



Grande Opération Vins 2023

BROCHURE DE PRÉSENTATION DES VINS

Pour la **28^{ème} année** sans interruption, le club Rotary Bruxelles-Altitude organise sa vente de vins annuelle, réalisée au profit de bonnes et belles causes.

Cette année 2023, l'opération vin se place sous le double signe de la **continuité** et de l'**évolution**.

Cette dualité se marque dans la sélection des vins. Best-sellers côtoient les nouveautés. Elle se retrouve également dans l'organisation du week-end vins : la formule reste identique avec un dîner le samedi soir et grand buffet le dimanche.

Pour la première fois, l'événement se tiendra à Forest, dans les locaux de l'ASBL **FORmation Emploi Tremplin FOR.E.T** (ex Foresto), qui est active dans la formation des chercheurs d'emploi avec peu ou pas de qualification, principalement dans les métiers de l'Horeca.

Ce déménagement a beaucoup de sens pour le club : Bruxelles-Altitude, qui est le club de la commune de Forest, soutient l'association depuis ses tout débuts. Le week-end vin sera une occasion de mettre FOR.E.T à l'honneur.

Cette année encore, le club Rotary Bruxelles-Altitude vous propose une belle sélection de flacons. Il y en a pour tous les goûts et pour toutes les bourses. Cette brochure vous aidera à sélectionner les vins. Mais le meilleur moyen de faire votre choix est encore de nous rejoindre **les 11 et 12 mars à FOR.E.T (Avenue du pont de Luttre, 134 - 1190 Bruxelles)** pour déguster les vins. Vous y aurez 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.

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 sélection.

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, vous nous aidez notamment à soutenir les projets suivants.



FOR.E.T. (ou FORESTO)

FOR.E.T 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.

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



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.



CREB (Centre de Rééducation de l'Enfance à Bruxelles)

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.

”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 2023.



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 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 – 2021/2022 6,50 €</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 Service : 6 - 8° Garde : 1 - 2 ans</p> 
	<p>La Mule - Gros Manseng-Sauvignon – Côtes de Gascogne IGP - 2021 7,50 €</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. Service : 6 - 8° Garde : 1 - 2 ans</p>  (Anciennement Mas Janeil)



	<p>Vecchio Torre – Vermentino – IGT Puglia (Italie) - 2021 8,50 €</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>Domaine Les Salices Viognier - Vin de pays d'Oc IGP - 2021 9,00 €</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>Château de la Grave Grains Fins – Côtes de Bourg AOC – 2021/2022 12,50 €</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>Lusco Albarino – Rias Baixas DO – Galicie (Espagne) – 2021 18,00 €</p> <p>Un vin de la région de Galice, connue pour ses vins blancs bien frais produits majoritairement à base d'Albarino. Couleur jaune vif. Nez puissant avec des arômes d'épices sauvages, de fruits tropicaux et des touches florales. Vin très sec avec des notes acidulées de pamplemousse et d'ananas qui lui donne une grande vivacité. Bouche ronde, ample et soyeuse.</p> <p>Accord : Fruits de mer, crustacés, poisson fumé, sushis et sashimi.</p> <p>Service : 8 - 10°</p> <p>Garde : 5 ans</p> 



	<p>Couvent des Jacobins, Louis Jadot – Bourgogne AOC – 2020/2021 19,00 €</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 : 10 - 12°</p> <p>Garde : 5 ans</p> 
	<p>Chateau de Rochemorin – Pessac Léognan AOC – 2020 20,00 €</p> <p>Jolie couleur jaune pâle avec des reflets dorés. Nez intense laisse échapper de délicates notes de pêche jaune, d'abricot, de fruit mûr auxquelles se marient quelques notes de pain grillé. Bouche équilibrée, élégante, avec du volume, un joli gras, et une permanence du fruit. Sa finale légèrement fumée est très agréable. Belle fraîcheur.</p> <p>Accord : Poissons et crustacés, viandes blanches, salades composées</p> <p>Service : 10 - 12°</p> <p>Garde : 5 ans</p>  
	<p>Clos de Malte, Louis Jadot – Santenay AOC – 2019 31,50 €</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 Wine Advocate</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>



Vins effervescents



Vilarnau Brut Reserva – Cava DO (Espagne)

12,00 €

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 !

