



Grande opération vins 2022

Brochure de présentation des vins

Pour sa **27^{ème} vente de vins**, le club Rotary Bruxelles-Altitude vous propose une belle sélection de flacons, vendus au profit de bonnes causes. Vous y retrouverez des classiques, que vous avez plébiscités les précédentes éditions, mais aussi des découvertes. Il y en a pour tous les goûts et pour tous les budgets : blancs, rouges, rosés, vins tranquilles ou pétillants, à boire tous les jours ou à sortir pour les grandes occasions.

Cette brochure vous aidera à faire votre choix. Pour chaque vin, vous trouverez une courte description mais aussi une proposition d'accords avec des mets, la température de service idéale et une indication sur le temps de garde. Conservez donc ce document !

Comme l'année précédente, nous vous proposons nos **6 coups de cœur**, c'est-à-dire les vins qui nous ont particulièrement plu lors de la dégustation. Nouveauté cette année, vous pouvez acheter un assortiment « coup de cœur » regroupant nos 6 favoris. Eventuellement une façon de découvrir ces vins avant de passer une commande plus conséquente.

Tous les vins présentés dans cette brochure pourront être goûtés lors de notre **Week-end Vins, les 19 et 20 mars à la ferme Holleken**. A cette occasion, vous aurez aussi l'occasion d'acheter directement et d'emporter votre vin. Si vous ne pouvez être présents ou si cela vous convient mieux, vous pouvez aussi passer commande et être livrés.

Cette année, nous accueillons **Henri Dermul**, un amoureux du vin, membre de nombreuses confréries bachiques, qui nous fera l'honneur d'une conférence « *Petit guide pratique du savoir boire du vin* » le dimanche 20. Henri a également apporté son expérience lors de la sélection des références présentes dans cette brochure.

Toutes les informations à propos du week-end et des commandes se trouvent sur le site du club : <https://bruxelles-altitude.rotary2150.org/fr/agenda/show/41794>



Les projets soutenus

En passant commande de vins dans le cadre de cette opération, vous nous aidez à soutenir les projets suivants.



CREB

Sur base du principe « Tout enfant a droit à une éducation » le C.R.E.B. (Centre de Rééducation de l'Enfance à Bruxelles) est un lieu d'accueil et de vie pour des enfants présentant une déficience mentale profonde avec des handicaps associés. Ils y évoluent dans un espace-temps adapté.



Bras-dessus Bras-dessous

BdBd vise à rompre l'isolement des aînés et leur donner la possibilité de retrouver une place dans la société en créant un réseau de voisinage solidaire.

Embarque

EMBARQUE

Embarque a pour activité d'accomplir tout acte qui se rapporte directement ou indirectement à :

- L'assistance aux personnes en difficultés financières
- L'accompagnement et aide, notamment en matières administrative et financière, aux personnes défavorisées



FOR.E.T. (ou FORESTO)

FORESTO développe et coordonne des activités de formation professionnelle et d'économie sociale dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie, en faveur d'adultes sans emploi, peu qualifiés et éloignés du marché du travail et ce dans le respect et la mise en avant de la diversité propre à notre société.



CF2D

Le CF2D s'attache à innover dans la création d'activités et de nouveaux emplois, la valorisation des ressources pour favoriser la solidarité socio-économique.



SEAD sailing

SEAD est une asbl belge qui a pour but de collecter, faire germer et disséminer des graines d'idées qui participent au développement de la durabilité de notre monde et de sa sensibilisation à l'environnement.



Rotary Clubs for Development

ONG rotarienne qui œuvre à la vaccination d'enfants congolais et qui participe à la réhabilitation d'un hôpital dans la banlieue de Kinshasa.



ANAH (Association Nationale d'Aide aux personnes Handicapées)

ONG qui soutient les projets d'aide aux handicapés.



HSF (Hôpital Sans Frontière)

ONG qui récupère et distribue du matériel médical pour les situations d'urgence et des hôpitaux démunis dans le monde.



Prix de la citoyenneté

Récompense remise tous les 2 ans par l'ensemble des clubs bruxellois à 2 associations pour leurs actions remarquables au niveau sociétal.



