

LUX-S-9

FESTIVAL DU VIN



Plus de
20 combinaisons
qui vont
vous emballer.

+200
VINS ET BULLES
EN PROMO

du 25/02 au
17/03/2021 inclus

*Notre savoir-faire
se déguste avec sagesse.*



Frank,
Foodpairing expert

Anouck,
Acheteuse vin

Combinez les yeux fermés et les oreilles grandes ouvertes.

Un mariage réussi entre mets et vin procure toujours une expérience très riche. Les arômes d'un vin peuvent compléter, rehausser ou contrebalancer les saveurs de votre plat. C'est pourquoi, à l'occasion de ce festival des vins, nos experts foodpairing et vin Frank, Christophe et Anouck, ainsi que ceux présents en magasin, vous proposent quantité d'associations surprenantes. Cette fois, ils vous donneront non seulement des conseils dans cette brochure, mais également via les épisodes de « **Les Cuvées à écouter** ». Un **audioguide très pratique** pour vous aider à associer les bons plats avec les bons vins. Il vous suffit de scanner le QR code sur cette page et vous entendrez les conseils de nos experts vins. Vous pourrez ainsi accorder votre vin au plat approprié. Pratique, non ? Tchîn-tchîn !



Les **Cuvées à écouter**



FESTIVAL DU VIN

-25%



Frank,
Foodpairing expert

L'apéro pour terminer le repas

Cette splendeur italienne a déjà conquis bien des cœurs. Il y a deux excellentes raisons à cela. La première : le prosecco est frais, fruité et surtout, un peu plus doux que le cava ou le champagne, chose que nous apprécions. Et la seconde : cette couleur ! Imaginez un verre d'un rose limpide de fleur de pêcher où se bousculent d'innombrables bulles. Avouez-le, il y a pire pour trinquer à la vie.

IDÉE ACCORD

Tâchez de garder la bouteille jusqu'au dessert

« Vous pouvez évidemment servir cette belle bulle de fraîcheur à l'apéritif, mais en fait, elle convient encore mieux au dessert. La note légèrement fruitée du prosecco et son bouquet de framboises et de fraises des bois s'accordent parfaitement avec les desserts aux fruits rouges. »

BON À SAVOIR

De biais ? La meilleure garantie de qualité

Tous les proseccos Mionetto portent une étiquette posée de biais. Ce qui vous permet de repérer d'un coup d'œil la qualité signée Mionetto dans le rayon. Depuis plus de 130 ans, Mionetto produit des vins mousseux bénéficiant d'un label de qualité, cultivés dans les collines de Valdobbiadene, au nord-est de l'Italie. Y compris ce prosecco Mionetto Rosé qui fera pétiller vos petites soirées.

NEW

MIONETTO BRUT ROSÉ

PROSECCO D.O.C.

Italie

Vin mousseux rosé brut - € 9,39/L

75 cl

Cépages : glera, pinot noir

9.39 €7.04*

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.

Offre valable du 25/02 au 17/03/2021 inclus 3



Alain,
Expert vin
Supermarché Fort Jaco

Perles & Pescado

Le ¡HOLA! branché adore faire les choses un peu différemment. Normalement, leur Brut mûrit 20 mois en bouteille, mais ce nouveau venu n'y reste que 5 mois. Bien malins, ces Barcelonais, parce que le pétilllement de fruits blancs, d'amandes et de pâtisserie n'en est que plus jeune et frais.

IDÉE ACCORD

Du gras avec du sec

« Un cava brut est toujours un peu plus sec, un peu moins sucré qu'un prosecco par exemple. Il vous faut donc quelque chose pour adoucir le palais. Je l'accompagnerais de tapas espagnoles. Du poisson à l'huile comme des anchois, des sardines, des gambas... pour contrebalancer le côté plus sec de ce mousseux. »

BON À SAVOIR

Une fleur dans la bouteille

Vous avez remarqué le dessin dans la bouteille ? C'est 'El Flor', le pavé en forme de fleur que l'on voit partout dans les rues de Barcelone.



FESTIVAL DU VIN
2+1
GRATIS

SOIT € **6.19** /BOUTEILLE
À L'ACHAT DE 3



¡HOLA! MEDITERRÁNEO BIO BRUT

VIN MOUSSEUX

Espagne

Vin mousseux brut bio - € 8,26/L

75 cl

Cépages : macabeo, parellada, xarel-lo

~~27.87~~ € **18.58***
POUR 3

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.

Frank,
Foodpairing expert



Une caresse pour le palais x 2

Plus les bulles sont fines, meilleur est le champagne, dit-on. C'est vrai ! Lorsque vous laissez un champagne – comme ce Veuve Hémard – fermenter en bouteille pendant plus de 24 mois, vous obtenez un vrai festival de fines bulles. Un régal pour les yeux et une caresse pour le palais. Car son goût est aussi plus puissant, rond et onctueux, avec une note de pain grillé. Ce champagne élégant est exclusivement à base de chardonnay blanc. C'est donc un vrai blanc de blancs. Et du blanc de noirs, ça existe ? Absolument ! La plupart des champagnes sont même composés d'un mélange de raisins blancs et noirs.

IDÉE ACCORD

Un délice avec la sole

« Ça vous est sûrement déjà arrivé : vous ouvrez une bouteille de champagne et après l'apéritif, il en reste. Aucun problème avec un Veuve Hémard, car c'est un champagne tellement rond et puissant que vous pouvez aussi le servir avec la suite de votre menu. Des plats de poisson, comme des rouleaux de sole à la crème ou du poulet, lui iront à merveille. »

BON À SAVOIR

Fiers de notre blanc de blancs

Saviez-vous que le Veuve Hémard a été élaboré exclusivement pour Delhaize par une coopérative d'Avize, l'une des communes grand cru de Champagne ? Vous ne trouverez donc ce blanc de blancs nulle part ailleurs.

#fiers

VEUVE HÉMARD CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT

CHAMPAGNE A.C.

