# Du côté de la vraie vie





200 VINS ET BULLES EN PROMO

> du 25/02 au 17/03/2021 inclus

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

# Liste de dégustation



LES BULLES
Mionetto Prosecco Rosé D.O.C. Millesimato
¡Hola! Mediterráneo Brut Bio & Vegan
Veuve Hemard Brut Blanc De Blancs $l^{\text{er}}$ Cru
LES BLANCS
Sancerre 2017 – 2018
Vire Clesse 2019
Leo Vinum 2020
Vina Sol Original 2019
Best Of Our Planet Chenin Bio 2020
Corto Di Passo Inzolia IGT Terre Siciliane 2019
Herdade De Sao Miguel 2020
LES ROSÉS
Côtes De Provence 2020
Nuvola Bio 2020

LES ROUGES
Naturae Merlot IGP Oc 2019
Château Les Alberts Lussac Saint-Émilion 2016 - 2018
Châteauneuf Du Pape " Château Saint André " 2018 - 2019
Vina Pomal Crianza 20172
Elysian Agiorgitiko Nemea 20192
Montes Reserva Cabernet Sauvignon 2018
19 Crimes Cabernet Sauvignon 20192
LES PORTOS
Graham's Late Bottled Vintage Porto 20152
LES NOUVEAUTÉS
Codorníu en canette2
Pink Flamingo Bio en canette2
¡Hola! barrik

# Les bulles



# MIONETTO PROSECCO ROSÉ D.O.C. **MILLESIMATO**

Origine: Italie - Venise

**Sol** : Le sol est sableux mélangé à de l'argile et des roches sédimentaires des Dolomites, bonne perméabilité Les racines s'enfoncent profondément dans les roches pour obtenir tous les nutriments

Cépage(s): Glera, Pinot noir

Vinification and Macération : Belle couleur saumon rose tendre, brillante, obtenue par contact avec la peau du pinot noir pendant quelques jours. Le pinot noir est vinifié en vin rouge.

Robe: Couleur saumon - rose tendre

**Nez** : Au nez, des arômes primaires de fruits rouges (groseille, framboise, un peu floral). La deuxième fermentation de 60 jours dans de grandes cuves en acier inoxydable donne au vin ses arômes secondaires de pain grillé et de miel.

Bouche: L'attaque en bouche est agréable et légèrement sucrée, bonne structure en milieu de bouche qui se termine par une fin de bouche plus sèche mais fruitée.

**Température**: 6°-8°

Alcool: 11% Garde: A boire

**Prix**: 9.99€ -25% = 7.49€ Accord vins-mets: Apéritif



#### Notes:

La zone prosecco est située entre la mer Adriatique et les pré-Alpes (Dolomites) et profite d'un climat tempéré de 12 ° en moyenne. En raison de cette position, il y a toujours une bonne «ventilation» qui maintient les grappes de raisin au sec et empêche la moisissure. Le vent de Bora souffle de l'est et du golfe de Trieste dans la vallée.

La Glera de notre rosé, provient de la vallée au nord de la ville de Trévise, le pinot noir des collines de la province de Trévise.

La forme conique est typique de ces collines situées entre 100 et 500 mètres d'altitude et les grandes différences de température, entre le jour et la nuit, favorisent la formation des arômes. Nos récoltes sont faites manuellement.

# ¡HOLA! MEDITERRÁNEO BRUT **BIO & VEGAN**

Origine: Espagne - Catalogne

**Sol**: Argilo-calcaire avec de nombreux fossiles marins. Nos sols varient en fonction des hectares, des sols rocheux et rugueux aux sols remplis de petits cailloux polis par les eaux de la Méditerranée il y a des millions d'années.

Cépage(s): Macabeo, Parellada, Xarel.lo

Superficie: 24 Ha

**Vinification et Macération :** Sélection naturelle de raisins à faible teneur en alcool, récoltés à la main. Pour éviter l'oxydation, les raisins sont égrappés et directement pressés. La première fermentation est lancée dans des cuves inox pendant 24 jours à basse température avec bâtonnage. La seconde fermentation a lieu sur lie dans des cuves inox sous pression, en utilisant des levures indigènes afin d'obtenir une expression authentique et unique de notre terroir méditerranéen. Le vin est partiellement désalcoolisé par filtration par osmose inverse, afin d'obtenir une teneur en alcool plus faible sans perdre son goût unique.