Notre sélection de vins

Les pages suivantes vous aideront à faire votre choix dans notre sélection de vin. Les pictogrammes ci-dessous vous signalent les nouveautés, les best-sellers, les coups de cœur mais aussi les vins bio ou issus d'exploitation à haute valeur environnementale. Pour chaque vin, la température idéale de service est indiquée. La plupart des vins peuvent être bus dès à présent. Si vous avez la patience d'attendre, les plus prestigieux méritent néanmoins quelques années de vieillissement en cave. Une estimation du temps de garde possible est donné pour chacun des vins. Il s'agit du temps de garde à partir de 2022.



Nouveauté 2022, c'est la première fois que nous vous proposons ce vin. Découvrez-le !



Un de nos **best-sellers**, que vous avez apprécié et plébiscité les années précédentes. Achetez-le les yeux fermés !



Coup de cœur de l'équipe lors de la sélection des vins. Ce vin a ce petit truc en plus qui fait les grand vins !



Vin biologique. Cette certification atteste que les cahiers des charges de l'agriculture biologique (pour le raisin) et de la vinification biologique (pour le vin) ont été respectés.



Vin issu d'une exploitation à **Haute Valeur Environnementale**. Cette certification atteste que ces exploitations favorisent la biodiversité en engageant des pratiques qui préservent et utilisent les zones naturelles présentes au sein des parcelles et aux abords de l'exploitation.

Vins blancs

	<p>Château des Alouettes – Costières de Nîmes AOC – 2020 6 €</p> <p>Assemblage de Grenache, Marsanne et Roussanne dont la fermentation favorise l'expression du fruit et le parfum d'agrumes (pamplemousse) et de fleurs blanches. D'une belle vivacité au palais, il devrait s'épanouir et faire merveille avec les produits de la mer.</p> <p>Accord : Fruits de mer</p> <p>Service : 6 - 8°</p> <p>Garde : A boire dans l'année</p> 
	<p>La Mule - Gros Manseng-Sauvignon – Côtes de Gascogne IGP - 2020 7.5 €</p> <p>Robe jaune pâle. Nez explosif et frais dû à l'association des arômes de pêches blanches et des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche équilibrée. Finale fraîche sur des notes de citrons verts. Servir entre 10 et 12°C</p> <p>Accord : Poulet au curry, viandes blanches rôties, apéritif, tourteau à la mayonnaise.</p> <p>Service : 6 - 8°</p> <p>Garde : 1 - 2 ans</p>  (Anciennement Mas Janeil)



	<p>Château Bonnet – Entre-Deux-Mers AOC - 2019 8.5 €</p> <p>Très Sauvignon, ce vin est l'exemple type du "vin de tous les jours": arômes succulents de poire et de fruits exotiques, nerveux et expressif en bouche, finale nette et bien définie. Intelligent, vibrant, mais aussi facile à boire.</p> <p>Accord : Entrées, poissons et crustacés, fromages, salades composées</p> <p>Service : 6 - 8°</p> <p>Garde : 3 ans</p> <p></p>
	<p>Vecchio Torre – Vermentino – IGT Puglia (Italie) - 2020 8.5 €</p> <p>Ce vin provient des Pouilles dans le sud de l'Italie et est produit à base de Vermentino. Il est vinifié en cuves inox pour garder une fraîcheur maximale. Robe jaune paille avec des reflets verts ténus. Nez intense avec de délicates notes d'agrumes, de sauge et d'herbes méditerranéennes. Harmonieux et fruité, avec une minéralité agréable.</p> <p>Accord : A boire avec des crustacés et des préparations de poisson.</p> <p>Service : 6 - 8°</p> <p>Garde : 1 - 2 ans</p> <p></p>
	<p>Domaine Les Salices Vioignier - Vin de pays d'Oc IGP - 2020 8.5 €</p> <p>Ce vin présente une belle couleur jaune pâle brillante. Le nez est puissant sur des notes d'abricot, de rose, associées à des notes délicates de fleurs blanches, de brioche et de noisettes grillées. La bouche est à la fois souple et ronde. Une légère pointe acidulée rend ce vin très aromatique en finale (notes de fruits à chair jaune, épices)</p> <p>Accord : À l'apéritif, plats épicés, fromages type bleus</p> <p>Service : 6 - 8°</p> <p>Garde : 1 - 2 ans</p> <p> </p>
	<p>Château de la Grave Grains Fins – Côtes de Bourg AOC - 2020 11.5 €</p> <p>Un étonnant assemblage de Sémillon et de Colombard pour ce Côtes-de-Bourg élégant, racé, suave. Un nez océanique, de résine de pin et d'effluves marines, annonce un jus plein, savoureux, tonique, sur la pêche et la poire mûre, le tout porté par une jolie minéralité.</p> <p>Accord : Sushis, Saint-Jacques à la crème, fromages affinés à pâte dure...</p> <p>Service : 8 - 10°</p> <p>Garde : 5 ans</p> <p>  </p>