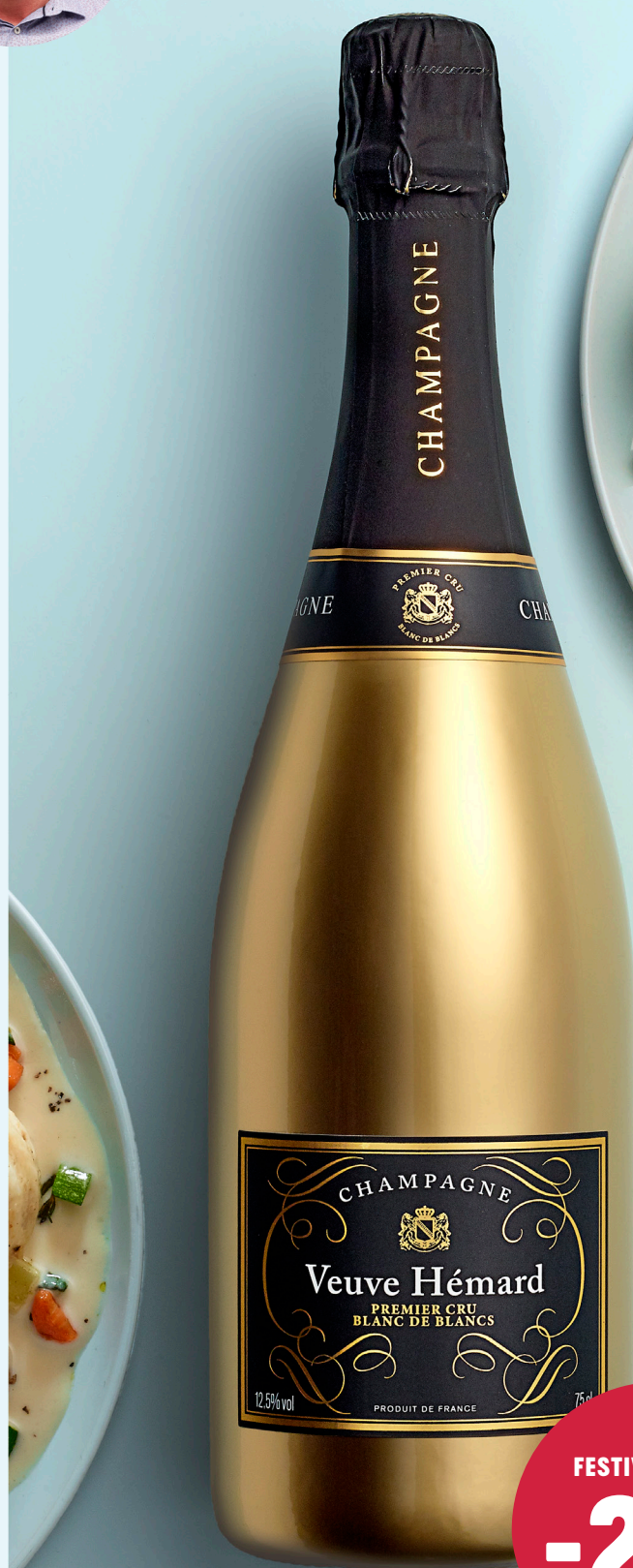
France

Champagne brut - € 27,09/L

75 cl

Cépage : chardonnay

~~27.09~~ € **20.32***



FESTIVAL DU VIN

-25%



Frank,
Foodpairing expert

Une note acidulée pour rafraîchir votre salade

Imaginons une chaude soirée de printemps. Vous ressortez pour la première fois votre mobilier de jardin et vous avez envie de déguster une bonne bouteille de vin. Notre conseil ? Ce Viña Sol de la maison Torres. Un vin espagnol bien charpenté, issu du cépage parellada. En bouche, ce sont les notes d'agrumes et de pêche qui s'expriment. Une fraîcheur fascinante à expérimenter !

IDÉE ACCORD

Un petit plus pour vos salades

Ce vin frais et corsé se marie parfaitement avec une salade. « Une salade hussarde par exemple. Les saveurs prononcées des pommes de terre, cornichons, jambon et œufs durs s'accordent merveilleusement au Viña Sol. De plus, les notes légèrement acidulées de ce vin donneront du piquant à votre salade. »

BON À SAVOIR

Un vin mûrement réfléchi

Viña Sol est un nouveau vin de notre gamme de la maison Torres, dont la création remonte à 1870. Elle est dirigée par Miguel Torres, un vigneron renommé qui met tout en œuvre pour produire du vin de la manière la plus durable possible. De la construction d'éoliennes aux emballages écologiques, il veille à faire un bon produit qui respecte la nature. En agissant de la sorte, Il espère que les futures générations pourront profiter encore longtemps du produit de ses belles vignes.

NEW

VIÑA SOL PARELLADA 2019

CATALUNYA D.O.

Espagne

Vin blanc - € 5,86/L

75 cl

Cépage : parellada

Sec, frais & fruité

~~19.77~~ € **13.18*** POUR 3

FESTIVAL DU VIN

**2+1
GRATIS**

SOIT € **4.39**
À L'ACHAT DE 3

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.

Christophe,
Acheteur vin



Match made in Portugal

Ce vin nous emmène dans la chaleur et la sécheresse de l'Alentejo, au sud-ouest du Portugal. Une région viticole aujourd'hui très appréciée par de nombreux connaisseurs. C'est dans ce paysage tout en pente que vous trouverez le domaine de la famille Relvas. Le Herdade de São Miguel est l'un de leurs grands vins, élaboré à partir de divers cépages locaux. Son bel arôme de fruits jaunes mûrs, de fleurs blanches et ses notes de coco légèrement exotiques vous surprendront !

IDÉE ACCORD

Une onctuosité pour accompagner la crème

Le goût du Herdade de São Miguel est plein, aromatique et équilibré. Un délice avec du poulet et une sauce à la crème. « Avec cet excellent vin portugais, n'hésitez pas à servir un plat comme le vol-au-vent. Les saveurs pleines et onctueuses de ce mets se marient très bien à celles du vin. Une association bien équilibrée. »

BON À SAVOIR

La magie du chêne

Ce vin de la Casa Relvas mûrit pendant environ 4 mois dans de grands fûts de chêne. Le chêne est un bois peu poreux qui permet un échange minimal d'oxygène. Le vin acquiert ainsi davantage de douceur, d'homogénéité et de stabilité, sans s'oxyder.

FESTIVAL DU VIN

2+1
GRATIS

SOIT € 5,03
À L'ACHAT DE 3



HERDADE DE SÃO MIGUEL 2019

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Portugal

Vin blanc - € 6,71/L

75 cl

Cépages : antão vaz, verdeelho, viognier, arinto

Sec, ample & fruité

22,65 €
€ 15,10*
POUR 3



Christophe,
Acheteur vin

Best of our Planet, best with sushi

Best of our Planet est une gamme de vins bio que nous mettons en bouteille dans notre propre usine d'embouteillage. Nous voulons ainsi rendre hommage à Mère Nature et contribuer à la préservation de notre planète. Et ce n'est pas tout... Pour chaque vin de cette gamme, nous cherchons l'endroit où l'on trouve les meilleurs raisins. Pour ce Chenin Blanc Best of our Planet, nous sommes allés en Afrique du Sud, le pays du chenin blanc par excellence. Bien que ce cépage soit originaire de France, l'Afrique du Sud est aujourd'hui le principal producteur de chenin blanc.

