



Liste des prix

Cava

Cava

Domaine : Celler Carles Andreu

| | | | |
|--|---|----------------|--------------|
| BARS002 | Cava Carles Andreu BRUT Reserva | € 11,03 | 13,35 |
| <p>Cépages : 60% Parellada, 19% Macabeo, 15% Xarel-Lo, 6% Chardonnay Couleur : Jaune clair aux bulles persistantes Nez : Bouquet de pommes, poires, ananas frais, légèrement herbacé et pain toasté. En bouche : en attaque des fruits frais et une acidité rafraichissante, suivi d'une douceur balancée. En final une acidité agréable et une petite amertume typique au Cava Vinification : Tous les cépages ont été fermenté séparément. Après une macération pelliculaire courte, la fermentation alcoolique se déroule lentement à une température constante de 15°C pendant 2 jours. La deuxième fermentation se fait à une température de 14°C et l'ensemble repose encore au moins 18 mois dans les caves du domaine. Il peut donc être appelé Reserva. Ce Cava Brut a reçu un dosage de 9 gr de sucre / litre. Harmonie mets et vin : Idéale comme apéritif. Tapas, poisson, crustacés / coquillages Température de service : 6 à 8°C</p> | | | |
| BARS003 | Cava Carles Andreu BRUT NATURE Reserva | € 11,73 | 14,19 |
| <p>Cépages : 60% Parellada, 19% Macabeo, 15% Xarel-Lo, 6% Chardonnay Couleur : Jaune clair aux bulles persistantes Nez : Bouquet de pommes, poires, ananas frais, légèrement herbacé et pain toasté. En bouche : en attaque des fruits frais et une acidité rafraichissante et en final une acidité agréable et une petite amertume typique au Cava Vinification : Tous les cépages ont été fermenté séparément. Après une macération pelliculaire courte, la fermentation alcoolique se déroule lentement à une température constante de 15°C pendant 2 jours. La deuxième fermentation se fait à une température de 14°C et l'ensemble repose encore au moins 18 mois dans les caves du domaine. Il peut donc être appelé Reserva. Ce Cava est un Brut Nature ce qui implique qu'il ne contient pas de sucre ajouté (sans dosage / dosage zéro) Harmonie mets et vin : Idéale comme apéritif. Tapas, poisson, crustacés / coquillages Température de service : 6 à 8°C</p> | | | |
| BARS012 | Cava Carles Andreu Dolc Reserva | € 11,94 | 14,45 |
| <p>Cépages : 60% Parellada, 19% Macabeo, 15% Xarel-Lo, 6% Chardonnay Couleur : Jaune clair aux bulles persistantes Nez : Bouquet de pommes, poires, ananas frais, légèrement herbacé et pain toasté. En bouche : en attaque des fruits frais et une acidité rafraichissante, suivi d'une douceur balancée. En final une acidité agréable et une petite amertume typique au Cava Vinification : Tous les cépages ont été fermenté séparément. Après une macération pelliculaire courte, la fermentation alcoolique se déroule lentement à une température constante de 15°C pendant 2 jours. La deuxième fermentation se fait à une température de 14°C et l'ensemble repose encore au moins 18 mois dans les caves du domaine. Il peut donc être appelé Reserva. Ce Cava Dolç / dulce (doux) a reçu un dosage d'au moins 50 gr de sucre / litre. Harmonie mets et vin : comme apéritif, mais surtout au dessert (tarte aux fruits, salade de fruits, ...) Température de service : 6 à 8°C</p> | | | |

| n° d'article | Nom et description | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|----------------|--|----------------|-----------------|
| BARS006 | Cava Carles Andreu Rosado Reserva | € 13,18 | 15,95 |
| | <p>Cépages : 100% Trépat. Couleur : rose-rouge intense. Nez : impressions agréables et fines de fraises fraîchement cueillies et de coulis de cerises, nuances de fruits confits Bouche : uniformément minérale et très sèche, avec des couches de fruits à pépins rouges mûrs et de fraises des bois, clairement pas trop dosées. L'arrière-goût persiste longtemps. Vinification : La fermentation du vin tranquille se déroule à basse température. La 2ème fermentation (= "Sur Latte") se déroule à température constante de 14°C pendant 15 mois minimum. Associations culinaires : à l'apéritif, terrines de légumes, tapas, poulet froid et viandes blanches ou plats végétariens.</p> | | |
| BARS004 | Cava Carles Andreu Brut Nature GRAN RESERVA | € 15,45 | 18,69 |
| | <p>Cépages : 66% Parellada, 21% Macabeo, 9% Xarel-Lo, 4% Chardonnay Couleur : Jaune paille aux bulles persistantes Nez : fruits blancs (pomme, poire), agrumes, ananas frais, des arômes typique de la deuxième fermentation en bouteille (pain grillé, biscuit) et minéralité En bouche : une attaque crémeuse et élégante, une acidité fine où les arômes précédents reviennent. Une longue finale avec une belle amertume. Vinification : Tous les cépages ont été fermenté séparément. Après une macération pelliculaire courte, la fermentation alcoolique se déroule lentement à une température constante de 15°C pendant 2 jours. La deuxième fermentation se fait à une température de 14°C et l'ensemble repose encore au moins 30 mois dans les caves du domaine. Il peut donc être appelé Gran Reserva. Ce Cava est un Brut Nature ce qui implique qu'il ne contient pas de sucre ajouté (sans dosage / dosage zéro) Harmonie mets et vin : Idéale comme apéritif, mais aussi pour accompagner des plats tel que crustacés / coquillages et poisson frit. Température de service : 6 à 8°C</p> | | |
| BARS005 | Cava Carles Andreu Reserva Barrica Brut Nature | € 20,08 | 24,3 |
| | <p>Cépages : Parellada, Macabeu, Xarel.lo et Chardonnay Couleur : Couleur jaune claire légèrement doré avec des bulles fines et persistantes. Nez : Un bouquet élégant de fruits jaunes, d'agrumes mûrs, de fleurs, arômes subtils de l'élevage en fûts de chêne (épices, vanille) et de levure En bouche : Un Cava sec sans ajout de sucre. Des arômes frais aux fruits blancs. Une Vinification : La fermentation alcoolique s'effectue par cépage à une température constante de 15°C. Après assemblage, le vin de base vieillit en fûts neufs de chêne français pendant 6 mois. Pendant la seconde fermentation en bouteille, ce Cava vieillit en bouteille pendant au moins 26 mois dans les caves du domaine à une température constante de 14°C. Température de service: 8 à 10°C Harmonie mets et vin : Apéritif de luxe. S'accorde parfaitement avec des amuse-gueules raffinés, des entrées légères avec du poisson ou des fruits de mer, des sushis et des fromages crémeux.</p> | | |
| BARS008 | Cava Carles Andreu Rosado Barrica | € 22,11 | 26,75 |
| | <p>Cépages: 100 % Trepate. Couleur: Rose clair. Nez: Du bois exotique, des cerises séchées et du cuire. En bouche: Une explosion de fruits noires : Surtout des cerises. Bien structuré avec une longue arrière-bouche fruitée. Vinification: La fermentation du vin se déroule lentement à une température bas pendant 3 mois. La deuxième fermentation en bouteille ("et sur lattes") se déroule à une température de 14°C pendant 26 mois. Harmonie mets et vin : Un apéritif de luxe. S'accompagne parfait avec : des plats Chinois, du poisson grillé, des repas végétariens.</p> | | |