	<p>Le Chant du Merle Domaine Thomas – Sancerre AOC – 2020 17 €</p> <p>Robe or pâle aux reflets verts étincelants. Nez d'agrumes (citron vert) mêlé à une pointe de fruits exotiques et de genêts. La bouche est dynamique et droite. Marquée par la finesse et l'élégance, elle offre une bonne persistance aromatique. Légère pointe d'amertume en finale garante d'un bon potentiel.</p> <p>Accord : Fruits de mer, poisson, fromage de chèvre</p> <p>Service : 8 - 10°</p> <p>Garde : 4 ans</p> <p></p>
	<p>Couvent des Jacobins, Louis Jadot – Bourgogne AOC – 2020/1 18 €</p> <p>Le Bourgogne Blanc "Couvent des Jacobins" est produit à partir du cépage Chardonnay provenant de toute la Bourgogne et en particulier de la Côte d'Or, du Chalonais et de Viré-Clessé. Dans cette cuvée, la partie élevée en cuves apporte au vin beaucoup de fraîcheur et d'arômes fruités ; la partie élevée en fûts apporte de la structure et de la rondeur. Un vin fruité et boisé avec des arômes de chair de fruit frais, de fleurs odorantes. Bouche suave, harmonieuse.</p> <p>Accord : Apéritif, viandes blanches, volailles, poissons grillés, fruits de mer et également du fromage de chèvre.</p> <p>Service : 8 - 10°</p> <p>Garde : 5 ans</p> <p> </p>
	<p>Clos de Malte, Louis Jadot – Santenay AOC – 2018 30 €</p> <p>Le Santenay Clos de Malte blanc est un vin assez minéral, exhalant également des parfums de fruits à chairs blanches. De bonne structure, il pourra évoluer agréablement. Le fait qu'il bénéficie de soins particuliers de fermentation et élevage en fûts de chêne pendant 15 à 17 mois lui apporte un caractère élégamment texturé et précis.</p> <p>Un excellent Bourgogne blanc à un prix encore abordable, à réserver pour circonstances particulières ou comme beau cadeau.</p> <p>Coté 90/100 guide Parker.</p> <p>Accord : Entrées et poissons à base de crème, Saint-Jacques poêlées, viandes blanches et fromages pas trop forts.</p> <p>Service : 10-12°</p> <p>Garde : 10 ans</p> <p></p>



Vins effervescents

	<p>Vilarnau Brut Reserva – Cava DO (Espagne) 11 €</p> <p>Le Vilarnau Brut est produit à base de Macabeu, Parrelada et Xarel.lo et mûrit plus d'un an en bouteilles avant d'être mis sur le marché. Fines bulles, beau fruité, peu d'acidité et équilibré. C'est un cava complexe au nez, qui offre les arômes primaires des raisins. Un maitre-achat !</p> <p>Accord : Apéritif ou à n'importe quelle heure de la journée</p> <p>Service : 6-8°</p> <p>Garde : 1 - 2 ans</p> <p> </p>
	<p>Deutz Brut Classic – Champagne AOC 36 €</p> <p>Assemblage de 3 cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay. Une robe d'un or soutenu avec un perlage d'une grande finesse grâce à un long murissement sur lies - Signature Deutz. Le nez est très expressif avec d'abord des notes de type floral, puis des arômes de pain grillé, de pâte d'amande et de fruits mûrs. La bouche présente un bel équilibre entre la fraîcheur du Chardonnay, l'onctuosité du Pinot et une élégante vinosité. Le vin s'arrondit en fin de bouche sur une note fruitée très persistante.</p> <p>Accord : Apéritif, poissons en sauce, des volailles et des viandes blanches</p> <p>Service : 8 - 10°</p> <p>Garde : 3 - 5 ans</p> <p> </p> <p style="text-align: right;">(½ btle : 20 €)</p>