IDÉE ACCORD

Très polyvalent

Ce Chenin Blanc Best of our Planet est très polyvalent. Vous pouvez aussi bien le servir avec une salade ou du poulet qu'avec du poisson. « Le chenin blanc produit souvent des vins fruités et frais. Il en va de même pour ce Chenin Blanc Best of our Planet. Il possède des arômes floraux et une fine acidité, des saveurs qui s'accordent bien au goût salé d'un plat de sushis. Et puis, si vous venez juste d'avaler un peu trop de wasabi, sa fraîcheur apaisera le feu de votre palais. Pratique et délicieux à la fois ! »

BON À SAVOIR

Encore meilleur avec le temps

Un chenin blanc peut se conserver très longtemps. Plus vous le laissez mûrir, plus il acquiert une saveur pleine et complexe. Ce Chenin Blanc Best of our Planet est le premier vin bio sud-africain à avoir sa place dans nos rayons.



BEST OF OUR PLANET CHENIN BIO 2020

PAARL W.O.

Afrique du Sud

Vin blanc bio - € 5,02/L

75 cl

Cépage : chenin blanc

Sec, frais & fruité

~~16.95~~ € **11.30***
POUR 3



FESTIVAL DU VIN

**2+1
GRATIS**

SOIT € **3.77**
À L'ACHAT DE 3

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.

Anouck,
Acheteuse vin



Fou de curry et de coco

Frais, fruité, floral avec un soupçon d'amande. Le Corto di Passo est un vin souple qui se boit facilement. Il est élaboré entre autres à partir d'inzolia, un cépage un peu moins connu. À tort, car ce cépage produit des vins surprenants ! L'entreprise familiale sicilienne Baglio Curatolo Arini en est d'ailleurs totalement fan. Leurs domaines viticoles sont situés à environ 500 mètres au-dessus du niveau de la mer, orientés vers le sud. L'inzolia bénéficie ainsi de toute la chaleur du soleil en journée et des températures fraîches la nuit. C'est de là que proviennent les notes fraîches de ce vin.

IDÉE ACCORD

Comment un vin peut apprivoiser les saveurs épicées

« Associez des plats épicés comme un curry avec des vins qui ne contiennent pas trop d'acidité. Les acides intensifient les saveurs piquantes qui, du coup, prédomineront et enflammeront votre palais. Les saveurs fraîches et fruitées du Corto di Passo contrebalanceront le piquant de votre curry. Exactement ce qu'il vous faut ! »

BON À SAVOIR

C'est un Alberto !

L'entreprise viticole Baglio Curatolo Arini collabore avec Alberto Antonini, l'un des œnologues les plus célèbres au monde. Il ne s'occupe pas seulement de la vinification et de la culture du raisin, mais il conseille également les viticulteurs, de l'Italie à l'Uruguay, et les aide à élaborer des vins de grande qualité. Ce qui donne d'emblée une longueur d'avance à ce Corto di Passo.

CORTO DI PASSO INZOLIA 2019/2020

TERRE SICILIANE I.G.P

Italie - Sicile

Vin blanc - € 5,02/L

75 cl

Cépage : inzolia

Sec, frais & fruité

16.⁹⁵ € **11.30***
POUR 3



FESTIVAL DU VIN

**2+1
GRATIS**

SOIT € **3.77**
À L'ACHAT DE 3



Anouck,
Acheteuse vin

Amoureux du risotto

Passionnée de vin, Virginie Saverys s'est installée en Toscane en 2009. C'est à Montepulciano qu'elle produit des vins de qualité supérieure. Grâce à nos bonnes relations, nous pouvons lui acheter son vin en vrac, le mettre nous-mêmes en bouteille dans notre ligne d'embouteillage et le proposer à un prix démocratique. Le Nuvola Rosé est un amour de vin. Élaboré à partir de 85 % de cépage sangiovese, il offre d'intenses notes de fraise et de framboise suivies d'arômes de fruit de la passion et d'une touche épicée. Et il est aussi végétan !

IDÉE ACCORD

Du même pays

Les vins et les plats d'un même pays se marient presque toujours très bien.

« Le risotto est un plat délicieusement onctueux que l'on peut proposer avec pas mal de choses. Avec ce Nuvola Rosé, je recommande un risotto accompagné d'une saucisse de campagne aux herbes. Les notes fruitées et crémeuses du vin s'accordent parfaitement au risotto, et sa finale épicée à la saucisse. »

BON À SAVOIR

Végétarien ou végétan ?

Les vins bio ne sont pas tous végétans. Aucun produit d'origine animale n'est utilisé pour la production des vins végétans. Comme la clarification du vin (rouge) s'effectue souvent avec des produits à base de protéines animales, certains vins bio ne sont pas végétaliens. Mais c'est bien le cas de ce Nuvola qui est 100 % végétan.



NUVOLA DI AVIGNONESI ROSÉ BIO 2020

TOSCANA I.G.T.

Italie

Vin rosé bio - € 6,89/L

75 cl

Cépages : sangiovese, syrah, merlot

Sec, frais & fruité

23.²⁵ € **15.50***
POUR 3 (+ € 0,90 CONSIGNE)

FESTIVAL DU VIN
2+1
GRATIS

SOIT € **5.17**
À L'ACHAT DE 3

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



Tomate-crevettes-rosé

Un seul regard à cette couleur rose pâle suffit pour en déduire que ce frais compagnon de table vient tout droit de la Provence ensoleillée. Après le pressurage, les raisins noirs entrent à peine en contact avec la peau qui donne au vin sa couleur définitive. D'où cette couleur pâle. Ce vin s'adresse clairement aux amateurs de fraîcheur et de légèreté. Grâce à ses notes de baies rouges et de framboises, c'est du pur bonheur !

IDÉE ACCORD

Des crevettes, mais pas sans la tomate

« Ce Côtes de Provence est l'un des vins qui désaltèrent le mieux. On le boit à l'apéritif ou avec des plats légers, comme une tomate aux crevettes. La saveur salée des crevettes et le goût un peu plus acide de la tomate se marient à merveille avec les notes fraîches du rosé de Provence. L'idéal pour une belle soirée de printemps. »

BON À SAVOIR

Fait maison

Delhaize met lui-même ce nouveau rosé en bouteille. Nous en avons l'expérience : chaque année, nous mettons en bouteille 20 millions de litres de vin. Ce qui fait de nous la plus grande entreprise d'embouteillage de Belgique. Et cette étiquette joyeuse ? C'est aussi notre propre création.



NEW

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2020

CÔTES DE PROVENCE A.C

France

Vin rosé - € 6,79/L

75 cl

Cépages : syrah, cinsault

Sec, frais & fruité

~~6.79~~ €5.09*

FESTIVAL DU VIN

-25%

Christophe,
Acheteur vin



Chicon et vin blanc.

Nous adorons les bons plats au four comme les chicons au gratin. Accompagnez-les d'un vin belge, et la réussite de votre soirée est assurée. Le Leo Vinum est mis en bouteille dans notre propre ligne d'embouteillage et élaboré à partir de divers cépages de Hesbaye, région connue surtout pour ses cultures de fruits. Vous ne serez donc pas surpris d'apprendre que ce vin blanc possède un nez fruité et des notes de citron et fruits blancs.