BARS011 **Cava Carles Andreu l'Era del Celdoni** € 30,54 36,95

Cépages: 80% Parellada et parts égales de Macabeo et Chardonnay
 Celdoni fait référence au nom de la propriété familiale Mas Celdoni del Forès (18° siècle). Le Parellada est typique des zones plus élevées de l'Alt Penedès et de la Conca de Barberà. Ce n'est clairement pas un cépage qui prospère dans la zone côtière du Baix Penedès. Il s'agit d'un vignoble de plus de 50 ans avec un sol calcaire (argilo-calcaire) à une altitude de 410m et avec une orientation sud-est et un rendement nettement inférieur à la production habituelle de Cava (6000 kg / ha).
 Elevage : c'est un Cava avec la qualification Gran Reserva et une seconde fermentation en bouteille de 72 mois (6 ans) C'est un Brut Nature.
 Couleur: jaune clair brillant aux bulles fines et persistantes.
 Nez : le cépage principal de cet assemblage, la Parellada, déploie un univers d'arômes : poire, agrumes, fenouil, fleur, ainsi que les arômes secondaires et tertiaires de la longue refermentation en bouteille : brioche et caramel.
 En bouche : une attaque crémeuse suivie d'une acidité fraîche et de notes élégantes de pomme, de pamplemousse et d'ananas frais. Ce Cava se termine par une touche d'amande raffinée (légère amertume) et une très longue finale
 Température de service : 10 à 12 ° C
 Associations culinaires : apéritif, également un vin de repas pour crustacés et poissons de mer

BARS028 **Cava Carles Andreu Magnum Gran Reserva Brut Nature** € 35,53 42,99

Cépages : 67% Parellada, 29% Chardonnay, 3% Macabeo, 1% Xarel-Lo
 Couleur : Jaune paille aux bulles persistantes
 Nez : fruits blancs (pomme, poire), agrumes, ananas frais, des arômes typique de la deuxième fermentation en bouteille (pain grillé, biscuit) et minéralité
 En bouche : une attaque crémeuse et élégante, une acidité fine où les arômes précédents reviennent. Une longue finale avec une belle amertume.
 Vinification : Tous les cépages ont été fermenté séparément. Après une macération pelliculaire courte, la fermentation alcoolique se déroule lentement à une température constante de 15°C pendant 2 jours. La deuxième fermentation se fait à une température de 14°C et l'ensemble repose encore au moins 30 mois dans les caves du domaine. Il peut donc être appelé Gran Reserva. Ce Cava est un Brut Nature ce qui implique qu'il ne contient pas de sucre ajouté (sans dosage / dosage zéro)
 Harmonie mets et vin : Idéale comme apéritif, mais aussi pour accompagner des plats tel que crustacés / coquillages et poisson frit.
 Température de service : 6 à 8°C

Domaine : Portell

BARS030 **Cava Portell Brut** € 10,65 12,89

Cépages : 70 % Macabeo, 30 % Parellada.
 Couleur : Jaune paille aux reflets verts, des bulles fines.
 Nez : Pomme verte, des notes d'agrumes et du pain toasté à cause de la deuxième fermentation.
 En bouche : Un Cava frais et fruité et légèrement sucré.
 Vinification : La deuxième fermentation a duré 15 mois. C'est un brut légèrement dosé.
 Harmonie mets et vin : apéritif et tapas
 Température de service : 6 à 8°C

BARS031 **Un Momento De Cava Brut** € 11,15 13,49

Cépages : 70 % Macabeo, 30 % Parellada.
 Couleur : Jaune paille aux reflets verts, des bulles fines.
 Nez : Pomme verte, des notes d'agrumes et du pain toasté à cause de la deuxième fermentation.
 En bouche : Un Cava frais et fruité de haute qualité.
 Vinification : La deuxième fermentation a duré 15 mois. C'est un brut légèrement dosé.
 Harmonie mets et vin : apéritif et tapas
 Température de service : 6 à 8°C

Domaine : Havana Distribution

| | | | |
|----------------|---|---------------|-------------|
| CAVA261 | Barza Cava brut mini baby (20cl) | € 2,89 | 3,5 |
| CAVA262 | Barza Cava brut (37,5cl) | € 6,18 | 7,48 |

Vin blanc**La Mancha***Domaine : Verduguez*

| | | | |
|----------------|---|---------------|-------------|
| MANS005 | Un Momento de Macabeo 2023 (screwcap) | € 4,92 | 5,95 |
| | <p>Cépages: 100% Macabeo (Viura) Couleur: Jaune paille Nez: Fruits à noyau : pomme, poire. En bouche: Un vins blanc, frais et légèrement fruité. Vinification: Les raisins sont directement pressés et fermentés sous contrôle de température. Le résultat : un vin blanc, frais et légèrement fruité pour tous les jours. Harmonie mets et vin : idéale comme apéritif, mais s'accompagne parfaitement avec des repas légers.</p> | | |
| MANS003 | Verduguez - Imperial Toledo Chardonnay 2023 | € 4,93 | 5,97 |
| | <p>Cépages: 100% Chardonnay Couleur: Jaune paille Nez: Fruits à noyau : pêche et abricots. En bouche: Un chardonnay frais et fruité. Vinification: Les raisins sont directement pressés et fermentés sous contrôle de température. Le résultat : un chardonnay simple que tout le monde aime bien. Harmonie mets et vin : apéritif, mais s'accompagne parfaitement aux repas légers.</p> | | |
| MANS013 | Un Momento de Sauvignon Blanc 2021 2023 (screwcap) | € 5,74 | 6,95 |
| | <p>Cépages : 100% Sauvignon Blanc Couleur : Jaune vert Nez : agrumes et notes végétales (herbes). Les aromes typiques du cépage Sauvignon Blanc. En bouche : Un sauvignon frais et fruité à l'acidité agréable. Vinification : Les raisins sont directement pressés et fermentés sous contrôle de température. Le résultat : un sauvignon simple que tout le monde aime bien. Harmonie mets et vin : apéritif, des salades.</p> | | |

Rueda*Domaine : Bodegas Garciarevalo*

| | | | |
|----------------|--|---------------|-------------|
| RUES006 | Un Momento de Verdejo 2023 (screwcap) | € 6,86 | 8,3 |
| | <p>Cépages : Verdejo, Viura Couleur : jaune clair clair aux reflets verts Nez : fruits exotiques (mangue, fruit de la passion, ananas) et un nez épicé d'aneth Bouche : une attaque ronde avec une acidité douce et le goût bien mûr des fruits tropicaux et une fine amertume en fin de bouche Vinification : Les grappes de ces jeunes vignes sont vendangées la nuit, pressées immédiatement et fermentées à basse température. Associations culinaires : un bon vin à l'apéritif. Convient avec des salades, des fruits de mer, des plats asiatiques, ...</p> | | |
| RUES001 | Garciarevalo - Vina Adaja 2022 2023 | € 7,35 | 8,89 |
| | <p>Cépages: 100% Verdejo Couleur: Jaune paille Nez: Beaucoup d'agrumes. Pomme verte. Des notes végétales (typiquement Verdejo) En bouche : Surtout des fruits d'agrumes. Frais et amusant en bouche avec une acidité vivante. Des notes légèrement herbacées. Un Verdejo avec une longue arrière bouche. Vinification : fermentation se fait à basse température et lentement en cuves inox ce qui est idéal pour le développement des arômes. Harmonie mets et vin : apéritif. C'est l'accompagnement idéal du poisson grillé (du thon ou saumon), wok, sushi en des salades légères.</p> | | |
| RUES003 | Garciarevalo - Tres Olmos Lias 2023 | € 8,26 | 9,99 |
| | <p>Cépages : 100% Verdejo issu de viticulture biologique. Couleur : limpide, jaune citron clair avec des reflets verts Nez : Notes de fruits tropicaux (ananas, mangue) et d'agrumes (bergamote, gingembre, zeste de citron vert). Herbes vertes (aneth, anis). Bouche : un vin frais et fruité avec un certain onctuosité grâce à l'élevage sur lies fines. Fruits exotiques (ananas et mangue) et agrumes (citron vert, pamplemousse). Belle minéralité. Vinification : Finca Tres Olmos est un vignoble de 50 hectares situé à l'extérieur de la commune de Matapozuelos et situé entre les rives de l'Adaja et de l'Eresma, qui assure le refroidissement. Le sous-sol est constitué de sable calcaire. Après une fermentation à froid en fûts d'acier inoxydable, le vin est élevé sur lies fines pendant 3 à 5 mois avec un batonnage quotidien, ce qui confère au vin plus de profondeur, de structure et un certain onctuosité. Conservation : A boire maintenant ou dans les 3 ans Associations culinaires : Apéritif. S'accorde parfaitement avec les asperges, les poissons et fruits de mer, les plats de pâtes et de riz, les plats végétariens, les plats orientaux (piquant/épicé),... Bref, un vin polyvalent.</p> | | |

RUES009 **Garciarevalo - Tres Olmos Sauvignon 2022** € 9,75 11,8

Cépage : 100% Sauvignon blanc
 Couleur : limpide, jaune citron aux reflets verts
 Nez : net et très aromatique. Il a les arômes typiques d'un sauvignon blanc mûr avec des notes de groseille et d'herbe. On note également le citron vert, mais aussi des éléments tropicaux comme la banane et le melon. Ce vin possède également une part de minéralité.
 Bouche : un vin sec avec une acidité et une intensité de saveur moyennes. Les fruits tropicaux, comme le melon, sont également de retour ici. Il a une finale moyenne avec une très légère amertume de pamplemousse en finale.
 Vinification : Après une fermentation à froid en cuve inox, le vin est élevé sur ses lies fines pendant plusieurs mois.
 Conservation : Prêt à boire. Pourcentage d'alcool: 13%
 Associations culinaires : Apéritif. Accompagne bien les asperges mayonnaise ou vinaigrette aux herbes, asperges vertes grillées. Salades vertes. Fruits de mer, poissons blancs, ...