Accord : Apéritif ou à n'importe quelle heure de la journée

Service : 6-8°

Garde : 1 - 2 ans





Vins rouges

	<p>Borsao Seleccion – Campo de Borja DO, Aragon (Espagne) - 2021 6,50 €</p> <p>Ce vin constitue un bel achat grâce à son intéressant rapport qualité-prix. Et il n'y a pas que nous qui l'affirmons : Robert Parker l'a décrit dans The Wine Advocate comme « le vin au meilleur rapport qualité-prix du monde ».</p> <p>Un assemblage de Grenache, Tempranillo et Syrah donne un vin rouge cerise avec des nuances de violette. Nez de fruits mûrs avec des tonalités florales. Vin corsé, épicé et avec un arrière-goût complexe et long.</p> <p>Accord : Agneau rôti, fromages épicés, la saucisse sèche</p> <p>Service : 14 - 16°</p> <p>Garde : 2-3 ans</p> <p> </p>
	<p>Chateau Canet-Lamy – Corbières AOC - 2021 7,00 €</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>Château Clément Termes – Gaillac AOC – 2019 8,00 €</p> <p>Belle robe rubis, Nez complexe de cassis, framboise et réglisse, En bouche, le vin présente une belle matière alliant fraîcheur et rondeur.</p> <p>Accord : Viandes rouges, fromages</p> <p>Service : 14 - 16°</p> <p>Garde : 4 - 6 ans</p> <p></p>
	<p>Chateau De Pennautier – Cabardès AOC – 2020 9,00 €</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 – 2021 11,00 €</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.</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>Π 3,14 Domaine du Causse Noir – Faugères AOC - 2017 14,00 €</p> <p>Très expressif sur des notes de violette, de mûre, de ronce, de zan, de graphite. Bouche charnue très enrobée, confite, privilégie douceur, volume et fraîcheur. Les tanins sont élégants révélant finesse et persistance. Un vin à l'image et au nom de son vigneron, Jérôme Py.</p> <p>Accord : Volaille, entrecôte, plateau de fromages</p> <p>Service : 14 - 16°</p> <p>Garde : 2 ans</p>  
	<p>Beronia Reserva Edicion de Autor – Rioja Alta DOCA (Espagne) - 2018 16,50 €</p> <p>Le vin présente une couleur granitée profonde, nette et brillante. Le nez est complexe et attrayant, avec des arômes dominants de fruits mûrs et d'épices douces comme la cannelle et le cacao. Des notes minérales et balsamiques se dégagent également, ajoutant de la fraîcheur et une grande complexité. En bouche, on retrouve des notes sucrées, de noix et un tanin très doux. Le vin est rond, savoureux et long avec une acidité équilibrée qui le rend très attrayant au palais.</p> <p>Accord : Merveilleux à combiner avec divers plats de viande, gibier et fromages.</p> <p>Service : 16 - 18°</p> <p>Garde : 5 ans</p>  
	<p>Tenuta Perano - Chianti Classico DCG (Italie) – 2019 19,00 €</p> <p>Le Chianti Classico Tenuta Perano des collines de Gaiole est issu de vignobles majestueusement situés à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer. La combinaison entre altitude, exposition, configuration et pente des vignobles représente une spécificité qualitative extraordinaire qui confère aux vins une robe d'un violet brillant, des arômes fruités intenses et une grande structure tannique imprégnée d'une élégante vibration.</p> <p>Accord : Cotechino et lentilles, Parmesan, pâtes fraîches Al Ragu, grillades mixtes, Pecorino toscan</p> <p>Service : 16 - 18°</p> <p>Garde : 2 - 3 ans</p> 