Le Leo Vinum est également disponible en rouge et rosé.

IDÉE ACCORD

Amertume et fraîcheur

Le chicon a un goût amer mais une fois cuit, il acquiert une saveur plus sucrée. Ajoutez à cela une sauce au fromage onctueuse et vous obtiendrez un plat plein de saveurs. « L'acidité fraîche du Leo Vinum équilibrera parfaitement ce plat au four. Ses notes légères et fruitées vous permettent ainsi de servir un repas qui ne soit pas trop lourd. Ces deux-là font vraiment la paire ! »

BON À SAVOIR

Le pouvoir du calcaire

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

NEW

LEO VINUM 2020

Belgique

Vin blanc - € 9,69

75 cl

Cépages : pinot blanc, souvignier gris, chardonnay, johannitter, pinot gris

Sec, frais & fruité

~~9.69~~ €7.27*

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.

Frédéric,
Expert vin
Supermarché Arlon



Viré-Clessé et asperges ? Fondant comme le beurre.

Voici un magnifique Chardonnay classique, mis en bouteille dans notre propre cave à vin. Ce vin blanc du sud de la Bourgogne, près de Mâcon, sent la pomme verte et propose au palais des nuances de poire, de pêche et de fruits secs. Le vin est légèrement vieilli sous bois, acquérant ainsi des notes fumées et de vanille. Un vin pour les vrais amateurs.

IDÉE ACCORD

Duo de saveurs

« Il est toujours bon de laisser pointer l'une des saveurs du vin dans le plat. C'est pourquoi le goût proche de celui du beurre du Viré-Clessé s'accorde si bien aux asperges servies avec une sauce au beurre. Ou une sole meunière, cuite à la poêle avec une belle dose de vrai beurre. »

BON À SAVOIR

Origine Bourgogne garantie

Comment pouvons-nous en être aussi sûrs ? L'étiquette porte la mention 'Appellation Viré-Clessé Contrôlée'. Ce qui garantit que le vin respecte tous les accords conclus sur l'origine, le cépage, la teneur en alcool... de cette région.

VIRÉ-CLESSÉ 2019

VIRÉ-CLESSÉ A.C.

France - Bourgogne

Vin blanc - € 7,55/L

75 cl

Cépage : chardonnay

Sec, ample & complexe

25.47 € **16.98***
POUR 3
[+ € 0,90 CONSIGNE]



FESTIVAL DU VIN
2+1
GRATIS

SOIT € 5.66 /BOUTEILLE
À L'ACHAT DE 3



FESTIVAL DU VIN

-25%



Anouck,
Acheteuse vin

La touche finale au calamar

On pense souvent que le sancerre est un cépage. Rien n'est moins vrai ! Sancerre est une petite ville de l'est de la région de la Loire, où le sauvignon blanc se délecte du soleil et du sol calcaire. Les vins issus de ce cépage sont souvent mûrs, pleins et délicieusement aromatiques comme ce Sancerre mis en bouteille dans notre propre ligne d'embouteillage. Un vin avec de la structure, de la longueur, une délicieuse fraîcheur, tout en nuance.

IDÉE ACCORD

Agrumes et saveurs salées

Avec ce Sancerre, vous marquez des points à tous les coups. Ils seront peu nombreux à ne pas l'apprécier ! Il présente non seulement un nez fleuri de cassis et de pomme mais également des arômes d'agrumes et une vive acidité. « Des saveurs qui s'accordent parfaitement à un fromage de chèvre tiède. Il se plaît aussi en compagnie d'un calamar. Ses notes minérales et son acidité pleine de fraîcheur complètent à merveille cette entrée salée et croquante. »

BON À SAVOIR

Avec modération

Saviez-vous qu'un Sancerre contient au moins 10,5 % d'alcool ? Parfois même 12 à 13 % ! Par rapport aux autres vins blancs, c'est un pourcentage assez élevé. Dégustez-le donc avec modération...

SANCERRE 2017/2018

SANCERRE A.C.

France - Loire

Vin blanc - € 13,19/L

75 cl

Cépage : sauvignon blanc

Sec, ample & complexe

~~13.19~~ € **9.89***
(+ € 0,30 CONSIGNE)

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.

Christophe,
Acheteur vin



De la souplesse avec un bon steak

Honnêtement, les premiers vins bio n'étaient pas très raffinés. Mais aujourd'hui, les techniques de vinification biologique sont bien plus au point. Voici un vin plus que parfait de la maison Gérard Bertrand, le plus grand producteur de vins bio du Languedoc-Roussillon. Il ne contient aucun sulfite ajouté, seulement le noble jus du cépage merlot. Les connaisseurs parlent d'un cépage féminin, parce qu'il donne des vins souples, aux notes fruitées de groseille rouge et de framboise.

IDÉE ACCORD

Rouge et rouge font toujours bon mariage

« Quand je bois un vin rouge aux notes de fruits rouges, je pense d'office à un bon morceau de viande rouge, style côte de bœuf. Une belle alliance que ce cépage féminin et ce morceau de viande masculin. Préférez de la viande bio, afin que vin et mets partagent le même respect pour les animaux et l'environnement. »

CONSEIL DE SERVICE

En carafe pour libérer les arômes

Les vins jeunes, comme ce Merlot Naturae, ont parfois besoin d'un petit coup de pouce pour libérer tous leurs arômes. Versez le vin dans une grande carafe au ventre large et long goulot. Essayez de prendre un peu de hauteur pour que le vin soit en contact avec un maximum d'oxygène. Une valse élégante qui confère davantage de souplesse et d'arômes à votre vin. Une fois en carafe, vous ne pouvez cependant pas le conserver longtemps.



SANS SULFITES
AJOUTÉS

NATURAE MERLOT BIO 2019

PAYS D'OC I.G.P.

France - Languedoc-Roussillon

Vin rouge - € 6,59/L

75 cl

Cépage : merlot

Souple & fruité

~~6.59~~ €4.94*

FESTIVAL DU VIN

-25%



FESTIVAL DU VIN

-25%



Isabelle,
Expert vin
Supermarché Charles Woeste

Ajoutez quelques herbes à votre plat mijoté

L'Elysian trouve ses racines sur les flancs ensoleillés des montagnes grecques du Péloponnèse. Cette abondance de soleil produit un vin généreux, puissant et savoureux qui sent bon les herbes méridionales. Le thym et le romarin auxquels viennent s'ajouter des notes de fruits rouges. Un verre qui vous plonge en vacances.