Vins rouges

	<p>Chateau Canet-Lany – Corbières AOC - 2020 6.5 €</p> <p>Couleur grenat avec des reflets violets. Nez d'épices fraîches, de fruits rouges, avec des fines notes briochées. La bouche est ample, mais sans opulence, construite sur des tanins soyeux. La fraîcheur de la bouche fait résonner le fruit sur une longue finale, teintée d'une fine minéralité.</p> <p>Accord : Thon rouge grillé à la moutarde, pâtes fraîches au basilic et parmesan, fromages frais non affinés</p> <p>Service : 14 - 16°</p> <p>Garde : 4 ans</p> <p> </p>
	<p>Chateau De Pennautier – Cabardès AOC - 2019 8.5 €</p> <p>L'assemblage de cépages bordelais et de cépages méridionaux lui donne un équilibre entre puissance, finesse et élégance. Robe rouge grenat. Arômes de fruits mûrs. En bouche, une belle intensité de fruits. A boire avec toutes les viandes, ainsi qu'avec des pâtes.</p> <p>Accord : Grillades, rôtis, volailles, fromages à pâte dure.</p> <p>Service : 14 - 16°</p> <p>Garde : 4 ans</p> <p> </p>
	<p>Saint-Esprit – Côtes-du-Rhône AOC – 2019 10.5 €</p> <p>Robe avec des reflets violine. Au nez, les arômes de fruits rouges, violette et de réglisse dominant. En bouche, la rondeur, l'ampleur et la finesse de ce vin en font un produit unique dans sa catégorie. (magn. : 21 €)</p> <p>Accord : Cuisine provençale, aubergines et tomates farcies, tout type de grillades et barbecues.</p> <p>Service : 14 - 16°</p> <p>Garde : 2 - 3 ans</p> <p></p>
	<p>Finca Constancia Entre Lunas – Castilla VT (Espagne) - 2019 11 €</p> <p>Entre Lunas présente une couleur rouge cerise profonde avec un bord violet. Un large palette aromatique, combinant des arômes typiques de fruits rouges et noirs, de réglisse et des notes minérales. Il est corsé, structuré et charnu en bouche avec un équilibre parfait entre acidité et alcool et une finale longue et persistante avec des tanins souples rappelant le chocolat et le caramel.</p> <p>Accord : Viandes, charcuterie ibérique, fromages affinés et gibier</p> <p>Service : 18-19°</p> <p>Garde : 3 ans</p> <p> </p>



	<p>Tellus Syrah – IGP Lazio (Italie) - 2019 12 €</p> <p>Vin à la robe rouge aux reflets violets. Ce Syrah produit en Italie centrale est surprenant. Primo par une fraîcheur très agréable de fruits frais, de cerises, avec des notes vanillées aussi. Secundo par une longueur en bouche riche et très persistante.</p> <p>Accord : Viandes rouges, fromages</p> <p>Service : 16 - 18°</p> <p>Garde : 5 ans</p> 
	<p>Château Grand Village – Bordeaux Supérieur AOC - 2013 12.5 €</p> <p>La famille Guinaudeau, qui produit également le célèbre Château Lafleur à Pomerol, en est propriétaire depuis le 17ème siècle. Le vignoble est établi sur un terroir argilo-calcaire typiquement Saint-Emilionais. Les travaux viticoles sont menés avec les mêmes soins qu'à Lafleur : tout est fait à la main, de la taille aux vendanges, pour assurer la meilleure expression de ce joli terroir. Le résultat est un vin séduisant et suave avec des tannins doux et une légèreté de bon aloi.</p> <p>Accord : Gibiers, fromages, viandes</p> <p>Service : 16 - 18°</p> <p>Garde : 1 - 2 ans</p>  
	<p>Barbera D'Alba Superiore Froi - Barbera d'Alba DOC - 2019 13.5 €</p> <p>Réalisé à partir des raisins cultivés dans les vignobles qui entourent la propriété. Ce vin est conçu dans le style traditionnel ce qui nécessite un vieillissement en fûts de ciment et en acier inoxydable. Frais, parfumé et accessible pour tous, à tout moment. Robe rouge rubis intense. Un nez tout aussi intense et très fruité. Une fraîcheur en bouche inégalable.</p> <p>Accord : Pâtes, viandes blanches, gibiers (cerf, chevreuil)</p> <p>Service : 14 - 16°</p> <p>Garde : 5 ans</p> 
	<p>Château de Villeneuve – Saumur Champigny - 2019 14 €</p> <p>Le viticulteur a voulu privilégier le fruit et la souplesse en évitant des extractions trop poussées. Le fruit est au centre avec des notes infusées de petits fruits rouges. L'attaque est charnue, ronde et avec de jolies notes végétales maîtrisées. Un vrai vin de gourmandise.</p> <p>Accord : Viandes rouges, poissons grillés</p> <p>Service : 14 - 16°</p> <p>Garde : 5 ans</p>  



