



Grande Opération Vins 2024

BROCHURE DE PRÉSENTATION DES VINS

Nous avons le plaisir de vous annoncer la **29^{ème} édition** de la grande vente de vins du club Rotary Bruxelles-Altitude, comme toujours réalisée au profit de bonnes et belles causes.

Cette année 2024, vous retrouverez dans notre sélection les **best-sellers** que vous plébiscitez depuis des années. Vous pourrez également découvrir de nombreuses **nouveautés**. Comme toujours, nous avons sélectionné un assortiment varié : de toutes les couleurs, de tous les horizons et à tous les prix.

Cette brochure vous présente en détail l'ensemble des vins que nous vous proposons. Pour chaque vin, une fiche décrit le vin, les accords de mets, la température de service et le temps de garde. Des pictogrammes mettent également en évidence les best-sellers, les nouveautés, etc. Les prix sont par bouteille et tous les vins sont vendus à l'unité.

Si vous ne savez que choisir, fiez-vous à notre équipe vin, qui a sélectionné **6 coups de cœur**. Vous pouvez d'ailleurs acheter ces coups de cœur sous la forme d'un coffret « coup de ♥ ».

N'hésitez pas à participer venir goûter les vins **le dimanche 24 mars, de midi à 18h à l'école des Blé d'Or** (Parvis Chantecler 10b, 1180 Uccle) à l'occasion de notre buffet champêtre. Tous les vins pourront être dégustés. Vente sur place à emporter.

Toutes les informations à propos du week-end et des commandes se trouvent sur le site du club.



Les projets soutenus

En passant commande de vins dans le cadre de cette opération, non seulement vous vous ferez plaisir, mais en plus vous nous aiderez à soutenir les projets suivants.

embarque



EMBARQUE

Embarque est une ASBL créée par des membres du club. Elle 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

Tram{e}

Une association qui fait renaître une librairie de quartier forestoise. Lieu de curiosité et de coups de cœur, à la fois galerie, librairie et petite épicerie à boire. Un lieu convivial et participatif, tisseur de lien et solidaire

”Les Blés d’Or”

Les Blés d’Or

Une structure pluridisciplinaire située à Uccle accueillant des enfants présentant des troubles spécifiques d'apprentissage et des troubles du développement.



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 donnée pour chacun des vins. Il s'agit du temps de garde à partir de 2024.



Nouveauté 2023, 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 grands vins !



Vin de garde, méritant d'être conservé en cave (dans de bonnes conditions) quelques années avant d'être dégusté. Soyez patient avant d'ouvrir ce vin !





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>Les Fumées Blanches Sauvignon – IGP CÔTES DE GASCOGNE – 2023</p> <p>Belle couleur jaune pâle brillante, avec quelques reflets gris verts. Le nez est une belle expression aromatique du cépage Sauvignon blanc. Des notes intenses de bourgeon de cassis, de fruits exotiques, d'agrumes, explosent dans le verre.</p> <p>Accord : Apéritif, fruits de mer, moules, filet de sandre à l'aneth, sole meunière, viandes blanches.</p> <p>Service : 6 - 8°</p> <p>Garde : 1 - 2 ans</p> 	<p>8,50 €</p>
---	---	----------------------








	<p>Vecchia Torre – Vermentino – IGT Puglia (Italie) - 2023</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 : 8 – 10 °</p> <p>Garde : 1 - 2 ans</p>  	9,00 €
	<p>Domaine Les Salices Viognier - Vin de pays d'Oc IGP - 2022</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> 	9,50 €
	<p>Salentein Chardonnay Barrel Selection – Mendoza (Argentine) –2022</p> <p>Un vin aux arômes complexes avec ses notes de fleurs blanches printanières, d'agrumes et de fruits tropicaux. En bouche, c'est un vin doux et onctueux avec une finale longue et persistante. Son acidité naturelle en fait un vin frais, tandis que le contact avec les lies ainsi que son vieillissement en chêne lui confèrent élégance et onctuosité.</p> <p>Accord : En apéritif, avec des pâtes au saumon, des crustacés ou une salade de roquette aux scampis</p> <p>Service : 10 - 12°</p> <p>Garde : 3 ans</p>  	15,50 €
	<p>Gut Hermannsberg Just Riesling – Nahe, Rheinland-pfalz (Allemagne) – 2022</p> <p>Pour un vin blanc sec avec seulement 11,5% d'alcool, le Just Riesling a une quantité stupéfiante d'arôme de salade de fruit sans être excessif, l'acidité est franche et la finale a un picotement minéral très rafraichissant.</p> <p>Accord : Apéritif, crustacés, carpaccio et ceviche, plats de pâtes, salades, poissons blancs.</p> <p>Service : 8 - 10°</p> <p>Garde : 3 ans</p> 	16,00 €