Robe: Doré clair, effervescente

Nez: Fleurs et fruits blancs, pommes et fruits tropicaux et herbes méditerranéennes comme le romarin

**Bouche** : Ronde, bon volume avec de puissantes notes fruitées

et minérales, acidité naturelle équilibrée

**Température** :  $6^{\circ}$  -  $7^{\circ}$ 

**Alcool**: 8.5%

Garde: Jusqu'à un an et demi

**Prix**: 9.79€ (2+1) = 6.53€/à l'achat de 3 bouteilles

Accord vins-mets: Apéritif, tapas, cuisine grecque, cuisine italienne. Se marie très bien

avec toutes les préparations et salades méditerranéennes légères.

#### Notes:

Il y a des années, nous avons entrepris d'élaborer un vin unique et authentique à partir de raisins MÉDITERRANÉENS purs, certains cultivés à quelques mètres de la mer, d'autres dans les montagnes surplombant la mer, pour leur acidité unique. Nous avons le plaisir d'annoncer que nous avons réussi à récolter, presser, fermenter et embouteiller la MÉDITERRANÉE afin que vous puissiez la déguster où que vous soyez, quoi que vous fassiez. Parce que la MÉDITERRANÉE, c'est bien plus au'un lieu. c'est un style de vie. ¡HOLA! MEDITERRÁNÊO!



# Les bulles



# VEUVE HEMARD BRUT BLANC DE BLANCS 1<sup>ER</sup> CRU

**Origine**: France - Champagne

Sol: Calcaire

**Cépage(s)**: Chardonnay **Superficie**: 900 Ha

Vinification et macération : Fermentation alcoolique et

malolactique

Robe : Or pâle

Nez : Complexe, fleurs blanches et tilleul

**Bouche** : Délicate et minérale, ensemble d'une grande finesse

avec une finale fraîche et légèrement croquante.

**Température** :  $8^{\circ}$ –  $10^{\circ}$ 

Alcool: 12,5% Garde: 3 ans

**Prix**: 29.99€ -25% = 22.49€

Accord vins-mets: Poisson gras, fromage de chèvre, apéritif



## Notes :

Elaborés par un groupement de plus de 2 000 vignerons, les vins de la marque Veuve Hémard sont issus des vignobles Grands et Premiers Crus de la Champagne répartis sur 826 hectares de Chardonnay et 382 hectares de Pinot noir.

Notes:



## **SANCERRE 2017 – 2018**

**Origine**: France - Loire

**Cépage(s)**: Sauvignon blanc

Robe: Jaune clair limpide, reflets verts

Nez: Nez floral (fleur de cassis), pommes, groseilles

**Bouche:** Floral: bourgeon de cassis

Température: 8° - 12°

**Alcool**: 12,5%

**Garde:** 1 - 2 ans

**Prix**: 13,99€ -25% = 10.49€

Accord vins-mets: Crustacés, poisson



#### Notes:

2018 est un millésime dont les vignerons du Centre-Loire se souviendront longtemps. Grandiose, à la fois qualitativement et quantitativement. Un beau printemps, sans gelées printanières, seulement un mois de juin pluvieux mais suivi directement d'un été historiquement chaud. Sauvignon blanc à haute teneur en sucres qui est aujourd'hui mûr, plein et parfumé dans le verre. Des vins structurés avec une belle longueur, une large gamme de nuances et pourtant une belle fraîcheur.

#### **VIRE CLESSE 2019**

Origine: France - Bourgogne

**Cépage(s)** : Chardonnay

Robe: Jaune cristallin, reflets verdâtres

**Nez**: Beau nez de pommes vertes

**Bouche**: Fruits blancs: pommes vertes, poire, pêche.

Fruits secs : raisin confit sec

**Température**: 8° - 12°

**Alcool**: 13,5%

**Garde**: 2 ans

**Prix**: 8.99€ (2+1) = 5.99€/à l'achat de 3 bouteilles

Accord vins-mets: Asperges, poisson, volaille



#### Notes:

Près de 500 ha de vignes entre les villes de Tournus et de Mâcon, la pointe située à l'extrême sud de la Bourgogne limitrophe du Beaujolais, colorent cette appellation exclusivement blanche et exclusivement chardonnay. Grâce à l'altitude relative des vignes (200 à 440 mètres), les vins sont frais avec une belle tension aromatique. Vin de chardonnay corsé à dominante de fruits blancs et d'acides vifs.