	<p>Castello di Nipozzano - Riserva – Chianti Rufina DOCG - 2018</p> <p>Vin emblématique du Château de Nipozzano, domaine historique de Frescobaldi situé à quelques kilomètres au nord-est de Florence, au cœur du prestigieux terroir du Chianti Rufina. Le Nipozzano Riserva est le symbole de la tradition vitivinicole toscane et du lien indissoluble avec le terroir. Un vin vibrant et harmonieux fortement lié au style du terroir. Arômes de cerises et de sous-bois. Notes florales de violette et de réglisse. Tanins larges en bouche.</p> <p>Accord : Viande grillée rouge, rôti d'agneau, pecorino mûri</p> <p>Service : 15 - 18°</p> <p>Garde : 5 - 7 ans</p> 	<p>18.5 €</p> <p>(magn. : 41 €)</p>
	<p>Chateau La Tour De By – Médoc Cru Bourgeois AOC - 2019</p> <p>Né de l'assemblage entre Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit-Verdot, Château La Tour de By présente une intense robe pourpre, des arômes fruités de cassis et de mûre, relevé d'une pointe de torréfié et d'épice. Belle attaque en bouche, une structure riche et charnue. Une finale tannique, dense et puissante. Idéalement situé sur deux croupes de graves bien exposés entre l'estuaire de la Gironde et l'océan Atlantique, le terroir du château bénéficie d'un microclimat idéal qui permet aux cépages nobles d'exprimer leur potentiel.</p> <p>Accord : Volailles, gibiers à plumes, agneau, du bœuf grillé, rôtis de veau ou de porc, parmesan, roquefort, camembert</p> <p>Service : 17 - 18°C (en carafe)</p> <p>Garde : 15 ans</p> 	<p>19 €</p> <p>(magn. : 41 €)</p>
	<p>Château De Rochemorin – Pessac-Léognan AOC - 2019</p> <p>Une robe intense, d'un rouge particulièrement vif et brillant. Nez intense aux notes de fruits rouges frais, légèrement épicées. Attaque franche, structure élégante et équilibrée avec ses notes de fruits rouges, ses tanins ronds et harmonieux. Un vin d'un joli boisé avec une finale intense et longue.</p> <p>Accord : Viandes blanches et rouges, Gibier, Légumes, Fromages</p> <p>Service : 17 - 18°</p> <p>Garde : 10 ans</p>  	<p>20 €</p>
	<p>Domaine des Grands Chemins - Crozes Hermitage AOC - 2018</p> <p>Robe profonde, de couleur grenat aux reflets violine. Au nez, les arômes de fruits noirs compotés se combinent avec des notes fumées et réglissées, avec quelques notes d'eucalyptus et de menthol. En bouche, le "sérieux" s'allie à la "gourmandise" : l'attaque révèle fraîcheur et vivacité. La matière est tannique mais dense. L'équilibre est réel. Tous les arômes présents au stade olfactif se décèlent, créant une belle complexité, riche et fidèle au terroir d'origine du Domaine des Grands Chemins. La structure même de ce vin, ainsi que sa persistance aromatique lui confèrent un vrai potentiel de garde.</p> <p>Accord : Viande rouge, gibier à plumes, agneau en croûte.</p> <p>Service : 16 – 18°</p> <p>Garde : 10 - 15 ans</p> 	<p>23.5 €</p>