	<p>Dezat – Cellier des Marnes – Pouilly-Fumé AOC –2023</p> <p>Ce Pouilly-Fumé présente des arômes de fruits de la passion, de pêches, d'agrumes. La bouche exprime une dominante florale, des notes d'agrumes et de pêches. La famille Dezat est l'une des plus anciennes familles vigneronnes du Sancerrois. On la retrouve dans les archives dès 1550.</p> <p>Accord : Apéritifs, poissons, crustacés ou encore cuisine épicée.</p> <p>Service : 10 - 12°</p> <p>Garde : 3 - 5 ans</p>  	17,00 €
	<p>François Carillon – Cap au sud – Vin de France –2021</p> <p>Après trois années de gelées de printemps, les récoltes en Bourgogne ont subi un vrai coup dur en 2021, plongeant les producteurs dans une situation difficile. En raison de ce fort manque de rendements, François Carillon a décidé de se procurer du Chardonnay provenant du Sud de la France et de le vinifier avec les mêmes techniques que celles qu'il emploie en Bourgogne. Un résultat remarquable donnant naissance à un vin élégant, avec une combinaison parfaitement équilibrée de minéralité et d'acidité, qui offre de magnifiques saveurs de fruits mûrs et de fleurs.</p> <p>Accord : Volaille, un plateau de fruits de mer</p> <p>Service : 8 - 10°</p> <p>Garde : 5 ans</p>  	20,00 €
	<p>Couvent des Jacobins, Louis Jadot – Bourgogne AOC – 2022</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 Chalonnais 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 : 10 - 12°</p> <p>Garde : 5 ans</p> 	20,50 €
	<p>Le clou d'Orge, Louis Jadot – Ladoix AOC – 2020</p> <p>Un blanc dense et très floral. Les vignes sont situées au Nord de la Côte de Beaune, sur un flanc de coteau très dégagé et bien exposé à l'ensoleillement. Sol caillouteux et pas très profond. Les vignes de ce lieu-dit ont une vingtaine d'années et sont cultivées par la Maison Louis Jadot depuis 2007.</p> <p>Accord : Tartare de coquillages, terrines et fromage de chèvre.</p> <p>Service : 12 - 14°</p> <p>Garde : 10 ans</p>  	35,00 €



Vins effervescents

	<p>Vilarnau Brut Reserva – Cava DO (Espagne)</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>  	12,00 €
	<p>Deutz Brut Classic – Champagne AOC</p> <p>Assemblage de 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. 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, volailles, viandes blanches</p> <p>Service : 6-8°</p> <p>Garde : 1 - 2 ans</p> 	40,00 €