RUES007 **Garciarevalo - Harena 2021** € 11,86 14,35

Cépage : 100% Verdejo.
 Couleur : un vin jaune paille, brillant avec des reflets verts.
 Nez : intensité moyenne. Un nez assez complexe avec des fruits jaunes mûrs, des notes d'agrumes (écorce d'orange), des notes végétales (herbes vertes comme l'anis) et des éléments minéraux.
 Bouche : un vin ample en bouche avec une acidité équilibrée et une fine amertume. Fruits jaunes mûrs, agrumes et graines d'anis.
 Vinification : Le Harena est une production limitée dont les raisins récoltés à la main proviennent d'un vieux vignoble de 8,5 ha, dont beaucoup de vignes ont plus de 150 ans. Le sous-sol situé à 730 mètres d'altitude est très sablonneux et pauvre en matière organique, de sorte que les vignes doivent descendre très profondément pour trouver de l'eau et des minéraux. Les raisins subissent une macération pelliculaire à froid à 6°C pendant 3 jours suivie d'une fermentation avec des levures autochtones pendant 21 jours dans des cuves inox à 15°C puis d'un élevage sur lie d'au moins 9 mois avec des batonnages réguliers.
 Température de service : 10° C
 Potentiel de garde : à boire dès à présent et jusqu'à 3 ans après la récolte.
 Associations culinaires : avec les poissons et les crustacés (zarzuela par exemple), les plats à base de riz (paella), les viandes blanches / volailles, avec les poissons fumés.

Domaine : Bodegas y viñedos Angel Lorenzo Cachazo

RUES002 **El Perro Verde 2022** € 12,27 14,85

Cépages : 100% Verdejo.
 Couleur : jaune citron brillant avec des reflets verts.
 Nez : moyennement intense. Arômes de fruits tropicaux (ananas, mangue), notes d'agrumes (zeste de citron vert) et de fleurs. Herbes vertes (aneth, anis) et une touche de menthol.
 En bouche : un vin frais et fruité avec une belle structure. Une acidité fine et un peu d'amertume en finale lui confèrent une belle persistance.
 Vinification : Après fermentation à froid en cuve inox
 Garde du vin : Prêt à boire.
 Associations culinaires : Apéritif, fruits de mer, poisson frit, plats de riz (paella), pâtes, asperges, plats végétariens

Rioja*Domaine : Bodegas Tobía*

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| RIOS051 | Tobia Cuvee Blanco | € 7,81 | 9,45 |
| <p>Cépages : Sauvignon Blanc, Tempranillo Blanco, Chardonnay, Viura, Maturana Blanca, Garnacha Blanca Couleur : jaune pâle clair aux reflets verts Nez : un vin blanc élégant et complexe aux arômes de poire, d'agrumes (mandarine), d'ananas, de banane et de fruit de la passion. Aussi des notes florales comme la fleur d'oranger, la menthe, le miel, le caramel, les épices douces comme la cannelle et la vanille En bouche : une attaque ronde et veloutée suivie d'une acidité fine et joliment entrelacée. Une longue finale fruitée avec une touche beurrée (Chardonnay) Vinification : Les raisins proviennent de vignobles situés en hauteur (550 à 800 m) avec un âge compris entre 15 et 60 ans. Dans cette cuvée, chaque cépage a été fermenté et élevé séparément. Plusieurs millésimes ont été mélangés, ce qui explique que cette bouteille ne mentionne pas de millésime. Après une macération pelliculaire de 24 heures à une température de 12°C, seul le vin de goutte est fermenté à une température de 13 à 15°C pendant 15 jours. S'ensuit un élevage de 3 mois sur lies avec bâtonnage régulier. La majorité a été fermentée dans des cuves en acier inoxydable. Le cépage Chardonnay a été fermenté et vieilli en fûts de chêne américain neufs, moyennement toastés Conservation : à boire dès maintenant - Température de service : 10 à 12°C Associations culinaires : apéritif, tapas, salade, crustacés et coquillages, poissons blancs (pochés), volailles, fromages peu affinés</p> | | | |
| RIOV081 | Tobia Daimon blanco 2022 | € 8,68 | 10,5 |
| <p>Cépages : 28% Viura, 27% Tempranillo Blanco, 23% Chardonnay, 9% Maturana Blanca Vinification : Vendange manuel. Les raisins, après l'éraflage, subissent une macération au froid pendant 24 heures. Les différents cépages sont fermentés séparément en fûts neufs de chêne américain (légèrement à moyennement toastés) et élevé dans les mêmes fûts pendant 3 mois avec bâtonnage régulier des lies fines. Après l'assemblage le vin reste encore 2 mois sur ces lies en cuves en inox. Couleur : jaune paille aux reflets verts Nez : un bouquet de poire, agrumes, ananas et banane, miel, vanille et des arômes toasté (due à l'élevage en fûts de chêne) En bouche : savoureux et mûr, En finale une acidité rafraichissante aux fruits jaune et vanille Harmonie mets et vin : un vin moderne pour les poissons gras, des pâtes crémeuses, viande blanche / volaille</p> | | | |
| RIOS054 | Tobia Seleccion de Autor Blanco 2021 | € 13,21 | 15,98 |
| <p>Cépages : 50% Tempranillo blanco, 50% Chardonnay Couleur : jaune paille brillant aux reflets verts Nez : Arômes intenses d'ananas mûr, d'agrumes, de poires et de pêches, accompagnés de notes de biscuit et de miel, de vanille, de cannelle et d'une nuance florale. Bouche : vin soyeux mais corsé avec une belle acidité. Une finale moyennement longue avec du coing et de la vanille. Vinification : Les raisins sont récoltés manuellement et fermentés séparément. L'éraflage, sans foulage, est suivi d'une macération pelliculaire à basse température pendant 2 jours. Le vin de goutte est fermenté dans des barriques neuves de chêne français pour le Chardonnay et de chêne neuf américain pour le Tempranillo blanco (les deux types de fûts étant moyennement ou légèrement toastés). Cela se fait sous contrôle de température et avec des levures indigènes. L'élevage se déroule dans les mêmes barriques pendant 7 mois. Ce n'est qu'alors que le vin est assemblé et mis en bouteille et continue de mûrir en bouteille pendant plusieurs mois. Conservation : prêt à boire, mais peut certainement se conserver encore 5 ans. Associations culinaires : fromages affinés, poissons gras, cuisine asiatique, plats de poissons et viandes en sauce crémeuse.</p> | | | |

RIOS046 **Alma de Tobia Blanco FB 2019** € 15,78 19,09

Cépages : 33% Maturana blanca, 33% Sauvignon Blanc, 33% Chardonnay

Couleur : jaune paille intense et brillant

Nez : un nez complexe aux arômes de coing, d'ananas, d'agrumes, de poire et d'abricot sur un fond d'épices douces, de toffee et de biscuit. Les notes boisées sont présentes mais bien intégrées au fruit exubérant.

Bouche : une attaque ronde, crémeuse et volumineuse suivie de fruits jaunes mûrs et d'une acidité délicate. Le vin a une longue finale.