 $^{\circ}$ 8



## **LEO VINUM 2020**

Origine: Belgique - Haspengouw

**Cépage(s)**: Souvignier gris, Chardonnay, Johanniter, Pinot gris

**Robe** : Jaune pâle cristallin

**Nez** : Nez fruité, notes de citron, agrumes et de fruits blancs

Bouche: Fruits blancs, agrumes, notes de citron

**Température**: 8° - 12°

**Alcool**: 13%

Garde: 1 - 2 ans

**Prix**: 9.99€ -25% = 7.49€

**Accord vins-mets**: Chicons gratin, poisson, salade



#### **VINA SOL ORIGINAL 2019**

Origine: Espagne - Catalogne vino de mesa

Sol: Sols profonds Cépage(s): Parellada

Vinification et Macération : En cuye inox avec contrôle des températures pendant 2 semaines. Fermentation à 16°.

Robe: Jaune clair

Nez: Frais, très fruité avec des arômes d'agrumes

**Bouche**: Soyeux

**Température**: 8° - 10°

**Alcool**: 12% Garde: 1 an

**Prix**: 6.99€ (2+1) = 4.66€/à l'achat de 3 bouteilles **Accord vins-mets**: Fruits de mer, poisson, volaille



#### Notes:

Le pouvoir du calcaire.

Le paysage en pente et le sous-sol calcaire garantissent que la viticulture peut être pratiquée dans différents endroits du Limbourg. Les raisins aiment non seulement le soleil, mais aussi les sols chauds, profonds et riches en nutriments car c'est là qu'ils poussent le mieux.

#### Notes:

À l'été 1962, nous avons fabriqué Viña Sol pour la première fois dans une petite cave située sur les collines de la Méditerranée, l'essence classique de la terre et du soleil.



# BEST OF OUR PLANET CHENIN BIO 2020

Origine: Afrique du Sud - Paarl

**Sol**: Granit et schiste **Cépage(s)**: Chenin Blanc

Superficie: 30 Ha

Vinification et Macération: Sélectionné à la main pendant les matins frais et est encore plus refroidi avant d'être pressé. Nous utilisons la méthode du bouquet entier car elle extrait moins de composants phénoliques lors du pressage. Le jus est soutiré après une nuit de décantation à froid dans des cuves en acier inoxydable et en béton pour une fermentation contrôlée avec sa propre levure. Nous gardons le vin sur lies de fermentation jusqu'à sa mise en bouteille.

Robe: Jaune clair

**Nez**: tropical, fleurs de gingembre blanc, melon

**Bouche** : ample, belle de minéralité et longue finale

Température : 12°

Alcool: 13%

Garde: 2 ans

**Prix**: 5.99€ (2+1) = 3.99€/à l'achat de 3 bouteilles

**Accord vins-mets**: Poulet, salades, poisson



# Notes :

Le climat du Cap méditerranéen contribue énormément à notre style de vie et a définitivement façonné mon style de vinification — un style plus lent et plus détendu qui permet à Dame Nature de me guider vers le meilleur résultat possible. Fait à partir de « Raisins qui aiment le soleil » pour les « gens qui aiment s'amuser ».

.....

# CORTO DI PASSO INZOLIA IGT TERRE SICILIANE 2019

**Origine**: Italie - Sicile

Sol: Calcaire

**Cépage(s)** : Inzolia **Superficie** : 15 Ha

**Vinification et Macération :** Macération à froid.

Pressurage doux suivi d'une fermentation à température contrôlée ( $16^{\circ}$  -  $18^{\circ}$  C) en cuve inox pendant 12 jours.