Vins rouges

	<p>Vina Borgia Tinto – Campo de Borja DO, Aragon (Espagne) - 2022</p> <p>Robe rubis aux reflets violets. Il est équilibré par sa fine structure et son ample bouquet de fruits rouges frais et brillants. Le Vina Borgia est un Grenache 100 % et un bel exemple de ce cépage. Ce vin a été soigneusement vinifié et mis en bouteille sous la stricte supervision du vigneron José Luis Chueca Sancho.</p> <p>Accord : Cuisine méditerranéenne</p> <p>Service : 16 - 18°</p> <p>Garde : 2-3 ans</p> <p></p>	6,50 €
	<p>Chateau Canet-Lamy – Corbières AOC - 2022</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>	7,50 €
	<p>Negroamaro Caselletti – IGT Puglia – 2022</p> <p>Le Negroamaro se caractérise par ses riches arômes de fruits et sa couleur noire profonde. Au nez, on retrouve souvent des notes de cassis, de cerise et des nuances d'amande, de chocolat noir et de tabac.</p> <p>Accord : Viandes rouges rôties et cuites, gibier et fromages affinés</p> <p>Service : 16 - 18°</p> <p>Garde : 4 ans</p> <p></p>	8,50 €
	<p>Château les Hivers Grillet – Blaye- Côtes de Bordeaux AOC – 2020</p> <p>Robe sombre aux reflets pourpres. Le nez puissant dégage des notes boisées, torréfiées, grillées, vanillées. A l'agitation, le bouquet révèle ses arômes de fruits rouges. En bouche l'attaque est ronde, grasse, et riche de structure. Les tanins sont denses et persistants. Bon retour olfactif sur un boisé fin et élégant.</p> <p>Accord : Bœuf, veau, gibier (cerf, chevreuil)</p> <p>Service : 16 - 17°</p> <p>Garde : 3 - 4 ans</p> <p></p>	8,50 €














	<p>Chateau De Pennautier – Cabardès AOC – 2021</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>10,00 €</p>
	<p>Saint-Esprit, Delas – Côtes-du-Rhône AOC – 2021/2022</p> <p>Robe avec des reflets violette. 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.</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>11,50 €</p> <p>Magnum : 24,50 €</p>
	<p>Taylor's Fine Tawny – Porto (Portugal)</p> <p>Robe brique clair à bords ambrés. Nez de velours sur les petits fruits mûrs, arômes de caramel, de figues et de pruneaux avec des notes de noisettes et d'épices. Bouche riche, ronde et souple, débordante de fraises confiturées.</p> <p>Accord : Apéritif, fromages bleus, desserts au chocolat</p> <p>Service : 15 - 17°</p> <p>Garde : 4 à 6 mois après ouverture de la bouteille</p> 	<p>12,50 €</p>
	<p>Amaranthe, Domaine Baudry – Chinon AOC – 2022</p> <p>Élaborée à partir des raisins d'une sélection de parcelles des 4 propriétés, les plus adaptées à l'expression fruitée du merveilleux cépage cabernet franc. Robe rouge grenat, nez gourmand de fruits rouges frais avec une pointe de réglisse, tendre et gouleyant.</p> <p>Accord : Charcuteries, salade de poivrons grillés et de tomates rôties, boulettes de viandes, brochettes de volaille ou une moussaka.</p> <p>Service : 14 - 16°</p> <p>Garde : 3 ans</p>  	<p>13,00 €</p>







	<p>Domaine de la Borie Blanche – Terroirs d'Altitude – AOP Minervois La Livinière - 2020</p> <p>Robe grenat soutenu. Nez épicé et mentholé. Arômes de fruits noirs frais (mûre, prune). Bouche puissante. Profondeur, matière et volume. Equilibrée avec une finale sur des notes de pruneaux et cacao.</p> <p>Accord : Viandes rôties (agneau rôti au romarin, canard rôti, bœuf, gibiers etc.)</p> <p>Service : 16 - 18°</p> <p>Garde : 3 - 7 ans</p>  	<p>13,50 €</p>
	<p>Salentein, Malbec Barrel Selection – Mendoza (Argentine) - 2021</p> <p>Ce vin 100% Malbec est élaboré à partir de vignes de la Maison Salentein, situés à 1050-1200 mètres d'altitude. Arômes intenses de fruits rouges et noirs (mûres) combinés à des notes délicates de fleurs. Frais et juteux en bouche, acidité bien équilibrée. Finale intense, longue et structuré.</p> <p>Accord : Accompagne les viandes rouges argentines, les plats de gibier, le filet de porc et le magret de canard en sauce.</p> <p>Service : 16 - 18°</p> <p>Garde : 5 ans</p> 	<p>17,00 €</p>
	<p>Chateau La Tour De By – Médoc Cru Bourgeois AOC - 2021</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 : 10 - 15 ans</p>   	<p>20,00 €</p>
	<p>Frescobaldi, Castello di Nipozzano Riserva – Chianti Rufina DOCG - 2020</p> <p>Vin emblématique du Château de Nipozzano, domaine historique de Frescobaldi situé à quelques kilomètres au nord-est de Florence, au coeur 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>22,00 €</p> <p>Magnum : 45,50 €</p>