IDÉE ACCORD

La puissance appelle la puissance

« La puissance du vin exige un plat au goût puissant. Je l'accompagnerais d'un tajine, de légumes du sud cuits au four ou, pour rester dans le même pays, d'une moussaka à base de viande d'agneau hachée. Elle donne davantage de goût à ce plat traditionnel grec. »

BON À SAVOIR

Pourquoi le vin dans un 'bag in box' se conserve-t-il plus longtemps qu'en bouteille ?

C'est simple : parce que le vin n'entre pas en contact avec l'oxygène. Le robinet ferme hermétiquement le sac après chaque utilisation. Ainsi, chaque verre conserve le même goût que le premier verre pendant au moins 6 à 8 semaines.



ELYSIAN RED 2019

P.D.O. NEMEO

Grèce - Nemea

Vin rouge - € 3,13/L

2,25 L

Cépage : agiorgitiko

Souple & fruité

~~9.39~~ €7.04*

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.

Anouck,
Acheteuse vin



Chili & Tex-mex

Cette nouveauté nous vient tout droit du Chili. Dans ce pays qui s'étire le long de la cordillère des Andes, la différence entre les températures diurne et nocturne est exceptionnellement importante. Ce qui procure à ce Montes une agréable acidité et une fraîcheur fruitée. Vous y percevrez des notes de fruits rouges et noirs tels que les prunes, mais aussi de poivre noir épicé et une subtile pointe boisée. Une saveur angélique sur la langue, comme le promet l'étiquette.

IDÉE ACCORD

Un allié très gourmand pour ce vin sec

« Les connaisseurs disent du cabernet sauvignon qu'il est un cépage masculin. Il est en effet un peu plus rude, plus musclé et aussi plus tannique, ce qui donne une sensation plus sèche en bouche. Il est donc préférable de l'accorder avec un plat qui fasse contrepoids, un mets plus gras, comme de la viande rouge avec une sauce chasseur aux oignons et aux lardons par exemple. Une fajita de viande de bœuf fera aussi très bien l'affaire. »

BON À SAVOIR

De la fraîcheur en bouteille

Saviez-vous qu'au Chili, les raisins cabernet sauvignon sont cueillis à l'aube ? La nuit, les températures chutent considérablement à cause de l'air frais des montagnes des Andes. En vendangeant tôt le matin, on préserve la fraîcheur nocturne.

NEW

MONTES RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2019

Chili - Colchagua Valley

Vin rouge - € 7,75/L

75 cl

Cépage : cabernet sauvignon

Puissant & complexe

~~7,75~~ €5.81*



FESTIVAL DU VIN

-25%

FESTIVAL DU VIN

-25%



Frank,
Foodpairing expert

La cerise sur le lapin

Certes, les notes boisées dominent parfois dans certains rioja. Mais pas dans ce Rioja Crianza qui exprime davantage son fruité grâce au vieillissement en fût de bois de 12 mois minimum. Un festival espagnol de fruits mûrs rouges et noirs dans votre verre.

IDÉE ACCORD

Vin et plat sur la même longueur d'onde

« C'est parfois bien simple : un vin aux notes de fruits rouges et noirs s'accorde à la perfection avec un plat constitué des mêmes ingrédients. Avec ce Viña Pomal Crianza, vous pouvez par exemple servir un lapin aux pruneaux. Un deuxième argument plaide en ce sens : ce rioja laisse les tanins prendre le dessus. Il convient donc à un morceau de viande au goût prononcé comme le lapin. »

BON À SAVOIR

Rioja vient de 'Rio Oja', une rivière

Si vous voulez visiter les célèbres vignobles rioja, vous devrez vous rendre dans le nord de l'Espagne. Les vignobles s'étendent sur les rives de l'Èbre, un fleuve où se jette une rivière : la Rio Oja. Voilà d'où vient le nom rioja ! Les Romains cultivaient déjà la vigne dans cette région. Le Viña Pomal a également quelques années au compteur, 116 pour être précis.



NEW

VIÑA POMAL CRIANZA 2017

RIOJA D.O.C.

Espagne

Vin rouge - € 7,39/L

75 cl

Cépage : tempranillo

Souple & boisé

~~7.39~~ €5.54*

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.

Christophe,
Acheteur vin



Souple et juteux

Envie d'une bonne bouteille de Bordeaux ? Ce Lussac Saint-Emilion ne vous décevra pas. Savourez un assemblage unique de 3 cépages de premier plan : un merlot souple, un cabernet sauvignon puissant et un cabernet franc aromatique. Ce sont les vedettes de l'appellation Lussac Saint-Emilion, cette magnifique région viticole au bord de la Dordogne.

IDÉE ACCORD

Un compagnon de table tout aussi juteux

« Chez moi, je préfère accompagner ce Lussac Saint-Emilion d'un gigot d'agneau, une viande juteuse et bien goûteuse. Avec les bonnes épices et un peu d'ail sur la viande, vous préparez un plat au goût prononcé que ce Bordeaux à la douceur savoureuse, aux délicieuses notes boisées et de fruits rouges et aux tannins élégants peut parfaitement maîtriser. »

BON À SAVOIR

Qui dit bordeaux, dit assemblage

Le bordeaux n'existe pas. Chaque bouteille est un assemblage différent de six cépages qui conviennent au vin rouge. Créer l'assemblage parfait est un art, que le Français Jean Fleury maîtrise comme aucun autre. Depuis plus de 40 ans, il met au point pour Delhaize des assemblages uniques que nous mettons ensuite nous-mêmes en bouteille dans notre ligne d'embouteillage à Molenbeek, près de Bruxelles. Merci Jean !

JEAN FLEURY CHÂTEAU LES ALBERTS 2016/2018

LUSSAC SAINT-ÉMILION A.C.

France - Bordeaux

Vin rouge - € 9,69/L

75 cl

Cépages : merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon

Souple & boisé

~~9.69~~ €7.27*



FESTIVAL DU VIN

-25%

FESTIVAL DU VIN

-25%



Christophe,
Acheteur vin

Deux caractères bien trempés

Quelque chose d'un peu plus fort ? N'hésitez pas, jetez votre dévolu sur ce Châteauneuf-du-Pape Saint-André. Un nom qui sonne comme une cloche papale, à juste titre. Ce vin de la région du Rhône, près d'Avignon, est très corsé, puissant et épicé. On le remarque dès la première gorgée : ce vin rouge foncé révèle d'emblée son profil aromatique épicé où percent des notes de fruits noirs et de baies. Un vin divin.

IDÉE ACCORD

Amoureux du fromage à pâte dure

« Voilà un vin polyvalent qui se marie à de nombreux mets. Des légumes du sud, une viande grillée, un osso-buco à la milanaise... Mais si je débouche cette bouteille chez moi, je l'accompagne simplement d'un morceau de fromage à pâte dure comme le Oudendijk cassant. Vous accordez ainsi autant d'attention au fromage qu'au vin, ce qu'ils méritent tous les deux. »

BON À SAVOIR

Un vin comme cadeau ?