Robe: Jaune clair (blanc)

Nez: Notes d'agrumes, amandes, fleurs sauvages

Bouche: Légère et rafraîchissante avec une finale bien

équilibrée

 $\textbf{Temp\'{e}rature}: 8^\circ$ 

**Alcool**: 12.5%

Garde: 3 ans

**Prix**: 5.99€ (2+1) = 3.99€/à l'achat de 3 bouteilles

**Accord vins-mets**: Parfait à l'apéritif ou avec des linguines aux palourdes, du poisson grillé ou une salade de poulet



#### Notes:

occidentale de la Sicile fa	ait de la tradition millénaire ait partie de la « ceinture er ssèche la brise marine du s	soleillée » : les raisins	mûrissent sous le chaud

# **HERDADE DE SAO MIGUEL 2020**

Origine: Portugal – Alentejo-Redondo

**Sol**: Sols schisteux et argileux

Cépage(s): Antão Vaz, Verdelho, Arinto et Viognier

**Superficie**: 35 Ha **Robe**: Jaune citron

**Nez**: Arômes complexes de fruits tropicaux et de fleurs blanches, bien intégrés avec des notes de beurre et de noix

de coco.

**Bouche** : Attaque vive, fine acidité, un corps ample, le minéral caractéristique, tout en harmonie. Une finale longue et bien

équilibrée.

**Température**: 9° - 12°

**Alcool**: 12.5% **Garde**: 4-5 ans

**Prix**: 7.99€ (2+1) = 5.33€/à l'achat de 3 bouteilles

Accord vins-mets: Volaille, poisson bien épicé, cabillaud

et fruits de mer



#### Notes:

Le premier vin d'un seul domaine élaboré exclusivement à partir de raisins de la Herdade de São Miguel. Les vignobles, situés à Redondo, sont plantés dans des sols d'ardoise limoneux et entourés d'une forêt de chênes-lièges. Marque la plus reconnue au niveau national, les vins proviennent d'un terroir particulier, où le soleil de l'Alentejo se marie parfaitement avec le sol et produit des raisins avec beaucoup de caractère, produisant des vins forts et puissants sans sacrifier la fraîcheur.


Notes :

# Les rosés



# **CÔTES DE PROVENCE 2020**

**Origine**: France - Provence **Cépage(s)**: Syrah, cinsault

**Robe** : Typiquement Provençale, légèrement teintée

Nez: Fruits blancs et petits fruits rouges

**Bouche** : Rond et juteux, belle longueur et excellente fraîcheur

Température: 8° - 10°

**Alcool** : 13%

Garde: À boire

**Prix** : 6,99€ - 25% = 5.24€

**Accord vins-mets**: Apéritifs, tomate-crevettes



#### Notes:

« Le rosé est né en Provence » est le slogan et il y a quelque chose à dire à ce sujet. L'appellation compte 20 100 ha de vignes, pour 130 millions de bouteilles dont 90% de couleur rosé! Le vignoble est réparti sur 84 communes et 3 départements : Var, Bouches-du-Rhône et Alpes-Maritimes. Un paysage magnifique, vallonné et sauvage et s'étendant jusqu'à la mer Méditerranée. Une véritable mosaïque de terroirs variés où s'épanouissent parfaitement des cépages comme le cinsault, le grenache, le mourvèdre, la syrah et le tibouren. Beaucoup de soleil et des précipitations modérées en font des vins ensoleillés.

# **NUVOLA BIO 2020**

**Origine**: Italie - Toscane

Cépage(s): Sangiovese, syrah, merlot

**Robe** : Rosé soutenu

Nez: Notes de fraises et framboises suivi de fruits de la passion

et d'épices

Bouche: Fruité, crémeux, arrière-bouche épicée

**Température**: 8° - 10°

Alcool: 11,7%

Garde: A boire

**Prix**: 7,99€ (2+1) = 5.99€/à l'achat de 3 bouteilles

Accord vins-mets: Plats Italiens, Risotto, saucisses épicées



#### Notes:

Domaine viticole qui porte le nom des fondateurs d'origine, la famille Avignonesi. La famille est rapidement devenue pionnière en Toscane – en particulier à Montepulciano – et a réussi à émerveiller le monde du vin avec ses excellents vins de terroir. Jusqu'en 2009, la famille Falvo était aux commandes. Puis Avignonesi a été racheté par notre compatriote Virginie Saverys, une famille connue sous le nom de propriétaire de la compagnie maritime anversoise Compagnie Maritime Belge.