	<p>Château Baret – Pessac-Léognan AOC - 2016</p> <p>Vin à la robe rouge cerise mi-intense. Le nez offre un bouquet charmant de fruits rouges et noirs, d'épices du bois et de tabac discret. L'attaque en bouche est fruitée et juteuse, avec une suite épicée aux tanins souples, belle longueur.</p> <p>Accord : Gibier à plumes, viande rouge</p> <p>Service : 16 - 18°</p> <p>Garde : 5 ans</p> <p></p>	<p>23,00 €</p>
	<p>Les Challeys, Delas Frères – Saint Joseph AOC - 2022</p> <p>Entre les appellations Condrieu et Hermitage se trouve l'appellation Saint-Joseph. En rouge, tous les vins sont élaborés exclusivement à base de Syrah. Robe rouge rubis. Le nez séduit par ses notes fruitées et ses arômes délicatement boisés. En bouche, le vin révèle une bonne ampleur et laisse transparaître une structure tannique, corsée, fidèle à son terroir d'origine.</p> <p>Accord : Bœuf grillé ou mariné, civets, grillades, gibiers, toutes sortes de fromages.</p> <p>Service : 16 – 18°</p> <p>Garde : 5 – 8 ans</p> <p> </p>	<p>23,50 €</p>
	<p>Chateau Canon Chaigneau – Lalande de Pomerol AOC – 2019</p> <p>Vin impeccablement réussi, le Château Canon Chaigneau 2019 arbore une teinte pourpre dense ainsi qu'un grand nez de fraises sauvages, de cerises plus foncées, d'herbes feuillues et de fleurs printanières. Doux, souple et tout simplement indéniablement délicieux, c'est un achat formidable pour ceux qui recherchent un grand Bordeaux à boire au cours de la prochaine décennie.</p> <p>Accord : Viandes rôties</p> <p>Service : 16 -18°</p> <p>Garde : 10 - 15 ans</p> <p> </p>	<p>26,00 €</p>
	<p>Louis Jadot, Célébration – Beaune 1^{er} Cru AOC - 2018</p> <p>Le Beaune Premier Cru Célébration est un assemblage élaboré à partir de nombreux climats dont les noms figurent sur l'étiquette. Il est mi-corsé à corsé, profond et stratifié, avec un noyau pulpeux de fruits structuré autour de tanins riches et d'une acidité succulente. C'est un vin puissant et généreux qui devrait évoluer agréablement dans la cave.</p> <p>Accord : Saumon ou poulet rôti, gibiers (canard, caille, perdreau, chevreuil, marcassin)</p> <p>Service : 15 -17°</p> <p>Garde : 10 - 15 ans</p> <p> </p>	<p>45,00 €</p> <p>Magnum : 91,50 €</p>



Vins rosés

	<p>Château La Tour de By – Bordeaux Rosé AOC – 2022</p> <p>C'est un rosé de saignée élaboré à partir des meilleures cuves. L'élevage se fait en cuve à basse température pour préserver les arômes. Le vin, de belle couleur fuchsia, est très aromatique (litchi, pamplemousse...). En bouche, il montre vivacité, fraîcheur et joli gras.</p> <p>Accord : Apéritifs, crustacés, poissons grillés</p> <p>Service : 8-10°</p> <p>Garde : 1 – 2 ans</p> <p></p>	<p>9,00 €</p>
	<p>Roseblood d'Estoublon – Méditerranée IGP – 2022</p> <p>Belle robe pâle et lumineuse, d'un ton eau de rose. Le nez est expressif avec des notes de fleurs fraîches, mais aussi de fruits à chair blanche. Une grande fraîcheur et délicatesse en bouche. L'attaque est vive, à la minéralité affirmée, aux notes de pamplemousse et litchi frais, sur fond de notes florales.</p> <p>Accord : À marier avec un ceviche de bar, des gambas flambées ou un carpaccio de daurade à l'orange sanguine.</p> <p>Service : 10 – 11°</p> <p>Garde : 1 – 2 ans</p> <p></p>	<p>16,50 €</p>