	<p>Chateau La Tour De By – Médoc Cru Bourgeois AOC - 2020</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>Magnum : 41,00 €</p>
	<p>Les Christins – Famille Perrin – Vacqueras AOC - 2020</p> <p>Produit sur des terroirs très argileux avec des cailloutis de l'Ouvèze, le Grenache qui compose la grosse majorité de ce vin développe un coté charnu. Ses arômes typiques de chocolat, de cerise et de figue se marient parfaitement à ceux de la Syrah.</p> <p>Accord : Accord idéal : Cuissot de chevreau rôti au genièvre, tranches de pomme de terre sautées aux oignons, à l'ail et à la sarriette.</p> <p>Service : 15 - 16°</p> <p>Garde : 5-10 ans</p> 	<p>20,00 €</p>
	<p>Château De Rochemorin – Pessac-Léognan AOC - 2020</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 – 15 ans</p>  	<p>21,00 €</p> <p>Magnum : 43,00 €</p>
	<p>Les Launes (Delas Frères) - Crozes Hermitage AOC - 2021</p> <p>Vendangée manuellement et égrappée totalement, la Syrah ici s'exprime sur des notes de fruits noirs intenses de cassis et de prune, ainsi qu'une pointe florale. La bouche est ample et ronde. Quant à la structure tannique, sa puissance apporte un bon potentiel de garde à cette cuvée bien taillée !</p> <p>Accord : Gibiers, grillades, et tout type de mets cuisinés en sauce...</p> <p>Service : 16 – 18°</p> <p>Garde : 5 – 8 ans</p> 	<p>22,00 €</p>



	<p>Chateau Les Gravières – Saint-Emilion Grand Cru AOC – 2020 27,00 €</p> <p>Ce vin a une couleur pourpre-noir profonde, qui sort du verre avec des parfums de confiture de prunes, de cerises noires au four et de tarte aux myrtilles, ainsi que des notes de violette, d'huile de clou de girofle et de camphre, avec une bouffée d'écorce d'arbre. La bouche mi-corsée à corsée livre des tanins veloutés et une épine dorsale vive pour soutenir les généreux fruits noirs et bleus, une finale longue et épicée.</p> <p>Accord : Charcuterie, viandes rouges et blanches, volailles, gibiers, fromages</p> <p>Service : 16 -18°</p> <p>Garde : 10 - 15 ans</p> <p></p>
	<p>Bachelet Ramonet - Chassagne Montrachet AOC - 2020 31,00 €</p> <p>Sur ces magnifiques terroirs à vins blancs du sud de la Côte de Beaune, quelques parcelles donnent naissance à des vins rouges de très grande qualité, à l'image de ce Chassagne-Montrachet rouge du Domaine Bachelet-Ramonet. Un beau Pinot noir qui apporte tout le fruit avec des tanins souples et une belle finale épicée et généreuse. Ce Chassagne-Montrachet est un vin riche et puissant, profond avec un potentiel de garde important.</p> <p>Accord : Viandes rouges grillées et rôties, Viandes en sauce brune, Viandes en sauce claire, Fromages</p> <p>Service : 16 -18°</p> <p>Garde : 5 - 10 ans</p> <p> </p>
	<p>Château Lafleur Gazin - Pomerol AOC – 2019 37,50 €</p> <p>Le Château Lafleur Gazin est le vin idéal pour découvrir les Merlot de Pomerol. Au nez, le Château Lafleur Gazin se caractérise par des arômes de fruits noirs sur un fond végétal et balsamique, qui laissent la place à des arômes toastés, épicés, fumés et de café, avec des notes minérales et de tabac à pipe. Ce vin est très élégant au nez. La bouche est veloutée mais vive. Il s'agit d'un vin long.</p> <p>Accord : Fromages affinés, Viande rouge</p> <p>Service : 18°</p> <p>Garde : 10 - 15 ans</p> <p> </p>



Vins rosés



Roseblood d'Estoublon – Méditerranée IGP – 2021

14,50 €

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.

Accord : À marier avec un ceviche de bar, des gambas flambées ou un carpaccio de daurade à l'orange sanguine.