# **NATURAE MERLOT IGP OC 2019**

**Origine**: France – Languedoc IGP OC

**Sol**: Argile et calcaire **Cépage(s)**: Merlot **Superficie**: 30 Ha

Vinification et macération: Le processus de vinification du vin rouge est très traditionnel, sauf que nous n'utilisons pas de dioxyde de soufre ou un autre agent de conservation du vin Les raisins sont égrappés et macérés pendant environ 10 jours, période pendant laquelle le moût est remué quotidiennement pour en extraire ses qualités essentielles. Le moût est pressé en se concentrant sur la séparation des jus pressés, puis le vin est soutiré pour éliminer les lies plus grossières.

Après la fermentation malolactique, le vin est à nouveau soutiré puis refroidi pour garantir une bonne stabilité en cuve. **Robe**: Ce vin a une belle robe rouge profond aux reflets grenat

**Nez** : Ce Merlot révèle des arômes intenses de fruits rouges

mûrs, de truffe et de cannelle

**Bouche** : La bouche offre de délicieuses notes de fruits confits d'une rondeur exceptionnelle

**Température** : 16°

Alcool: 13.5%

**Garde**: Ce vin peut être stocké en toute sécurité jusqu'à 4 ans sans perte significative de qualité tant qu'il est conservé dans une zone avec des conditions de stockage correctes

**Prix** : 6.99€ - 25% = 5.24€

**Accord vins-mets**: Servir avec un risotto ou un wok

de légumes

# Naturae MERLOT GÉRARD BERTRAND

# CHÂTEAU LES ALBERTS LUSSAC SAINT-ÉMILION 2016 - 2018

**Origine**: France – Bordeaux Lussac Saint-Emilion

**Sol**: Calcaire, argile et sable

Cépage(s): 90% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon,

2% Cabernet Franc **Superficie**: 15 Ha

Vinification et Macération : En cuve inox,

avec contrôle des températures

**Robe**: Rouge profond **Nez**: Puissant, fruit noir

**Bouche**: Attaque franche, charpente solide, complexe,

très bonne longueur, fruit noir, mûre, cuir

**Température** : 16° - 18°

**Alcool** : 14%

Garde: de 5 à 10 ans

**Prix**: 9.99€ - 25% = 17.49€

Accord vins-mets: Plat en sauce, gibier, fromage



#### Notes:

Naturae est une gamme de vins sans sulfite ajouté qui offre des arômes particulièrement purs, généreux et intenses. Chaque cuvée, dont la composition est réduite à l'essentiel, exprime le caractère et le goût du fruit et du terroir. Ce vin est né du savoir-faire de Gérard Bertrand et de ses œnologues, qui ont une expertise unique dans la vinification sans sulfites.

Gérard Bertrand (54 ans), ancien rugbyman devenu capitaine de l'équipe de France et aujourd'hui viticulteur de renom, est aussi appelé le pape du vin du Languedoc. À la mort soudaine de son père, ce viticulteur passionné a dû faire un choix terrible : le rugby ou le vin. Il a opté pour ce dernier. Un succès inédit s'en est suivi : l'an dernier, il a vendu pas moins de 25 millions de bouteilles de vin du Languedoc. Il a été le premier en France à promouvoir le vin bio, le premier à lancer la biodynamie dans le monde et le plus grand vendeur de vins premium français. Son credo ? « l'ai eu une vision, j'incarne le renouveau du Languedoc et je veux conquérir le monde! » Un slogan qui a pris tout son sens : aujourd'hui, son vin est disponible dans 160 pays, il réalise un chiffre d'affaires de 105 millions d'euros et emploie 300 personnes. Naturae est une gamme de vins biologiques et végans sans sulfites ajoutés. 100 % merlot avec des arômes de fruits rouges confits, de truffe et de cannelle.