Vinification : les raisins proviennent de trois vignobles différents et sont vinifiés complètement séparément. Après sélection des meilleurs raisins, ils subissent d'abord un épluchage de 36 heures.

Seul le vin de lixiviation est récupéré pour ce vin qui est ensuite fermenté en barriques neuves de chêne français à grain fin, suivi d'un élevage supplémentaire dans ces barriques pendant 13 mois avec bâtonnage régulier. Ce n'est qu'alors que le vin est assemblé. Seulement 15 barriques sont produites.

Conservation : Pourrait être bu maintenant ou conservé 5 ans. Température de service : 10°C

Associations culinaires : poissons gras, poissons fumés, poissons en sauce, viandes blanches et volailles (en sauce), pâtes en sauces crémeuses, fromages à pâte dure affinés.

Rias Baixas

Domaine : Terras Gauda

RIAS007 **Abadia de San Campio 2023** € 12,89 15,6

Cépages : 100% Albariño

Vinification : Vendange manuel. Après une macération froide de 6 heures (pour extraire couleur et gout du peau de raisin) le mout est fermenté en cuves en inox en utilisant des levures émanant au domaine. Finalement, le vin est stabilisé au froid, filtré et mis en bouteille pour la vente.

Couleur : jaune paille

Nez : des arômes intenses de fruits tropicaux (ananas et mangue), de poires mures, d'agrumes (citron vert et pamplemousse), fleurs d'oranger et une bonne portion de minéralité.

En bouche : Une attaque bien ronde suivi d'une acidité rafraichissante. C'est un vin fruité aux agrumes, fruits tropicaux et en finale légèrement salin et une amertume de pamplemousse, donnant une longueur au vin.

Garde du vin : à consumer maintenant

Harmonie mets et vin : Apéritif. C'est l'accompagnement idéal des coquillages et crustacés (huîtres, moules, homards, ...), mais également de la cuisine asiatique (sushi, sashimi, ...)

RIAS003 **Terras Gauda 2022** € 14,87 17,99

Cépages : 70% Albariño, 23% Caiño Blanco, 7% Loureiro. La force de ce vin se trouve dans l'assemblage : l'Albariño donne des arômes fruités et une rondeur en bouche, le Loureiro ajoute des arômes floraux et herbacés et le Caiño Blanco lui apporte des fruits tropicaux, de la structure et élégance au vin.

Vinification : Vendange manuel. Après une macération froide de quelques heures (pour extraire de la couleur et gout du peau de raisin) le mout est fermenté en cuves en inox. Terras Gauda utilise des levures émanant au domaine. Finalement, le vin est stabilisé, filtré et mis en bouteille près pour la vente.

Couleur : jaune claire

Nez : des arômes intenses et complexes de pêches mures, ananas, agrumes (mandarin), fleurs d'oranger, menthe, laurier et tons minéraux

En bouche : une attaque ronde et puissant suivi de notes d'agrumes, élégant et long en bouche. En bref un vin complexe.

Température de service : 10°C

Harmonie mets et vin : C'est l'accompagnement idéal des coquillages et crustacés : huîtres, moules, homards, mais également de sushi, sashimi et la cuisine asiatique épicée.

| | | | |
|----------------|---------------------------------|----------------|-----------|
| RIAB007 | La Mar Terras Gauda 2021 | € 20,66 | 25 |
|----------------|---------------------------------|----------------|-----------|

Cépages : 98% Caiño blanco, 2% Albariño et Loureiro.

Couleur : limpide, jaune clair

Nez : au début, il est élégant et délicat, mais après l'avoir tourné dans le verre et réchauffé, il s'ouvre complètement : arôme intense de fruits tropicaux (ananas mûr et fruit de la passion) et ensuite des arômes délicats de melon cantaloup, de litchis et de compote de pêche. Notes minérales et iodées.

Enfin, on retrouve des notes épicées et crémeuses typiques de l'élevage sur les lies fines.

Bouche : ce vin est étonnamment charnu et ample due à la longue extraction. Il a une texture soyeuse et une excellente acidité qui rendent le Caiño blanco si spécial et lui confèrent son potentiel de vieillissement.

Vinification : Le Caiño blanco est un cépage à très faible rendement avec un cycle de maturation long, des vendanges tardives et très sensible à diverses maladies fongiques. Malgré cela, Terras Gauda possède la plus grande quantité de vignes de toute la région viticole. Après égrappage, les raisins sont macérés à froid pendant une longue période pour profiter du pourcentage élevé de peaux, facilitant l'extraction des arômes subtils. Après la fermentation alcoolique, le vin reste en contact avec ses lies pendant au moins deux mois. Il repose ensuite à basse température pendant au moins six mois jusqu'à ce qu'il soit mis en bouteille, après quoi il mûrit davantage dans la bouteille.

Température de service : 10 à 12°C. Carafez-le de préférence pour laisser s'exprimer tous les arômes

Stockage : peut être consommé maintenant, mais a un potentiel de stockage d'au moins 5 ans

Associations culinaires : s'accorde parfaitement avec les poissons et crustacés grâce à sa bonne acidité, mais son corps et son volume puissants lui permettent de se marier avec des pot-au-feu aux poissons (p.ex. bouillabaise, zarzuela), des viandes blanches ou volailles poêlées, mais aussi des plats épicés.

| | | | |
|----------------|---|----------------|--------------|
| RIAS004 | Terras Gauda Etiqueta Negra 2021 | € 25,41 | 30,75 |
|----------------|---|----------------|--------------|

Cépages : 70% Albariño, 20% Caiño Blanco, 10% Loureiro

Couleur : Jaune doré

Nez : Complexe et fruité. Un bouquet de fruits blancs : pomme, poire mûre et fruits tropicaux comme le lychee, pêche et mandarin. Des notes florales subtiles de Camille, finalisé par des notes d'élevage en foudres grands de chêne français: miel, du pain frais et du beurre.

En bouche : Généreux et complexe en attaque avec une belle acidité venant de fruits tropicaux mûrs.

Une belle longueur en bouche avec des notes de miel, du beurre et légèrement florales.

Vinification : sélection de parcelles spécifiques de chaque cépage et une fois le moût obtenu, nous décidons des pourcentages idéaux pour composer le mélange qui est ensuite fermenté dans des foudres et des barriques de chêne français (en partie neuves). Après la fermentation alcoolique et malolactique, un lent élevage sur lies commence, avec trois batonnages hebdomadaires en barriques et deux en foudres. Le vin est resté en contact avec les lies pendant cinq mois en barriques et neuf mois et demi en foudres. Ensuite, le vin reste dans des cuves sous contrôle de température pendant un certain temps.

Garde du vin : Prêt à boire mais pourrait être gardé

Harmonie mets et vin : Délicieux avec un risotto, poisson cuit au four (en sauce), des plats complexes de poisson ou de viande blanche et fromages.

Ribeiro*Domaine : Bodega Eduardo Peña***RBOS002****Eduardo Pena 2022****€ 15,45****18,69**

Cépages : Treixadura, Albariño, Godello, Lado, Loureira

Elevage : Fûts de chêne d'Europe de l'Est.

Couleur : Limpide, jaune clair aux reflets dorés

Nez : Complexe. Fruits tropicaux mûrs : mangue, ananas et abricots et pêche. Notes d'agrumes, de pomme, de fleur d'oranger, de vanille et de pain grillé.

Bouche : Vin plein, complexe. Un très bel équilibre entre fruits tropicaux, herbes vertes (laurier frais) et notes boisées (vanille et miel). Finale très longue avec une acidité fraîche, des notes salées et minérales.

Vinification : vendanges manuelles et sélection des raisins à réception en bodega. Les différents cépages sont vinifiés séparément, mais avant cela ils sont congelés avec de la neige carbonique puis pressés doucement. Après quelques heures de macération, une très bonne extraction des terpènes (fragrances) a eu lieu dans ce moût. La fermentation se déroule sous contrôle de température (16°C) sur ses lies fines en fûts de chêne d'Europe de l'Est pendant quatre mois.

Conservation : Prêt à boire mais se conservera encore au moins 3 ans

Associations culinaires : Plat de riz avec du poisson ou des fruits de mer (risotto ou paëlla), poisson frit ou grillé (éventuellement sauce au beurre), de la viande blanche / volaille.