Ne cherchez pas plus loin

Avec un Châteauneuf-du-Pape, vous comblerez n'importe quel amateur de vin. Un vin exquis, un nom retentissant et une bouteille qui bonifie avec les années.



CHÂTEAU SAINT ANDRÉ 2018/2019

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE A.C.

France - Côtes du Rhône

Vin rouge - € 22,99/L

75 cl

Cépages : grenache, syrah

Puissant & épicé

22,99 € **17,24***

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.

Anouck,
Acheteuse vin



Un rouge doux avec un burger ? Un délice criminel !

Un vin au nom apparemment terrifiant... et c'est bien sûr intentionnel. Ce vin est fier de ses racines sauvages et provient de l'État de Victoria, la province la plus méridionale (et donc la plus froide) de l'Australie. Il y fait néanmoins toujours très chaud. Le goût de ce cabernet sauvignon est donc assez corsé, une vraie bombe pourrait-on même dire, avec un peu de sucre résiduel. Mais comme l'indique l'étiquette, ce vin ne cherche pas le raffinement mais se veut puissant, sauvage et brut.

IDÉE ACCORD

Comment permettre à criminel de se réinsérer ?

« Sa finale un peu sucrée s'accorde à merveille avec un délicieux hamburger. Mieux encore, vous pouvez ajouter ce vin dans la sauce aux oignons pour améliorer la recette de votre plat made in USA. »

BON À SAVOIR

Ces bouteilles racontent une histoire. Littéralement.

Comme déjà dit précédemment, ce vin s'enorgueillit de son passé colonial pénal. À la fin du 18^e et au cours du 19^e siècle, toute personne coupable d'un crime figurant sur une liste de 19 infractions était exilée en Australie. En pointant la caméra de son smartphone sur l'étiquette, on découvre l'histoire du malfaiteur qui y est représenté en réalité augmentée.

19 CRIMES CABERNET SAUVIGNON 2019

Australie - South Eastern Australia

Vin rouge - € 7,72/L

75 cl

Cépage : cabernet sauvignon

Puissant & fruité

26.⁰⁷ € **17 38***
● POUR 3

FESTIVAL DU VIN

**2+1
GRATIS**

SOIT € **5 79** / BOUTEILLE
À L'ACHAT DE 3



FESTIVAL DU VIN

-25%



Frédéric,
Expert vin
Supermarché Herstal

Duo doux-amer

Un Porto oui, mais un bon Porto. Avec ce Graham's, vous avez la certitude de ne pas vous tromper. Pour commencer, il s'agit d'un 'Vintage', un Porto élaboré avec des raisins d'un millésime exceptionnel. Mieux encore, c'est un Late Bottled Vintage, un Porto vieilli en fûts de chêne pendant non pas deux, mais six ans. Et cela se goûte : ce Porto rouge rubis foncé possède une belle maturité et une intensité surprenante. Chaque gorgée est un régal pour vos papilles. Comme il se doit.

IDÉE ACCORD

À la fin, pas au début

« Beaucoup de gens servent un 'petit Porto' à l'apéritif. Mais en fait, ce n'est pas une bonne idée, car le sucre vous fait perdre l'appétit. Il est préférable de réserver cette bouteille pour la fin du repas, quand les fromages arrivent à table ou, mieux encore avec un dessert au chocolat amer. »

BON À SAVOIR

Une affaire de famille

Aujourd'hui, la plupart des entreprises viticoles du Portugal appartiennent à de grandes multinationales. Ce n'est pas le cas de ce joyau. Graham's est un Porto de la famille Symington, une entreprise prospère qui possède plusieurs domaines viticoles ou *quintas* dans la vallée du Douro.

GRAHAM'S LATE BOTTLED VINTAGE

Portugal - Porto - € 13,79/L 75 cl

Cépages : touriga nacional, touriga franca, tinta barroca

13.79 € **10.34***



VIN FROMMAGE ET CHARCUTERIE

Le fromage et la charcuterie. En repas ou à savourer à la fin d'un délicieux festin, c'est toujours un moment agréable et tellement chaleureux. Encore faut-il savoir comment composer son plateau ! Quelles associations seront les plus appropriées et surtout quels vins servir pour les accompagner au mieux ? Voici quelques idées d'accords que j'ai concoctés pour vous. Petit conseil : veillez à sortir les fromages de votre réfrigérateur une à deux heures avant de les mettre à table, pour que les arômes puissent se développer à température ambiante.

Frank, Foodpairing expert





Mâcon La Roche Vineuse & Gruyère suisse

Le gruyère est l'un des fromages les plus connus au monde. Il se caractérise par une délicieuse sensation crémeuse en bouche, et un goût piquant et épicé. L'idéal pour une fondue mais aussi en dessert ! Équilibrez les saveurs relevées de ce fromage avec un vin frais et fruité comme le Mâcon La Roche Vineuse aux notes de pomme, de poire et de melon.

MÂCON LA ROCHE VINEUSE 2019
Mâcon-Villages A.C.
France - Bourgogne
Vin blanc - 75 cl
€ 7,09/L
Cépage : chardonnay

SEC, FRAIS & FLORAL

~~7.09~~
€5.32*
(+ € 0,30 CONSIGNE)

taste of Inspirations

Gruyère suisse A.O.P.
Affinage : 12 mois
Bloc 200 g - € 23,45/kg

€4.69

Trivento White Malbec & bûche Sainte Maure de Touraine

Le Sainte Maure de Touraine est parfois considéré comme le père des fromages à pâte molle et blanche. Ce fromage de chèvre a une croûte naturelle par excellence. Après environ 8 semaines de maturation, celle-ci présente des moisissures bleu-gris aux arômes de noix. Parfait avec le Trivento Malbec argentin : notes de fruits blancs bien mûrs et cassis, bel équilibre et longue finale.

TRIVENTO RESERVE WHITE MALBEC 2019
Argentine - Mendoza
Vin blanc - 75 cl
€ 5,86/L
Cépage : malbec

SEC, FRAIS & FRUITÉ

~~19.77~~
€13.18*
POUR 3

taste of Inspirations

Bûche Sainte Maure de Touraine A.O.P.
Bûche de chèvre au lait cru
250 g - € 23,96/kg

€5.99



FESTIVAL DU VIN
2+1 GRATIS

SOIT € 4.39 /BOUTEILLE
À L'ACHAT DE 3



Chinon Les Chatelières & Brie de Meaux

Qui n'apprécie pas un délicieux morceau de brie ? Ce fromage traditionnel français à pâte molle, doux et crémeux, possède des arômes suaves et fumés. En bouche, vous remarquerez des saveurs de champignons et un soupçon de sherry. Nous l'accordons volontiers avec le Chinon Les Chatelières. Un vin de Loire rouge et raffiné, avec des notes de fruits rouges, un arôme boisé discret, et une finale tannique.