	<p>Coudoulet De Beaucastel –Côtes-du-Rhône AOC – 2019 25 €</p> <p>Le cadastre a décidé que l'autre côté de la route est en appellation Côtes-du-Rhône et non en Châteauneuf-du-Pape, sinon ce vin serait du Château de Beaucastel ! Arômes de fruits rouges, de réglisse, de mûres, de cerises. Finale persistante, avec des arômes de thym et de garrigue.</p> <p>Accord : Viande grillé, gibier</p> <p>Service : 16°</p> <p>Garde : 10 ans</p> <p> </p>
	<p>Château La Gurgue - Margaux AOC - 2019 27 €</p> <p>La Gurgue est absolument délicieux. Les effluves de tabac doux, d'herbes, de réglisse prêtent à l'intrigue aromatique, mais c'est l'équilibre général du vin qui se distingue le plus. Pétillant et frais.</p> <p>Accord : Viandes rouges, gibier à plumes</p> <p>Service : 16 - 18°</p> <p>Garde : 15 ans</p> <p> </p>
	<p>Clos de la Boudriotte Bachelet Ramonet - Chassagne Montrachet AOC 1er Cru - 2019 36 €</p> <p>Ce premier cru est issu du domaine Bachelet-Ramonet, une exploitation bien installée dans la Côte de Beaune. Les vins du domaine ont le mérite d'exprimer au mieux les grandes nuances de terroirs des différentes appellations, et notamment de Chassagne-Montrachet. Le Clos de la Boudriotte est un vin haut en couleur avec une robe vive aux reflets violets. Le nez est composé de notes de griotte, groseille, framboise, ... En bouche la cuvée a une passionnante complexité et longueur.</p> <p>Accord : Bœuf, veau, gibier</p> <p>Service : 16°</p> <p>Garde : 10 ans</p> <p> </p>
	<p>Château St Pierre - St Julien AOC Grand Cru Classé – 2013 37 €</p> <p>La dégustation révèle un Saint-Julien classique et particulièrement puissant. La robe est très sombre, presque noire, le nez intense avec des notes de fruits noirs. En bouche, on est frappé par la densité et le charnu. La structure tannique est fine et élégante.</p> <p>Accord : Charcuterie, Viande rouge, Viande blanche, Volaille, Gibier, Fromage</p> <p>Service : 16-18°</p> <p>Garde : 5 ans</p> <p></p>



Vins rosés



Roubine - La vie en Rose – AOC Côtes de Provence – 2020

11.5 €

La Vie en Rose inspire et aspire à l'évasion, au tourbillon d'une danse, d'une valse, d'un état d'esprit léger. Vin intense qui débute sur des notes d'agrumes et enchaîne sur une jolie trame florale. Belle complexité en bouche, richesse et puissance avec une superbe dominante de pamplemousse rose.

Accord : Apéritif, poissons méditerranéens, bouillabaisse

Service : 10-11°

Garde : 2 ans





Les coups de cœur de l'équipe de dégustation

Comme chaque année, nous avons sélectionné pour vous un bel assortiment de vins, dans une large gamme de prix, dans des appellations et des styles variés. Tout le monde y trouvera son bonheur, quel que soit son budget et ses goûts. Lors de la dégustation, certains vins nous ont particulièrement plu. Nous vous présentons ici nos coups de cœur !



Le coup de ♥ de Patrick V.
Domaine Les Salices Viognier - Vin de pays d'Oc IGP - 2020

Je suis un éternel fan du cépage Viognier. Ce domaine Les Salices se caractérise par une jolie robe jaune pâle. Au nez, une certaine puissance avec note d'abricot, de rose, associée à une note discrète de noisettes grillées. Souple et rond, ce vin convient parfaitement à un apéro en été, ou en accompagnement de volaille grillée, sushis ou poissons blancs. Son rapport qualité/prix est indéniable.

8.5 €



Le coup de ♥ d'Henri
Château Canet-Lany – Corbières AOC - 2020

Beaux arômes de fruits, légèrement confits, avec une bouche ample mais souple et ronde sur des fruits murs, de petites touches d'épices et des tanins soyeux.

Un très bel équilibre et une belle longueur. Un rapport « Plaisir/Prix » exceptionnel.