#### Notes:

Fils d'une grande famille de producteurs, Jean-Pierre Corazza a acheté cette propriété en 1985. Situé sur l'un des meilleurs terroirs calcaires de Lussac. Le contrôle des rendements et un excellent travail de vinification offre un vin au rapport qualité/prix remarquable.



# CHÂTEAUNEUF DU PAPE "CHÂTEAU SAINT ANDRÉ" 2018 - 2019

**Origine**: France – Cotes du Rhône Méridional

Sol : Mélange de galets roulés et de safres

Cépage(s): Grenache Noir et Syrah

Superficie: 27 Ha

Vinification et Macération : Vinification traditionnelle

en cuve béton

Robe: Robe rouge grenat aux reflets violaces

**Nez** : Dominé par les fruits rouges (cerise noire et mûre)

complété par des notes d'épices et de cacao.

Bouche : Elle est ronde, bien équilibrée et sa structure

lui promet un beau et bon potentiel de garde.

Température : 17°

Alcool: 15%

Garde: 4 ans

**Prix**: 23.79€ - 25% = 17.84€

Accord vins-mets: Viandes rouges, fromages affinés

et desserts chocolatés



# Notes :

Cette propriété familiale, Château Saint André a des vignes en moyenne âgées de 30 ans sur des sols de galets roulés avec une belle exposition sous le soleil de Provence.

# **VINA POMAL CRIANZA 2017**

Origine: Espagne - Rioja

**Sol**: Différents sols et différents degrés d'exposition au soleil, ce qui nécessite une sélection rigoureuse de zones homogènes

Cépage(s): Tempranillo

Superficie: 90 Ha

Vinification et macération: Viña Pomal Crianza est élaborée de manière traditionnelle: après égrappage et écrasement, elle subit une fermentation alcoolique. La macération totale dure deux semaines, à la recherche d'une structure de vins légers, agréables avec beaucoup de fruité. Douze mois en fûts de chêne américain (15% neufs) nous donnent la complexité et la maturité nécessaires pour compléter l'expression de ce vin.

**Robe** : Rouge rubis

 $\textbf{Nez}: \textbf{Haute intensit\'e aromatique}. \ \textbf{Fleurs}, fruits \ \textbf{noirs et r\'eglisse}$ 

avec des notes de vanille et de café torréfié

**Bouche** : Il est souple, équilibré et frais en bouche avec une

bonne structure de tanins doux et souples.

**Température** : 16° - 17°

**Alcool** : 14%

 $\textbf{Garde:} 1-2 \ Ans$ 

**Prix** : 6.99€ - 25% = 5.24€

**Accord vins-mets**: Il se marie parfaitement avec des plats doux tels que les riz, fromages, pâtés, pots au feu, légumes verts, poissons ainsi qu'avec des plats qui se marient traditionnellement bien avec les vins rouges millésimés.

# VIÑA POMAI

#### Notes:

Viña Pomal incarne la meilleure tradition viticole de la Rioja Alta, 100 ans de production de vins haut de gamme et de construction de prestige, tandis que le vignoble de la cave bénéficie d'un emplacement imbattable dans le district de Haro.



# **ELYSIAN AGIORGITIKO NEMEA 2019**

**Origine**: Grèce - Peloponese **Cépage(s)**: 100% Agiorgitiko

**Robe** : Couleur rouge vif avec des notes violettes

**Nez**: Le bouquet de fleurs envahit les fruits rouges, notes d'herbes aromatiques, thym, romarin.

**Bouche**: Les fruits rouges submergent vos sens Plein de framboises, de bleuets et de cerises.

Température: 12° - 16°

**Alcool**: 12,5%

Garde: 2 ans

**Prix** : 7.99€ - 25% = 5.99€

**Accord vins-mets :** Tajine, légumes méditerranéens au four, moussaka

d'agneau haché



#### Notes:

Les racines de l'Élysée se trouvent sur les flancs ensoleillés des montagnes du Péloponnèse grec. Cette abondance de soleil en fait un vin généreux, puissant et savoureux avec un parfum d'épices méridionales. Thym, romarin et, une fois que vous le goûtez, des notes de fruits rouges. Un verre qui vous fait rêver de vacances.