LES CHATELIÈRES CHINON 2018/2019
Chinon A.C.
France - Loire
Vin rouge - 75 cl
€ 9,69/L
Cépage : cabernet franc

LÉGER & FRUITÉ

~~9.69~~
€7.27*

taste of Inspirations

Brie de Meaux A.O.P.
Fromage de vache

€17.50 /KG

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.

Viña Sol & Jamón Ibérico

Le Viña Sol catalan est souple et complexe. Servez-le avec un délicieux morceau de Jamón et vous aurez immédiatement l'impression d'être en Espagne. Le goût du Jamón Ibérico est intense et sa texture très douce. Un produit séduisant aux saveurs prononcées.

VIÑA SOL GARNACHA 2019

Catalunya D.O.
Espagne
Vin rouge - 75 cl
€ 6,04/L
Cépage : garnacha

SOUPLE & COMPLEXE

20.37
€13.58*
POUR 3



Jamón de cebo de campo Ibérico
Jambon cru ibérique
80 g - € 86,88/kg

€6.95

FESTIVAL DU VIN
**2+1
GRATIS**

SOIT €4.53
À L'ACHAT DE 3



Les Applanats & Rosette pur porc

Ce saucisson sec de porc vient du Beaujolais. Il est assaisonné de poivre, de noix de muscade et d'autres aromates naturels. Il vaut donc mieux le servir accompagné d'un vin qui puisse soutenir toutes ces saveurs, comme Les Applanats : un vin de caractère, aux notes de fruits mûrs, présentant un haut degré d'alcool et des tannins raffinés.

CHÂTEAU DES APPLANATS 2019

Beaumes de Venise A.C.
France - Côtes du Rhône
Vin rouge - 75 cl
€ 6,04/L
Cépages : cinsault, grenache,
mourvèdre, syrah

PUISSANT & ÉPICÉ

20.37
€13.58*
POUR 3
(+ € 0,90 CONSIGNE)



Salami rosette
20 tranches
100 g - € 15,10/kg

€1.51

FESTIVAL DU VIN
**2+1
GRATIS**

SOIT €4.53
À L'ACHAT DE 3



Nuvola di Avignonesi blanc & Prosciutto di Parma taste of Inspirations

Le Nuvola est un vin frais de qualité supérieure qui nous vient de Toscane. Pour l'accompagner, un autre produit italien de premier plan s'impose ! Le Prosciutto Di Parma taste of Inspirations est affiné pendant au moins 24 mois sur des poutres en pin. Il est traité avec un mélange exclusif et secret de sel marin italien qui lui procure un parfait équilibre entre douceur et intensité.

NUVOLA BIO 2020

Toscana I.G.T.
Italie - Toscane
Vin blanc bio - 75 cl
€ 6,89/L
Cépages : sangiovese,
chardonnay, malvasia,
trebbiano, grechetto

SEC, FRAIS & FRUITÉ

NEW



23.25
€15.50*
POUR 3
(+ € 0,90 CONSIGNE)



Prosciutto di Parma D.O.P.
Jambon de parme
Affiné pendant
au moins 24 mois
8 tranches
80 g - € 49,88/kg

€3.99

FESTIVAL DU VIN
**2+1
GRATIS**

SOIT €5.17
À L'ACHAT DE 3



VIN &
CHARCUTERIE

RIESLINGS



Fabian,
Expert vin
Supermarché De Fré

Avouons-le sans détour : le riesling est l'un de nos cépages préférés. Pourquoi ? Parce qu'il est très polyvalent et qu'il produit les vins les plus extraordinaires des quatre coins du monde. Nous sommes donc ravis de mettre certains d'entre eux en valeur et... en promo, naturellement !

La maison Schlumberger est située en Alsace et pratique une 'viticulture raisonnée', ce qui veut dire qu'elle laisse la nature suivre son cours autant que possible. Ce riesling est sec, frais et fruité. Idéal pour accompagner les saveurs salées des moules, des fruits de mer et du poisson.

DOMAINES SCHLUMBERGER LES PRINCES ABBÉS RIESLING 2018/2019

Alsace A.C.
France - Alsace
Vin blanc - 75 cl - € 9,39/L
Cépage : riesling

Sec, frais & fruité

~~9,39~~
€7.04*



Roaring Beach est située le long du littoral accidenté de la splendide île australienne. Nulle part ailleurs l'air n'est aussi pur, ni la pluie aussi pure. Un rêve pour n'importe quel cépage, y compris le riesling avec sa délicieuse acidité, son parfum glacé et ses saveurs d'agrumes.

ROARING BEACH RIESLING 2019/2020

Australie - Tasmanie
Vin blanc - 75 cl - € 11,29/L
Cépage : riesling

Sec, frais & fruité

~~11,29~~
€8.47*

Les domaines viticoles d'Hoffman se trouvent à environ 5 kilomètres du Rhin, où les vignes bénéficient de sols calcaires. Un riesling frais présentant de belles notes minérales et épicées, et des arômes d'abricots secs et de tilleul. Il s'accorde parfaitement aux asperges.

HOFMANN RIESLING TROCKEN 2019

Qualitätswein
Allemagne - Rheinhessen
Vin blanc - 75 cl - € 7,55/L
Cépage : riesling

Sec, ample & fruité

~~7,55~~
€5.66*

Doña Paula provient de la vallée d'Uco, en Argentine, où les vignes bénéficient de journées chaudes, de nuits froides et d'un sol très varié. Un riesling à la minéralité fraîche, présentant des notes de jasmin et d'agrumes. Délicieux avec une salade et un fromage passé au four.

NEW

DOÑA PAULA HIGH

ALTITUDE RIESLING 2020
Argentine - Mendoza
Vin blanc - 75 cl - € 7,55
Cépage : riesling

Sec, ample & complexe

~~7,55~~
€5.66*



Un soir, le vigneron Charles Smith mangeait un plat chinois en regardant un film de kung-fu. Déçu par le vin qui accompagnait son repas, il décida de prendre lui-même les choses en main. Le résultat ? Un riesling frais et minéral, des notes d'agrumes et une pointe d'exotisme.

KUNG FU GIRL RIESLING 2019

États-Unis - Washington State
Vin blanc - 75 cl - € 13,19
Cépage : riesling

Sec, frais & fruité

~~13,19~~
€9.89*

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.

Saviez-vous que Grand Cru veut dire 'grande récolte' ? 'Grand' fait aussi référence à la qualité. Pour que votre étiquette porte la mention Grand Cru, votre vignoble doit répondre à certaines normes et réglementations. Il s'agit donc d'un vin de qualité de classe supérieure.

Anouck,
Acheteuse vin



GRANDS CRUS

FESTIVAL DU VIN
-25%



Ce magnifique château se cache dans une oasis de verdure à Pomerol. Comme son nom l'indique, le sol est ici principalement composé de pierre. Ce Pomerol est donc plus léger et moins volumineux, mais présente cependant d'élégantes saveurs fruitées et est très raffiné. De plus, ce vin développe des arômes de truffe.