6.5 €



Le coup de ♥ de Baudouin
Château de la Grave Grains Fins – Côtes de Bourg AOC – 2020

Un côte de Bourg blanc !!!! Assez rare. La combinaison des cépages sémillon et colombar lui donne une robe jaune paille. Blanc sec, ce vin a une touche d'originalité tant au nez qu'en bouche avec un mélange complexe d'agrumes citronnés, des notes épicées et un boisé léger. Bref pas mal d'éléments qui en ont fait mon coup de cœur.

11.5 €



Le coup de ♥ de Francis
Château Grand Village – Bordeaux Supérieur AOC - 2013

Ce vin d'appellation commune de 8 ans d'âge !!! a joui d'une excellente maturation, résultat d'un travail très soigné en amont. Il peut donc être dégusté directement et impressionne par sa finesse et ses divers saveurs de fruits que l'on découvre progressivement. Une réelle surprise à ne pas rater.

12.5 €



Le coup de ♥ de Benoît
Couvent des Jacobins, Louis Jadot – Bourgogne AOC - 2020

C'est bien simple : j'ai toujours de ce vin à la cave et croyez-moi, ce n'est pas parce que je n'en bois pas. Qu'il s'agisse de se faire plaisir ou de gâter ses invités, ce bourgogne blanc générique ne déçoit jamais. La maison Louis Jadot réussit l'exploit de réaliser millésime après millésime un chardonnay de classe, qui rivalise sans peine avec des appellations plus prestigieuses.

18 €



Le coup de ♥ d'Yvan
Clos de la Boudriotte Bachelet Ramonet - Chassagne Montrachet AOC 1er Cru - 2019

Quel plaisir œnologique, que du bonheur ! C'est un vin d'exception qui ravira à coup sûr les chanceux qui le goûteront. Il offre une belle complexité, une coloration ferme, un nez subtil avec des arômes de printemps, d'acacia et de chèvrefeuille et une belle longueur. Le millésime 2019, vous assure une bonne garde. J'espère qu'il vous procurera autant de plaisirs que j'en ai eu en le découvrant.

36 €

Ces 6 vins peuvent être commandés sous la forme d'un « box coup de cœur », reprenant une bouteille de chacun des 6 vins, au prix de **89 €** le box (au lieu de 93 €).



Tableau récapitulatif

N°	Nom	Appellation	Millés.	Pays	Garde	T° service	Format	Prix
Vins blancs								
1	Château des Alouettes	Costières de Nîmes	2020	France	1 an	6-8°	Btl. (75 cl)	6.00 €
2	La Mule Gros Manseng - Sauvignon	Vin de pays d'Oc	2020	France	1-2 ans	6-8°	Btl. (75 cl)	7.50 €
3	Château Bonnet	Entre Deux Mers	2019	France	3 ans	6-8°	Btl. (75 cl)	8.50 €
4	Vermentino Vecchia Torre	IGT Puglia	2020	Italie	1-2 ans	6-8°	Btl. (75 cl)	8.50 €
5	Domaine Les Salices Viognier	Vin de pays d'Oc	2020	France	1-2 ans	6-8°	Btl. (75 cl)	8.50 €
6	Château de la Grave Grains Fins	Côtes de Bourg	2020	France	5 ans	8-10°	Btl. (75 cl)	11.50 €
7	Le Chant du Merle Domaine Thomas	Sancerre	2020	France	4 ans	8-10°	Btl. (75 cl)	17.00 €
8	Couvent des Jacobins - Louis Jadot	Bourgogne	2020-1	France	5 ans	8-10°	Btl. (75 cl)	18.00 €
9	Clos de Malte - Louis Jadot	Santenay	2018	France	10 ans	10-12°	Btl. (75 cl)	30.00 €
Vins effervescents								
10	Vilarnau Brut Reserva Organico	Cava	-	Espagne	1-2 ans	6-8°	Btl. (75 cl)	11.00 €
11	Deutz Brut Classic	Champagne	-	France	3-5 ans	8-10°	Btl. (75 cl)	36.00 €
12	Deutz Brut Classic (demi)	Champagne	-	France	3-5 ans	8-10°	Demi-btl. (37.5 cl)	20.00 €
Vins rouges								
13	Château Canet Lamy	Corbières	2020	France	4 ans	14-16°	Btl. (75 cl)	6.50 €
14	Château de Pennautier	Cabardès	2019	France	4 ans	14-16°	Btl. (75 cl)	8.50 €
15	Saint-Esprit, Delas Frères	Côtes du Rhône	2019	France	2-3 ans	14-16°	Btl. (75 cl)	10.50 €
16	Saint-Esprit, Delas Frères (magnum)	Côtes du Rhône	2018-9	France	2-3 ans	14-16°	Magnum (150 cl)	21.00 €
17	Finca Constancia Entre Lunas	Tierra de Castilla	2019	Espagne	3 ans	18-19°	Btl. (75 cl)	11.00 €
18	Tellus, Azienda Falesco	IGT Lazio	2019	Italie	5 ans	16-18°	Btl. (75 cl)	12.00 €
19	Château Grand Village	Bordeaux Supérieur	2013	France	1-2 ans	16-18°	Btl. (75 cl)	12.50 €
20	Froi Rivetti	Barbera d'Alba Superiore	2019	Italie	5 ans	14-16°	Btl. (75 cl)	13.50 €
21	Château de Villeneuve	Saumur Champigny	2019	France	5 ans	14-16°	Btl. (75 cl)	14.00 €
22	Castello di Nipozzano Riserva	Chianti Rufina Riserva	2018	Italie	5-7 ans	15-18°	Btl. (75 cl)	18.50 €