Terra Alta*Domaine : Cellers Tarrone***TERV008****Cellers Tarrone - Merian Blanco 2022****€ 9,77****11,82**

Cépages: 100% Garnacha blanca issu de viticulture biologique

Elevage: 2 mois sur lie avec battônage régulier

Couleur: jaune pâle aux reflets verts

Nez: pomme verte, agrumes (citron vert), fenouil, floral, minéralité

En bouche: un vin blanc sec, belle acidité, minéralité, une légère amertume de pamplemousses

Vinification: Vendange manuel. Fermenté sous contrôle de température (18°C). Elevage sur lie pendant 2 mois avec bâtonnage régulier.

Garde du vin : pret à boire

Harmonie mets et vin : poisson blanc, crustacés, fromage frais / de chèvre

TERV009**Cellers Tarrone - A Part Blanco 2018****€ 11,98****14,5**

Cépages : 100% Garnacha blanca

Elevage : 6 mois en futs de chênes et acacia.

Couleur : Jaune paille

Nez : Fleur, fruits d'agrumes, noix, miel, des notes subtiles d'épices (anis) et toasté.

En bouche : une attaque fraîche et fruits d'agrumes. Une belle longueur en bouche avec une acidité élégante et des notes d'anis et de fines herbes.

Vinification : Les raisins parviennent de vieilles vignes. La fermentation se passe sous contrôle de température, la plus grande partie en futs d'acacia de 500 litres et le reste en cuves inox. Ensuite, le vin repose dans les mêmes futs d'acacia et cuves inox pendant 6 mois sur ces lies avec bâtonnage hebdomadaire.

Garde du vin : Prêt à boire.

Harmonie mets et vin : Assiette de fromages, poisson grillé, viande blanche et volaille, ...

Alicante*Domaine : Enrique Mendoza*

| | | | |
|----------------|--|---------------|--------------|
| ALIS001 | Enrique Mendoza Chardonnay Joven 2023 | € 8,64 | 10,45 |
|----------------|--|---------------|--------------|

Cépages : 100% Chardonnay.

Elevage : Sur lie.

Couleur : Jaune pâle

Nez : Frais et fruité : Poire, pomme mûre, pêche, ananas et banane. Des notes de pain et noisettes.

En bouche : Un Chardonnay fruité avec une belle fraîcheur. Surtout des fruits mûrs : Pêche, ananas et poire. Un vin équilibré avec structure à cause de l'élevage sur lie.

Vinification : Avant la fermentation, une macération pelliculaire est faite. Puis, la fermentation froide sous contrôle de température à 13°C. Le vin est élevé sur ces lies avant la mise en bouteille.

Harmonie mets et vin : Apéritif, poisson grillée, Papillote de saumon, blanquette de veau, salades avec du poulet, la charcuterie.

| | | | |
|----------------|--|----------------|-------------|
| ALIS002 | Enrique Mendoza Chardonnay FEB 2022 | € 10,66 | 12,9 |
|----------------|--|----------------|-------------|

Cépages : 100% Chardonnay.

Elevage : Fermentation et élevage sur lie de 5 à 6 mois en futs neufs de chêne français.

Couleur : Jaune doré

Nez : un nez complexe. Des notes lactiques : beurre et yoghourt. Des notes de l'élevage en futs : de la vanille ; du tabac et toast. À la fin, des fruits jaunes mûrs : pêche, abricots, ananas et banane.

En bouche : Un Chardonnay bien structuré. Coulant en bouche. Du beurre et du miel, typique pour un Chardonnay élevé. L'élevage en futs de chênes donne le gout fumé et la vanille au vin.

Vinification : la macération pelliculaire est suivi d'une fermentation froide et un élevage sur lie en futs neufs de chêne français pendant 5 à 6 mois.

Harmonie mets et vin : Fromage dur, poisson en sauce au beurre/ crème, poisson fumé, viande blanche. Une combinaison parfaite : poulet à l'ail.

Bierzo*Domaine : Bodegas y viñedos Gancedo*

| | | | |
|----------------|--|----------------|-------------|
| BIER063 | Gancedo - Capricho Val de Paxarinas 2022 2023 | € 13,39 | 16,2 |
|----------------|--|----------------|-------------|

Cépages : 85% Godello, 15% Doña blanca

Couleur : Brillant. Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Net et légèrement aromatique au début mais après agitation un vin élégant avec des éléments floraux (fleur de sureau), des agrumes (pamplemousse, citron vert, zeste, fleur d'oranger), de la poire et du coing, des fruits jaunes mûrs (pêche), une minéralité nette (caillouteux).

En bouche : c'est un vin frais, sec et minéral avec un corps et une longueur supérieure à la moyenne.

Un degré alcoolique moyen en équilibre avec l'acidité bien présente

Vinification : Il est fait avec des vignes de 60 ans du cépage Doña Blanca et de 20 ans pour le Godello sur un sous-sol sablonneux. Récolte manuelle, avec un maximum de 1 à 2 kg par plante. La vinification commence par une macération à froid de 12 heures. Après une fermentation alcoolique en cuves inox (sous contrôle des températures à 14°C), une nouvelle maturation suit sur ses lies fines (aine) pendant 3 mois.

Température de service : 10°C

Conservation : à boire maintenant ou dans les cinq ans

Associations culinaires : fruits de mer, poissons blancs frites ou au four, poissons gras, plats de riz et de pâtes au poisson, fromages à pâte molle peu affinés

BIER064 **Gancedo - Herencia del Capricho Godello 2020 2021** € 23,53 28,47

Cépages : 90% Godello, 10% Doña blanca
 Couleur : Brillant. Jaune pâle aux reflets dorés
 Nez : Nez complexe avec des éléments floraux (fleur blanche), agrumes (citron, mandarine), fruits à noyau (poire, pomme, pêche etc.). De la fermentation en fûts de chêne on reconnaît la vanille, le beurre, les épices douces et le miel. Très minéral (caillouteux).
 En bouche : corsée et intense mais incroyablement élégante avec un excellent équilibre entre l'acidité et l'alcool. Une longue finale beurrée.
 Vinification : Ce vin est issu de vignes âgées de 60 ans pour la Doña Blanca et de 20 ans pour le Godello sur un substrat sablonneux et à une altitude de 600 m. Vendanges manuelles, avec un rendement de maximum 1 à 2 kg par plant. Après une macération pelliculaire de 12 heures à basse température, le vin de goût est intercepté. La fermentation alcoolique est fait en barriques neuves de chêne français à faible chauffe et à température contrôlée (13-14°C) pendant trente jours. Le vin est ensuite élevé dans les mêmes fûts de chêne pendant 13 mois. Pendant les trois premiers mois, ce vin est remonté régulièrement pour en extraire le meilleur parti des lies.
 Température de service : 10 à 12°C
 Conservation : à boire maintenant ou dans les sept ans
 Associations culinaires : poissons en sauce crémeuse, viandes blanches ou volailles en sauce, fromages à pâte blanche, un risotto crémeux, ...

Priorat

Domaine : Clos Berenguer

PRIS011 **Berenguer Blanc de Botes 2021** € 16,49 19,95

Cépages : Garnacha blanca, Pedro Ximenez, Xarel.lo
 Couleur : moyennement intense, jaune doré
 Nez : complexe. Arômes minéraux, fruits à pépins, zeste d'orange, fleur et avec une légère impression de sherry sec (amande, noix, cire d'abeille)
 Bouche : une attaque sec, suivi d'un goût salin, d'une touche de sherry sec et de miel. Un vin corsé avec une longue finale et une belle acidité. Un vin spécial pour les amateurs de vin
 Vinification : La fermentation se déroule en cuves inox sous contrôle des températures. La fermentation malolactique et l'élevage se font en barriques neuves de chêne français pendant 6 mois. On produit seulement 2000 bouteilles par an.
 Stockage : peut être consommé maintenant mais a un potentiel de stockage de 5 ans
 Associations culinaires : fromages forts affinés (style Comté, Parmesan, Manchego...), viandes blanches et volailles en sauce

Catalunya*Domaine : L'Olivera Cooperativa*

| | | | |
|----------------|--|----------------|--------------|
| CATV010 | L' Olivera - Arraona Blanc 2022 | € 11,69 | 14,14 |
|----------------|--|----------------|--------------|

Cépages : Xarel-lo 50% et Chardonnay 50%.