# MONTES RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2018

**Origine**: Chili – Colchagua Valley

**Sol**: Sols profonds

Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Vinification et macération: La date de récolte est déterminée par la dégustation des baies et est réalisée dans des bacs de 300 kilos. La réception du raisin en cave commence par une sélection des grappes et d'un égrappage pour ensuite remplir les cuves de fermentation. Une macération à froid de 2 à 3 jours est effectuée pour une bonne extraction des arômes et de la couleur auxquelles sont ajouté par après des levures sélectionnées, qui assurent une bonne fermentation nous permettant de préserver la bonne qualité de nos raisins. Celle-ci dure environ 12 jours, où nous maintenons la température entre 27-28 ° C. Après la fermentation, lorsque les raisins ont livré leur plein potentiel, le vin est égoutté et séparé de ses peaux pour faire la fermentation malolactique. Enfin, 45% du vin est conservé en chêne français pendant 8 mois avant d'être mis en bouteille.

Robe: Rouge profond

Nez: Au nez, il est généreux en arômes de fruits rouges et noirs frais, qui sont en parfait équilibre avec des notes légèrement épicées et sucrées dont des parfums de fraise, cassis, muscade et cannelle. En milieu de bouche, des arômes de vanille, de contería et de moka dû par son passage en fût de chêne français, procurent également des sensations soveuses.

**Bouche**: Douces sensations en bouche d'un vin qui se distingue par son acidité équilibrée, son corps moyen et ses tanins incroyablement fins. Sa finale est de persistance moyenne et nous laisse des sensations très cohérentes avec ce qui est perçu au nez.

**Température**: 16°-18°

Alcool: 14.5% Garde: 1 à 2 ans

**Prix** : 7.99€ - 25% = 5.99€

Accord vins-mets: Plateau de fromages, viande rouge, chocolat noir



#### Notes:

Les vignobles sont situés dans la vallée de Colchagua, dans notre Finca de Apalta et El Arcángel de Marchigüe. Apalta est caractérisée par son influence colluviale et alluviale, présentant des zones de profondeur et de texture différentes dans les parties supérieures, et des zones plus homogènes dans les parties inférieures en raison de l'influence de la rivière Tinguiririca. Son climat méditerranéen nous offre pendant la période estivale, des nuits froides et des journées chaudes, permettant ainsi une lente maturité de nos vignobles. Marchigüe a des sols avec des pentes plus modérées, moins profondes et principalement d'origine colluviale avec la présence de pierres angulaires à faible profondeur. Le climat, plus rigoureux qu'à Apalta, présente des vents et des radiations plus élevés et des précipitations plus faibles en raison de sa situation proche de la Cordillère de la Costa.



# 19 CRIMES CABERNET SAUVIGNON 2019

 ${\bf Origine:} \ Australie-Sud-est\ Australie$ 

**Sol** : Mélanges de différents sols **Cépage(s)** : Cabernet Sauvignon

**Vinification et Macération :** Maturation 100% en fûts de

Chêne Américain

Robe : Rouge vif

**Nez** : Rouge limpide tirant vers le cramoisi, arômes de vanille intensément élevés, équilibrés avec des baies rouges, de la

violette et des mûres

**Bouche**: Bouche ferme, ample et riche avec une douceur subtile. Les arômes de vanille ressortent en bouche et complètent des arômes subtils de fruits rouges, de cerises noires et de chocolat. Les fruits noirs et les tanins souples offrent une belle persistance en fin de bouche.

**Température** :  $16^{\circ}$  -  $18^{\circ}$ 

**Alcool**: 14%

**Garde**: Minimum 3 ans

**Prix**: 8.99€ (2+1) = 5.99€/à l'achat de 3 bouteilles

**Accord vins-mets**: Avec un BBQ, un Rosbif ou des fromages



fins mais surtout avec ses amis	
Notes :	

# Les portos



# GRAHAM'S LATE BOTTLED VINTAGE PORTO 2015

Origine: Portugal - Douro

Sol: Schiste

**Cépage(s)**: Mix des cépages rouges traditionnels

de la Vallée du Douro

Robe: Rouge-noir profond

**Nez**: Le vin déborde d'arômes vifs de mûres et de racine de réglisse, avec des notes de fond typiques de rose et de menthe de la Touriga Franca, une variété qui a excellé en 2015.