23	Castello di Nipozzano Riserva (Magnum)	Chianti Rufina Riserva	2018	Italie	5-7 ans	15-18°	Magnum (150 cl)	41.00 €
24	Château La Tour de By	Médoc	2019	France	15 ans	17-18°	Btl. (75 cl)	19.00 €
25	Château La Tour de By (Magnum)	Médoc	2018	France	15 ans	17-18°	Magnum (150 cl)	41.00 €
26	Château de Rochemorin	Pessac Leognan	2019	France	10 ans	17-18°	Btl. (75 cl)	20.00 €
27	Domaine des Grands Chemins Delas	Crozes Hermitage	2018	France	10-15 ans	16-18°	Btl. (75 cl)	23.50 €
28	Coudoulet de Beaucastel	Côtes du Rhone	2018	France	10 ans	16°	Btl. (75 cl)	25.00 €
29	Château La Gurgue	Margaux	2019	France	15 ans	16-18°	Btl. (75 cl)	27.00 €
30	Clos de la Boudriotte Bachelet Ramonet	Chassagne Montrachet 1er Cru	2019	France	10 ans	16°	Btl. (75 cl)	36.00 €
31	Château St Pierre	St Julien Grand Cru Classé	2013	France	5 ans	16-18°	Btl. (75 cl)	37.00 €
Vins rosés								
32	La vie en Rose de Roubine	Côtes de Provence 2020	2020	France	2 ans	10-11°	Btl. (75 cl)	11.50 €



Merci !

Cette opération de collecte de fonds ne pourrait avoir lieu sans le soutien engagé des sociétés suivantes. Nous remercions chaleureusement ces partenaires sans qui cette opération ne pourrait exister. En retour, le moins que nous puissions faire était de vous faire connaître ces sociétés.

Cinoco / Le Palais du Vin

Près d'un siècle de passion pour les grands vins



Conscient de la spécificité du marché des grands vins et de l'évolution des attentes des consommateurs, Palais du Vin souhaite proposer une large palette d'expériences aux amateurs de belles cuvées.

En plus d'un site reprenant une sélection pointue de vins livrés à domicile, Palais du Vin propose des moments privilégiés autour de master classes ou dégustations adaptées à tous. Du néophyte curieux d'en savoir plus au collectionneur à la recherche de crus uniques.

 palaisduvin.be

Bidfood Makady

Your Horeca Partner



Bidfood Makady est votre grossiste polyvalent dédié à l'Horeca et spécialement orienté vers les produits de friture et de snacking. D'innombrables clients basés à Bruxelles et dans les deux Brabants sont chaque jour satisfaits par nos services

 makady.bidfood.be

Quality & Tradition

Votre fabricant de foie gras, terrines et charcuteries artisanales depuis 1984



Professionnels de l'horeca ou particuliers, cette enseigne vous propose toute une gamme de produits faits maison, histoire de faire passer un agréable moment gustatif à vos hôtes.

Chez Quality & Tradition vous pourrez vous fournir en une multitude de produits phares tels que foie gras, terrines, gibier, magrets ainsi que de nombreux produits complémentaires.  www.quality-tradition.net