Couleur : jaune clair limpide

Nez : arômes intenses de fruits blancs (poire, pomme, melon) et de fruits tropicaux (banane et ananas) avec des notes de plantes aromatiques comme le fenouil et des notes d'amandes et d'épices douces (clou de girofle).

Bouche : un vin frais, avec du volume et une longue finale dans laquelle apparaissent les notes grillées de la barrique. Finale longue et légèrement amère

Vinification :

Arraona est le nom de l'ancienne colonie ibérique de Sabadell, dans la banlieue de Barcelone. C'est là que l'équipe de Can Calopa (qui fait partie de L'Olivera) gère le vignoble de Can Gambús de manière certifiée biologique. Les raisins sont récoltés à la main dans des caisses de 10 kg. Les variétés sont fermentées séparément à température contrôlée dans des fûts de chêne, principalement français, dont 60 % sont des fûts de deuxième année, afin de respecter le caractère des variétés de raisin et d'obtenir un équilibre optimal dans l'apport de bois. L'élevage se fait dans les fûts, sur ses lies avec un bâtonnage hebdomadaire pendant 4 à 5 mois.

Garde du vin : pourrait être bu dès maintenant et se conserve encore 4 à 5 ans à partir du millésime.

Association culinaire : il accompagne bien les plats de riz et les légumes à l'étouffée. Il accompagne également les plats de pâtes, les viandes blanches et tous les types de poissons.

Empordà*Domaine : Vinyes d'Olivardots*

| | | | |
|----------------|---|----------------|--------------|
| EMPL006 | Olivardots Groc d'Amfora Blanco 2022 | € 11,53 | 13,95 |
|----------------|---|----------------|--------------|

Cépages : 50% Garnacha blanca, 25% Garnacha rosada (gris), 25% Macabeo

Couleur : un jaune doré léger

Nez : un bouquet complexe de fruits blancs à noyau (poire, abricot), agrumes, des notes florales, anis, minéralité et des notes terreuses dû aux amphores utilisées.

En bouche : Une attaque assez ronde et légèrement gras suivi d'une fine acidité qui donne la longueur au vin. Des goûts d'agrumes, anis et minéralité.

Vinification : Les raisins parviennent de vignobles de 80 ans en moyenne et ils sont sélectionnés à la main. Les raisins reçoivent une courte macération pelliculaire avant d'être pressurés. La fermentation et élevage se font en amphores de terre cuite de 700l.

Garde du vin : Prêt à boire.

Harmonie mets et vin : poisson rôti ou grillé, fromage, volaille.

| | | | |
|----------------|---------------------------------------|----------------|-------------|
| EMPL001 | Olivardots Blanc de Gresa 2021 | € 17,60 | 21,3 |
|----------------|---------------------------------------|----------------|-------------|

Cépages : Garnache blanca 50%, Garnacha gris/rosada 30%, Cariñena blanca 20%.

Couleur : jaune doré vif

Nez : les arômes complexes de fruits à noyau, de fleurs jaunes, de miel et d'herbes séchées s'entremêlent. Au fur et à mesure de son évolution dans le verre, de douces notes briochées émergent, encadrées par un fond minéral quelque peu salé.

Bouche : une texture onctueuse et soyeuse. Un attaque frais et sec. L'acidité monte en intensité en finale avec un fond salé.

Vinification : les trois cépages proviennent de deux vignobles de vieilles vignes de 90 et 110 ans, situés dans la partie la plus plate de la région où le terroir est alluvial, constitué de galets et de sable. Récolte manuelle en petites caisses de 10 kg, pré-macération à froid (2-4°C) dans une chambre froide et macération ultérieure avec les peaux dans des cuves en acier inoxydable. Les Garnachas sont fermentés et élevés pendant 8 mois en fûts neufs de chêne français de 500 litres, pendant lesquels les lies sont bâtonnées pendant une certaine période. Le Cariñena blanc est vinifié en fûts d'acier inoxydable à basse température et reste en contact avec les lies jusqu'à l'assemblage.

Température de service : 10°C

Vieillessement : environ cinq ans à compter de l'année de récolte

Associations culinaires : poissons frits ou grillés, poissons en sauce, viandes blanches (éventuellement avec une sauce aux champignons), Vitello Tonnato, un plat de fromages à base de fromages affinés/à pâte dure.

Conca de Barbera

Domaine : Portell

| | | | |
|----------------|---------------------------------|---------------|-------------|
| BARS029 | Portell Semi Dolc Blanco | € 7,40 | 8,95 |
|----------------|---------------------------------|---------------|-------------|

Cépages: 90% Macabeo, 10% Parellada.

Couleur: jaune clair brillant aux reflets dorés

Nez: un bouquet agréable de fruits jaunes murs et fleurs

En bouche : une attaque douce et fruitée avec suffisamment d'acidité

Vinification : après une récolte tardive la vinification méticuleuse nous apporte un vin blanc demi-doux.

Harmonie mets et vin : à l'apéritif, curry, cuisine orientale, ...

Costers del Segre

Domaine : L'Olivera Cooperativa

| | | | |
|----------------|--|---------------|--------------|
| SEGR012 | L' Olivera - Blanc de Sere 2022 | € 8,97 | 10,85 |
|----------------|--|---------------|--------------|

Le nom de ce vin « Blanc de Serè » fait référence au vent du nord-ouest qui souffle sur l'intérieur de la Catalogne en hiver. Comme ce vent, le Blanc de Serè est frais et sec.

Cépages : Macabeo (86%), Parellada (5%), Garnacha blanca (3%), Malvasia (2%), Chardonnay (2%), Xarel·lo (2%). Viticulture biologique.

Couleur : jaune clair, limpide aux reflets verts

Nez : un nez fruité moyennement intense avec des fruits blancs (poire), des graines de fenouil, des notes d'agrumes (orange) et des éléments floraux (pétales de rose)

Bouche : une attaque fruitée fraîche et une belle acidité en finale. Un corps au-dessus de la moyenne.

Vinification : vendanges manuelles en petites cagettes. Fermentation en cuve inox sous contrôle des températures (15° à 17°C)

Associations culinaires : avec des poissons gras (thon, saumon, sardines), avec des poissons crus (sushi), avec des poissons marinés (ceviche)

Température de service : 6 à 8°C

Degré d'alcool : 12°

SEGS005 **L' Olivera - Eixaders Chardonnay 2022** € 16,36 19,8

Le nom de ce vin "Eixaders" fait référence à un hameau abandonné près de Vallbona de les Monges.

Cépages : Chardonnay (100%). Viticulture biologique.

Couleur : jaune paille brillant

Nez : notes intenses et persistantes de fruits jaunes mûrs, de vanille, des notes lactiques et une pointe de brioche

Bouche : vin corsé avec des fruits jaunes mûrs, un boisé ferme mais élégant avec une belle acidité.

Finale longue et persistante.

Vinification : vendanges manuelles en petites cagettes. Les fermes qui ne sont pas taillées sont légèrement pressées. Le vin est fermenté à température contrôlée (15-17°C) en fûts de chêne américain (75%) et français (25%) (maximum 25% de fûts neufs). Elevage sur lies avec bâtonnage hebdomadaire pendant 3 à 4 mois.

Associations culinaires : Idéal pour accompagner des fromages crémeux, des plats gratinés avec une sauce béchamel en base. Idéal avec un vol au vent ou une blanquette de veau.

Température de service : 8 à 10°C. Degré d'alcool : 13°

Vino de Mesa

Domaine : Milenium

TIER072 **Vina Lixia 2022 Screwcap** € 4,40 5,32

Cépages : Airén et Sauvignon Blanc

Couleur : Jaune claire

Nez : Des arômes fruité de pommes vertes et fruits d'agrumes.

En bouche : Saveur légère, frais et fruité.

Vinification : Les raisins sont directement pressés et fermentés sous contrôle de température. Le résultat : un vin frais et fruité, idéale comme apéritif

Harmonie mets et vin : Apéritif sur la terrasse

Vin rosé

Rioja

Domaine : Bodegas Tobía

RIOS055 **Tobia - Luz de Luna rosado 2023** € 8,76 10,6

Cépage(s) : Garnacha 95%, Graciano 5%.