**Bouche**: En bouche, le vin est ample et compact avec une texture juteuse qui est compensée par la fraîcheur et l'élément épicé fourni par le Sousão.

**Température** : Servir à température ambiante dans un verre à vin simple et de bonne qualité.

Alcool: 20%

Garde: A boire

**Prix**: 14.95€ - 25% = 11.21€

Accord vins-mets: Idéal avec des desserts au chocolat noir ainsi qu'avec des fromages semi-durs et affinés tel que le Cheddar et le Manchego. Pas besoin de le décanter.



# Notes :

Le Late Bottled Vintage Port 2015 est une édition commémorative, mise en bouteille en 2020, l'année où Graham célèbre son bicentenaire (1820-2020). LBV 2015 a été produit à partir de raisins provenant de quatre des vignobles de Graham dans plusieurs endroits de choix dans la vallée montagneuse du Douro. Charles Symington, le vigneron en chef de Graham, a écrit ce qui suit dans son journal du millésime 2015. « La patience, jouer le jeu de l'attente, a été la clé de la récolte 2015 dans le Douro». La confiance et la flexibilité nécessaires pour revoir notre calendrier de cueillette presque quotidiennement ont permis à chaque cépage de livrer son plein potentiel. Des baies mûres à maturation équilibrée ont été la récompense d'une lecture correcte des signes dans nos vignobles.

Notes:

# Les nouveautés



# **EN CANETTE**

La nouvelle tendance dans l'univers du vin ? Un vin blanc ou rosé rafraîchissant en canette! Ces vins en canette sont déjà bien implantés en Amérique, en Angleterre et au Danemark. Ce qui n'a rien de surprenant car ils ne comportent que des avantages. Vous n'avez plus besoin d'ouvrir une bouteille entière, vous pouvez aisément proposer une canette ou l'emporter avec vous. Le vin reste délicieusement frais pendant longtemps.



#### **CODORNÍU**

Vin mousseux Brut ou brut rosé Canette 25 cl

Cépages :

- blanc : parellada, macabeo, xarel-lo
- rosé : garnacha, monastrell

<sup>3.⁵⁵</sup> €**2.**99\*

Existe aussi en vin mousseux blanc

boivent facilement.

Codorníu est un producteur espagnol de cava

et de vin. Ces canettes contiennent un blanc.

pétillant et un rosé pétillant. Ne les secouez

en canette sont délicieusement frais et se

donc pas avant de les ouvrir! Ces deux «cava»





fruits jaunes et de baies.

# *777*

PINK FLAMINGO BIO

Vin rosé Canette 25 cl

Cépages : grenache, cinsault, carignan

Sec, frais & fruité

2.99 **€2** 20

Pink Flamingo est un vin gris de Camargue, une région viticole du sud de la France où le Rhône se jette dans la Méditerranée. Les vignes y poussent dans le sable salé. Ceci, associé à une brise marine et un climat chaud, donne un excellent rosé frais aux notes de

# UNE BARRIQUE DE PLAISIR

Un tonneau de vin dans votre cave? Non seulement cela sonne bien, mais notre barrik est en plus facile à empiler et à stocker. Pratique, frais et cool.





#### ¡HOLA! BARRIK ROSADO

Espagne - 3L Cépage : garnacha tinta

Sec, frais & floral

19.<sup>99</sup> €**14**.99\*

#### ¡HOLA! BARRIK GARNACHA BLANCA

Espagne - **3L** Cépage : garnacha blanca

Sec, frais & floral

19.<sup>99</sup> €**14.**99'

Le vin rosé ne se boit plus seulement en été. Vu sa popularité croissante, le rosé est désormais disponible sous toutes les formes et dans toutes les tailles. Y compris en barrik. Ce nom est la contraction du mot français 'barrique' et du terme espagnol 'barril', qui signifient tous deux 'tonneau'. Une belle présentation qui garde le rosé bien frais sur une longue durée. N'hésitez donc pas à faire semblant d'être en été, même en plein hiver. Oh! Et quand le tonneau est vide, vous pouvez facilement en enlever le couvercle et l'utiliser comme seau à glace. Pratique, non?