Les coups de cœur de l'équipe de dégustation

Si vous êtes de nature hésitante et ne savez que choisir, arrêtez-vous sur cette page. Comme chaque année, nous vous proposons nos coups de cœur ! En choisissant ces vins, vous ne pouvez pas vous tromper. Et si vous le souhaitez, les 6 coups de cœur sont disponibles dans un coffret à prix préférentiel.

Le coup de ♥ de Benoît

Vecchia Torre – Vermentino – IGT Puglia (Italie) - 2023



Ce vin fait partie de ceux vers lequel on revient sans cesse. Et chaque dégustation est un plaisir renouvelé. Un vin sec avec beaucoup de fraîcheur malgré le climat chaud des Pouilles qui l'a vu naître. En outre, Il s'accorde facilement (apéritif, crustacés, poissons, quiches, viandes blanches...).

A toujours avoir en cave !

9,00 €

Le coup de ♥ de Francis

Negroamaro Caselletti – IGT Puglia – 2022



Fort de notre expérience positive avec le Vermentino Blanc depuis quelques années je suis heureux de vous présenter son pendant en rouge. Alors que la mode est au Primitivo sur de nombreuses tables de restaurant, je vous invite à découvrir le Negroamaro cépage typique de la région de Salento au sud-est des Pouilles qui développe des fruits très mûrs, denses avec des notes épicées donnant au final un vin rond, chaleureux et gourmand.

Il accompagnera très bien vos pasta al ragù et autres belles pièces de viande sortant de votre BBQ.

8,50 €

Le coup de ♥ de Patrick

Salentein Chardonnay Barrel Selection – Mendoza (Argentine) – 2022



Un vin complexe avec des notes de fleurs blanches, agrumes et fruits tropicaux.

En bouche, finale longue et persistante.

Un vin frais, agréable pour un apéro l'été ou avec des fruits de mer, viandes blanches.

Excellent rapport qualité/prix.

15,50 €

Le coup de ♥ de Baudouin

Chateau La Tour De By – Médoc Cru Bourgeois AOC - 2021



Assemblage de 60% de Cabernet, 35 % de merlot et 5% de petit verdot, La Tour de By est un vin aux tanins fins, contenant de fruits mûrs, savoureux et raffinés au goût agréable et frais. Valeur sûre de notre sélection, cette bouteille offre un excellent rapport qualité/prix pouvant être bu tout de suite mais avec un potentiel de garde de 5 à 10 ans.

20,00 €

Le coup de ♥ de Dominique

François Carillon – Cap au sud – Vin de France – 2021



J'ai particulièrement apprécié ce vin produit par le domaine François Carillon dont la famille est présente sur les terres de Puligny-Montrachet depuis le 16e siècle. L'originalité réside dans le fait qu'ils ont allié du chardonnay venant du Sud de la France avec les techniques de vinification d'un bourgogne et cela aboutit à ce millésime 2021. Une vraie belle découverte d'un vin riche avec de magnifiques saveurs de fruits mûrs et de fleurs et à un très bon rapport qualité/prix.

20,00 €

Le coup de ♥ de Jean-Gérard

Chateau Canon Chaigneau – Lalande de Pomerol AOC – 2019



Un « Grand vin » issu de 21 hectares à Lalande-de-Pomerol,

2019 présente un bouquet bien défini, tendu et linéaire. La bouche est moyennement corsée avec des fruits noirs séveux, une bonne adhérence et des notes de poivre noir et de graphite vers la finale. 2019 : fascinant et tout à fait délicieux, une option intéressante pour un 'très' bon vin de tous les jours.

26,00 €

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 95 € le box.



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

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