Couleur : limpide, rose saumoné clair avec des reflets violets.

Nez : nez frais et fruité avec des notes florales (fleur d'oranger, rose), de fruits rouges (fraise, mûre) et d'agrumes (mandarine, pamplemousse).

En bouche : au départ, elle est ronde et présente une impression de douceur, mais celle-ci est immédiatement contrebalancée par une acidité agréablement fraîche et un arrière-goût d'agrumes et de fleurs blanches. Finale de longueur moyenne.

Vinification : le Garnacha provient de vignobles de plus haute altitude, âgés de plus de 35 ans. Le Graciano provient d'un vignoble situé à 600 mètres d'altitude. Il s'agit dans les deux cas de vignobles frais, orientés nord-ouest, sur des sols d'argile ferrugineuse et calcaire. Vendanges manuelles. Après un écrémage minimal à 12°C, seul le vin tranquille est prélevé et fermenté dans des fûts en inox à une température basse et lente de 13 à 15°C pendant 1 mois. Ensuite, le vin s'élève encore pendant 2 mois sur ses lies fines. Ce n'est qu'ensuite que les 2 vins sont assemblés avant la mise en bouteille.

Pourcentage d'alcool : 13,5% vol.

Température de service : 10° C

Associations culinaires : apéritif, salades, tapas, pâtes, plats de riz, volailles, ...

| n° d'article | Nom et description | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|--|--|----------------|-----------------|
| RIOS010 | Alma de Tobia Rosado Unico 2020 | € 15,78 | 19,09 |
| <p>Cépages : 73% Tempranillo, 27% Maturana tinta Robe : rouge cerise brillante, d'une intensité exceptionnelle pour un rosé. Nez : un nez complexe et puissant de fruits rouges frais fraise, framboise, groseille, fleurs, herbes aromatiques (menthe, eucalyptus), épices sur fond d'arômes toastés (pain grillé, fumé et café). En bouche : une attaque fruitée ronde avec beaucoup de fruits rouges et d'épices, suivie d'une acidité élégante et se terminant par une amertume raffinée (de la barrique neuve). Longue finale. Vinification : les raisins proviennent de deux vignobles différents et sont vinifiés complètement séparément. Après avoir sélectionné les meilleurs raisins, égrappés sans foulage, ils subissent d'abord une macération pelliculaire de 3 jours à une température de 10 à 12°C (d'où la couleur intense). Seul le vin de goût est récupéré pour ce vin qui est ensuite fermenté en barriques neuves de chêne d'Allier (français) à grain fin, à une température de 14 à 15°C. S'ensuit un élevage sur les mêmes barriques pendant 5 mois avec bâtonnage régulier. Ce n'est qu'alors que le vin est assemblé. Seulement 15 barriques sont produites. Stockage : prêt à la consommation. Se conserve au moins 5 ans après récolte. Température de service : 10°C (pas plus froid !). Associations culinaires : ce vin de table s'accorde avec volailles et viandes blanches (carpaccio, vitello tonato, ...), plats de pâtes et de riz, ...</p> | | | |

Cigales

Domaine : La Legua

| | | | |
|--|---|---------------|-------------|
| CIGS013 | La Legua 7L Rosado de Una Noche 2022 | € 8,76 | 10,6 |
| <p>Cépages : 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Cabernet Sauvignon Couleur : rose clair brillant Nez : Très fruité aux fruits rouges : fraise, framboise et groseilles. Des notes de bonbons acidulés et pétales de roses. En bouche : Frais et fruité en attaque. Une belle longueur en bouche très fruitée avec une acidité vivante. Vinification : Le foulage est suivi d'une macération pelliculaire froide d'une nuit ("de una noche") pour maximaliser les arômes. Seulement le vin de goût (méthode saignée) est fermenté en cuves en inox pendant 1 mois sous contrôle de température. Température de service : 8°C Harmonie mets et vin : Idéale comme apéritif, plats légers : salades, fromage de chèvre, légumes, riz et pâtes.</p> | | | |

CIGS017 **La Legua 7L Rosado fermentado en barrica 2021** € 13,02 15,75

Cépages : 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Cabernet Sauvignon

Couleur : rose saumoné brillant

Nez : un nez frais où dominant la minéralité et les fleurs (roses). Après réchauffement, ce vin donne de fines notes poivrées et une touche de cèdre, inhérentes à la fermentation en chêne français neuf. En arrière-plan, on trouve des agrumes (pamplemousse, zeste d'orange) et des fruits jaunes à noyau (pêche).

En bouche : une attaque fraîche où la fleur et l'agrumes arrivent en premier. Ce vin flotte sur son acidité fraîche. La barrique de chêne neuf soutient la structure de ce vin, mais ne la domine pas. Finale de longueur moyenne.

Vinification : Ce vin rosé est assemblé à partir des 7 vignobles du domaine viticole La Legua, d'où le nom 7L. Les raisins sont récoltés manuellement. Après avoir été éraflés et légèrement écrasés, les raisins subissent une macération pelliculaire à froid pendant une nuit ("rosado de una noche") afin d'obtenir la couleur rose souhaitée. Seul le vin de goutte (méthode de saignée) est utilisé et fermenté sous contrôle de température dans de nouveaux fûts de chêne français au grain fin et légèrement toastés pour garder les arômes de chêne sous contrôle. Le vin reste ensuite dans les fûts de chêne pendant plusieurs mois sur les lies fines.

Température de service : 10° C

Associations culinaires : avec les poissons et fruits de mer frits, les fromages de chèvre, les plats de légumes, les plats de riz et les pâtes.

Conca de Barbera

Domaine : Portell

BARS033 **Portell Rosado Trepas 2023** € 5,54 6,7

Cépage : 100% Trepas

Couleur : Roos

Nez : un bouquet de cerises mûres et confiture de fraises

En bouche : Doux et bien équilibré en attaque. Des notes de fruits rouges. Une longueur en bouche moyenne avec une acidité vivante.

Vinification : Une macération pelliculaire courte est suivie du pressurage et fermentation sous contrôle de température (13° à 15°C)

Température de service : 8°C

Harmonie mets et vin : apéritif et plats légers.

Vin rouge

La Mancha

Domaine : Verduguez

MANS008 **Un Momento de Crianza 2021** € 5,74 6,95

Cépages: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Couleur: un vif rouge rubis

Nez: bouquet de prunes rouges et cerises noires, tabac

En bouche: agréable avec une belle fraîcheur

Vinification: élevage de 6 mois

Garde du vin: à consommer maintenant mais pourrait être garder 3 ans

Harmonie mets et vin: charcuterie, BBQ, spaghetti Bolognese

Température de service: 13 à 14°C

Domaine : cavasYvinos

| | | | |
|----------------|----------------------------|----------------|-------------|
| MANC001 | Finca Sandoval 2019 | € 27,85 | 33,7 |
|----------------|----------------------------|----------------|-------------|

Région : La Mancha

Castilla*Domaine : Bodega Tinedo*

| | | | |
|----------------|--------------------|---------------|-------------|
| LAMA015 | Cala 1 2019 | € 7,89 | 9,55 |
|----------------|--------------------|---------------|-------------|

Cépages: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon de viticulture biologique Couleur : Rubis intense. Nez : Fruits rouges et noirs frais : cerises, fraises et myrtilles. Des notes épicés et florales, des arômes typiques du cépage Syrah. En bouche : Fruits rouges et noirs frais en attaque avec une belle acidité. Une longueur en bouche moyenne avec un bon équilibre entre la fraîcheur et les tannins légers. Vinification : D'abord une macération froide pendant 3 jours. Ensuite, la fermentation est faite en cuves inox pendant 7 jours sous contrôle de température de 25° C. La macération malolactique et l'élevage sur lie se passent en cuves de béton. Le vin repose encore 12 mois dans ces cuves de béton avant la mise en bouteille. Garde du vin : Prêt à boire. Harmonie mets et vin : Des plats de tous les jours : Spaghetti, charcuterie, amuse-gueules, plats cuisinés au four, poulet et porc.

| | | | |
|----------------|--------------------|----------------|--------------|
| LAMA016 | Cala 2 2019 | € 11,11 | 13,44 |
|----------------|--------------------|----------------|--------------|

Couleur : Rouge violette Elevage : 18 mois en fûts de chênes. Nez : Fruits rouges et noirs mûrs complétés avec des arômes tertiaires : chocolat, tabac, cannelle et réglisse. En bouche : Généreux mais bien équilibré en attaque. Fruits rouges et noirs mûrs avec une belle acidité. Une belle longueur en bouche avec des tannins fondus et beaucoup de notes tertiaires : la réglisse et du tabac. Vinification : D'abord une macération froide pendant 3 jours. La fermentation est faite en cuves inox et en cuves en béton pendant 7 jours sous contrôle de température de 25°C. Après la fermentation, il y a encore une macération pendant 14 jours. La macération malolactique et l'élevage se font en fûts de chênes pendant 18 mois. Garde du vin : Prêt à boire, mais pourrait être gardé pendant 10 ans. Harmonie mets et vin : viande d'agneau, barbecue, petit gibier, carbonades, ...