Service : 10 – 11°

Garde : 1 – 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 sélection, certains vins nous ont particulièrement plu. Nous vous présentons ici nos coups de cœur !

Le coup de ♥ de Marie-France

Domaine Les Salices Viognier - Vin de pays d'Oc IGP – 2021



9,00 €

Le Viognier, voilà un cépage transportant le sud depuis ses petites baies sphériques à la conquête de notre palais que charme son âme. Sec mais rond, avec des touches fruitées à la lisière du muscaté, il a tout pour plaire et donnera de la joie aux amateurs de blancs. Outre ces qualités et atouts, j'en ai apprécié la personnalité alliant vivacité, fraîcheur et légèreté.

S'il est polyvalent, ce blanc constitue l'apéritif parfait. Mais pas que. Je le vois épouser les saveurs d'un bon poisson ou comme alternative au Muscat sec du Languedoc pour contrebalancer la forte dominante lactée d'un fromage de chèvre frais. A un prix pareil, il serait dommage de se passer de cette divine bouteille !

Le coup de ♥ de Francis

Borsao Seleccion – Campo de Borja DO, Aragon (Espagne) - 2021



6,50 €

Premier vin rouge de notre dégustation qui tout de suite m'a plu pour ses arômes marqués et les saveurs de fruits révélés par un assemblage équilibré des 3 cépages principaux de la région. Ce vin jeune jouit également d'une longueur en bouche étonnante. Peut, à mon avis, être servi légèrement frais et pourra ainsi agrémenter parfaitement vos BBQ de l'été.

Le coup de ♥ de Baudouin

Chateau de Rochemorin – Pessac Léognan AOC – 2020



20,00 €

Sauvignon blanc à 100%, ce vin blanc a toutes les caractéristiques d'un Pessac Léognan de qualité. Tant au nez - intense aux accents floraux – qu'en bouche le vin tient toutes ses promesses avec une attaque franche, souple et pleine, avec des notes de fruits exotiques, de citron et des arômes vanillés. J'aime bien la finale fumée. On peut l'oublier quelques années et le sortir sur des fruits de mer, poissons mais aussi des viandes blanches.

Le coup de ♥ de Benoît

Beronia Reserva Edicion de Autor – Rioja Alta DOCA (Espagne) – 2018



16,50 €

Ce vin est une véritable caresse pour le palais : rond, soyeux et long. Le millésime 2018 a donné d'excellents vins sur le vignoble espagnol. Ce Rioja est en la preuve. Il est prêt à boire mais il se gardera encore 5 ans en cave... à condition d'avoir une grande force de caractère !



Le coup de ♥ de **Dominique**

**Roseblood d'Estoublon –
Méditerranée IGP – 2021**

J'ai eu l'occasion de visiter cet été ce très beau Château d'Estoublon situé près des Alpilles, que je connaissais pour la réputation de ses huiles .

J'y ai découvert ce vin Rosé, composé de Grenache et de Cinsault , issu d'un vignoble entièrement conduit en agriculture biologique et d'une grande fraîcheur qui évoque le bourgeon de cassis et se poursuit par une belle tension tout en minéralité .

Ce vin issu d'un Château, qui date de 1489, vous est proposé à un rapport qualité prix très intéressant et est appelé à un grand succès.



14,50 €

Le coup de ♥ d'**Yvan**

**Bachelet Ramonet - Chassagne
Montrachet AOC - 2020**

Voici un excellent Chassagne-Montrachet rouge AOC de la Maison Bachelet-Romonet 100% pinot noir. Il vous est présenté, cette année, en millésime 2020. L'année dernière, nous vous l'avions proposé dans sa version 1 er Cru 2019, il en avait séduit plus d'un. Tout aussi plaisant, d'un prix plus abordable que le 1 er Cru, vous ne devriez pas hésiter à le sélectionner. Vin fruité, ample, joliment boisé, il présente une belle structure finale, lui assurant un joli potentiel de garde. Bons plaisirs.



31,00 €

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

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 satisfait 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