRÉMANT DE LOIRE BRUT ROSÉ AOP

Crémant de la Loire aux fines bulles, caractérisé par des arômes de baies rouges.



Cépage : cabernet franc



Suggestion : comme apéritif ou pour accompagner poissons grillés



Prix : 9.99 € (75 cl)

GRANDE ALBERONE ROSÉ

Vin rosé italien fruité et moderne au bouquet de fruits mûrs et de fleurs, bouche fraîche et intense.



Millésime : 2024



Suggestion : à l'apéritif, pour accompagner pâtes, salades et plats légers à base de fruits de mer, de poisson ou de volaille



Prix : 4.99 € (75 cl)



Récompense : 96 points Luca Maroni





ROSÉ ALPES DE HAUTE PROVENCE IGP

Vin rosé aux arômes de fruits rouges suivis de notes florales au nez, bel équilibre entre rondeur et fraîcheur avec une finale élégante.



Millésime : 2024



Cépages : grenache, syrah



Suggestion : à l'apéritif, pour accompagner salades, viandes grillées ou fromages



Prix : 5.69 € (75 cl)

VIÑA ALEGRE ROSÉ TEMPRANILLO

Rosé espagnol léger aux arômes de fruits rouges.



Millésime : 2024



Cépage : tempranillo



Suggestion : pour accompagner poissons, pâtes, salades ou plats à base de riz



Prix : 4.99 € (75 cl)

NOUVEAU





TOSCANA ROSSO IGT

Soyeux en bouche, avec des tanins doux et une finale souple.



Millésime : 2023



Cépages : sangiovese, merlot, colorino, cabernet



Suggestion : pour accompagner pâtes, gibier ou viandes rouges



Prix : 6.99 € (75 cl)



Récompense : 97 points Luca Maroni



CALLISTO PUGLIA IGP

Assemblage raffiné de deux cépages italiens, bouquet de fruits rouges mûrs, de fraises et de cerises noires, caractère épicé et velouté en bouche, finale complexe qui s'étire longuement.



Millésime : 2024



Cépages : sangiovese, negroamaro



Suggestion : pour accompagner pâtes, viandes blanches et rouges ou fromages à pâte molle



Prix : 5.99 € (75 cl)





LUSSAC SAINT-ÉMILION CHÂTEAU VIEUX MOULIN

Vin rouge profond élégant aux arômes de cerises mûres et de myrtilles, et avec une touche épicée.

 **Millésime** : 2022

 **Cépage** : merlot

 **Suggestion** : pour accompagner viandes rôties ou grillées, charcuterie ou fromages

 **Prix** : 7.49 € (75 cl)

 **Récompense** : médaille d'or au Concours Lyon 2023



AOP LANGUEDOC 'TERRE DE BRUME'

Vin rouge profond du sud de la France aux arômes de fruits rouges et noirs, avec des notes épicées.

 **Millésime** : 2023

 **Cépages** : syrah, grenache noir, carignan, mourvèdre

 **Suggestion** : pour accompagner viandes rouges, agneau ou plats de barbecue

 **Prix** : 4.99 € (75 cl)

NOUVEAU





LE CHOIX MALIN