CHÂTEAU LA GRAVE 2016/2017/2018

POMEROL A.C.

France - Bordeaux

Vin rouge - € 43,49/L 75 cl

Cépages : merlot, cabernet franc

Souple & complexe

~~43.49~~ €32.62*

FESTIVAL DU VIN
-25%



Cet excellent Saint-Julien Grand Cru est un peu moins connu que ses glorieux voisins, mais de qualité semblable. On en produit seulement 60 000 bouteilles par an, ce vin est donc très recherché. Il vieillit pendant environ 14 mois, ce qui lui confère puissance et finesse, une structure large et une très belle note boisée.

CHÂTEAU SAINT-PIERRE 2015

SAINT-JULIEN GRAND CRU CLASSÉ A.C.

France - Bordeaux

Vin rouge - € 62,19 75 cl

Cépages : cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc

Puissant & complexe

~~62.19~~ €46.64*

FESTIVAL DU VIN
-25%



Au sommet d'une colline du village de Saint-Etienne-de-Lisse, se dresse le Château de Pressac, un splendide château postmédiéval. Depuis 1997, il appartient à la famille Quenin qui a remis ce Saint-Emilion sur le devant de la scène. Un vin charnu aux notes de fruits rouges croquants, aux arômes boisés très présents et aux tannins parfaitement intégrés. Un vin qui mérite amplement son appellation Grand Cru Classé.

CHÂTEAU DE PRESSAC 2016/2018

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ A.C.

France - Bordeaux

Vin rouge - € 34,85 75 cl

Cépages : merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec, carménère

Puissant & boisé

~~34.85~~ €26.14*



¡HOLA! BARRIK
ROSADO
 Espagne - 3L
 € 4,71/L
 Cépage : garnacha tinta

Sec, frais & floral

18.⁸⁵
€14.14*



¡HOLA! BARRIK
GARNACHA BLANCA
 Espagne - 3L
 € 4,71/L
 Cépage : garnacha blanca

Sec, frais & floral

18.⁸⁵
€14.14*



Christophe,
 Acheteur vin

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.

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 enlever le couvercle et l'utiliser comme seau à glace. Pratique, non ?



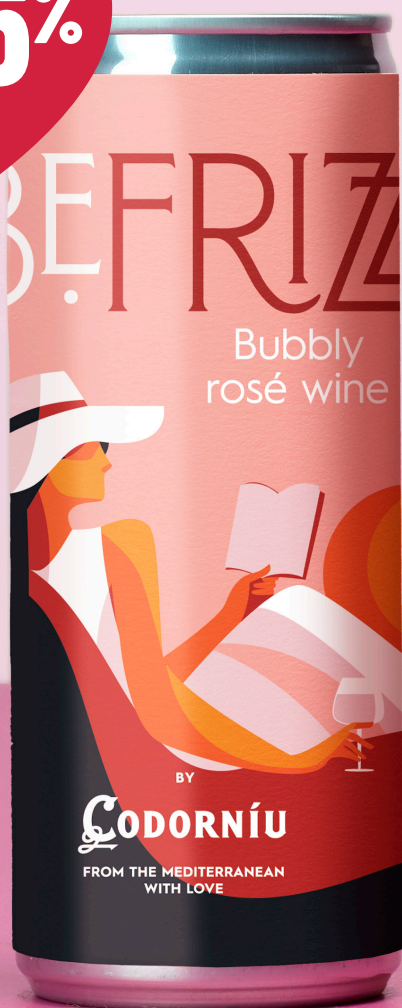
EN CANETTE

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.



Jean-Michel,
Expert vin
Supermarché Seraing

FESTIVAL DU VIN
-25%



Codorníu est un producteur espagnol de cava et de vin. Ces canettes contiennent un blanc pétillant et un rosé pétillant. Ne les secouez donc pas avant de les ouvrir ! Ces deux « cava » en canette sont délicieusement frais et se boivent facilement.

Existe aussi en vin mousseux blanc

CODORNÍU
Vin mousseux
brut ou brut rosé
Canette 25 cl
€ 8,96/L
Cépages :
• blanc : parellada, macabeo, xarel-lo
• rosé : garnacha, monastrell

~~2,99~~
€ 2,24*

FESTIVAL DU VIN
-25%



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 fruits jaunes et de baies.



PINK FLAMINGO BIO
Vin rosé
Canette 25 cl
€ 8,36/L
Cépages : grenache, cinsault, carignan

Sec, frais & fruité

~~2,79~~
€ 2,09*

La Chouffe
Bière blonde forte
8% vol. alc.
75 cl - € 3.61/L

~~3.39~~
€2.71*

Ce choucou de nombreux amateurs de bière possède un goût rafraîchissant et épicé. L'idéal avec une préparation de viande de veau accompagnée d'une sauce à la moutarde piquante.



BIÈRES

-20%



Chimay Dorée
Bière trappiste blonde
4.8% vol. alc.
75 cl - € 3.40/L

~~3.19~~
€2.55*

Une planche de fromages de Chimay ? Servez cette bière trappiste blonde légère qui s'accorde parfaitement, à ses arômes épicés et floraux, sa pointe d'agrumes et ses saveurs prononcées de coriandre. Top !

Une bière brassée avec savoir 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.

Lupulus Brune

Bière brune
8,5% vol. alc.
75 cl - € 3,93/L

~~3,69~~
€ 2,95*

Une bière brune artisanale au caractère doux et aux arômes d'agrumes. Parfaite avec un dessert au chocolat noir et à la noix de coco.



Lupulus Triple

Bière blonde triple
8,5% vol. alc.
75 cl - € 3,83/L

~~3,59~~
€ 2,87*

Une bière fraîche à l'amertume apprivoisée et au goût de thym épice. Délicieuse avec un poulet rôti au thym ou des carottes confites et des oignons caramélisés.

Une table scintillante !

BIENTÔT DANS VOTRE MAGASIN*

Carafe en verre élégante,
conçue pour le vin ou l'eau

Design haut de gamme

Décor d'animaux de la forêt

Superbes verres
en verre cristallin sans plomb

ÉPARGNEZ POUR CES VERRES ÉLÉGANTS, À DÉCOUVRIR BIENTÔT DANS VOTRE MAGASIN DELHAIZE.
Action d'épargne du 04.03.2021 au 14.04.2021 Inclus - échange des cartes remplies jusqu'au 21.04.2021 inclus.

* Voir conditions sur la carte d'épargne et/ou sur le site web

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

E.R.: D. Kirschvink - 19, Route de Bastogne, L-9638 Pommerloch - BCE 0402.206.045 - S. 09/2021. 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 et Proxy luxembourgeois participants.