Domaine : Verduguez

| | | | |
|----------------|--|---------------|-------------|
| LAMA024 | Un Momento de Tempranillo 2023 (screwcap) | € 4,92 | 5,95 |
|----------------|--|---------------|-------------|

Cépages : Tempranillo
Couleur : rouge rubis aux reflets violacés
Nez : Un nez fruité aux fruits rouges et noirs : cerises et myrtilles
En bouche : Un vin rouge fruité, doux et élégant en bouche. Une longueur en bouche courte mais fruitée avec une acidité vivante
Vinification : une macération pendant 20 jours est suivie d'une fermentation en cuves inox sous contrôle de température.
Harmonie mets et vin : un vin quotidien

Rioja*Domaine : Bodegas Tobía*

| | | | |
|----------------|--------------------------|---------------|-------------|
| RIOS052 | Tobia Cuvee Tinto | € 7,81 | 9,45 |
|----------------|--------------------------|---------------|-------------|

Cépages : Tempranillo, Garnacha

Elevage : une partie du vin a été élevée en fûts de chêne américain (âgés de 1 à 2 ans) pendant 4 à 6 mois.

Couleur : vin rouge rubis brillant avec une intensité moyenne et des reflets violets

Nez : un nez net et parfumé avec un pot pore de fruits comme la fraise, la framboise, la groseille et la mûre complétée par des violettes, du caramel et de la confiture de fruits rouges et de réglisse.

En bouche : Juteuse au début et agréablement fruitée avec une acidité équilibrée et des tanins mûrs et souples. En arrière-goût, nous reconnaissons les fruits des bois.

Vinification : Les raisins proviennent de vignobles situés plus haut (520 à 600 m) avec un âge compris entre 20 et 60 ans. Dans cette cuvée, chaque cépage a été fermenté et élevé séparément. En plus, les vins de la récolte 2019 ont été mélangés aux vins de 2018 (25 à 35%). Certains de ces vins sont élaborés avec des grappes éraflées, mais les raisins ne sont pas foulés. Dans une autre partie, les grappes complètes sont utilisées (sans éraflage). Après une macération pelliculaire de 48 heures à une température de 12 ° C, le moût est fermenté à une température de 24 ° C pendant 7 à 9 jours en fûts inox.

Garde du vin : à boire maintenant - Température de service : 14 à 16 ° C

Associations culinaires : charcuterie, tapas, pâtes, viandes blanches et volailles

| | | | |
|----------------|--|---------------|-------------|
| RIOS034 | Tobia Seleccion Tinto Autor 2019 (50 Cl) | € 9,59 | 11,6 |
|----------------|--|---------------|-------------|

Cépages : 70% Tempranillo, 7% Graciano, 6% Garnacha, 10% Autres

Couleur : Rouge cerise intense avec un léger bord grenat

Nez : arômes agréablement fruités de petits fruits des bois comme la mûre et la groseille. Violettes.

Épicé : poivre noir, clous de girofle, réglisse, graphite, notes d'eucalyptus et d'herbes vertes. Enfin, des arômes de bois : cèdre, vanille et caramel.

Bouche : Un vin rond et élégant. Fruits des bois et épices, avec une fine acidité et des tanins mûrs et ronds qui donnent de la structure et une finale assez longue

Vinification : Les raisins sont vendangés manuellement. Après éraflage, sans foulage, s'ensuit un trempage des écorces à basse température pendant 3 jours. La fermentation se déroule sous contrôle de température (22 à 24°C) en cuves inox avec levures indigènes. La fermentation malolactique et l'élevage se déroulent en barriques de chêne français et américain d'années différentes pendant 17 mois. Le vin n'est pas filtré avant la mise en bouteille pour éviter toute perte de qualité.

Conservation : prêt à boire, mais peut certainement se conserver encore 5 ans.

Associations culinaires : ce vin est super gastronomique et s'accorde avec de nombreux plats : viandes blanches et volailles/volailles, un bon hamburger, coque au vin et ragoûts

RIOS026 **Tobia Seleccion Tinto de Autor 2019** € 12,39 14,99

Cépages : 70% Tempranillo, 7% Graciano, 6% Garnacha, 10% Autres
 Couleur : Rouge cerise intense avec un léger bord grenat
 Nez : arômes agréablement fruités de petits fruits des bois comme la mûre et la groseille. Violettes.
 Épicé : poivre noir, clous de girofle, réglisse, graphite, notes d'eucalyptus et d'herbes vertes. Enfin, des arômes de bois : cèdre, vanille et caramel.
 Bouche : Un vin rond et élégant. Fruits des bois et épices, avec une fine acidité et des tanins mûrs et ronds qui donnent de la structure et une finale assez longue
 Vinification : Les raisins sont vendangés manuellement. Après éraflage, sans foulage, s'ensuit un trempage des écorces à basse température pendant 3 jours. La fermentation se déroule sous contrôle de température (22 à 24°C) en cuves inox avec levures indigènes. La fermentation malolactique et l'élevage se déroulent en barriques de chêne français et américain d'années différentes pendant 17 mois. Le vin n'est pas filtré avant la mise en bouteille pour éviter toute perte de qualité.
 Conservation : prêt à boire, mais peut certainement se conserver encore 5 ans.
 Associations culinaires : ce vin est super gastronomique et s'accorde avec de nombreux plats : viandes blanches et volailles/volailles, un bon hamburger, coque au vin et ragoûts

RIOS020 **Oscar Tobia Tinto Reserva 2017** € 18,76 22,7

Cépages : 90% Tempranillo, 10% Maturana tinta
 Couleur : Intense, rouge cerise avec un léger bord grenat
 Nez : Très complexe. Tout d'abord des fruits noirs mûrs tels que : les prunes, les cerises mûres et les myrtilles. Puis les épices: menthe, poivre noir, clou de girofle. Le tout sur un fond de bois de cèdre, de cacao et de toffees.
 En bouche : veloutée et ronde à l'attaque, qui se transforme ensuite en vin charnu, aux fruits noirs et épices. Vers la finale, il montre ses tanins fermes mais mûrs et une fine acidité qui équilibre le tout. Une très longue finale.
 Vinification : après éraflage mais sans foulage, les raisins subissent une macération à froid à température contrôlée en cuves inox pendant 3 jours. Fermentation avec des levures indigènes à une température de 22 à 24°C. La fermentation malolactique et le vieillissement ultérieur ont lieu en barriques de chêne pendant 28 mois (90% de chêne français et 10% de chêne hongrois). Le vin est mis en bouteille non filtré pour préserver la haute qualité et vieillit en bouteille pendant au moins 24 mois.
 Conservation : pourrait être bu dès maintenant mais se conservera encore au moins 10 ans en cave
 Associations culinaires : Bœuf maturé, Entrecôte, Canard sauce porto et autres gibiers, ...

RIOS045 **Oscar Tobia Tinto Gran Reserva 2015** € 29,71 35,95

Cépages : 93% Tempranillo, 7% Graciano
 Couleur : rouge grenat intense avec un liseré brun tuile
 Nez : Très complexe. Arômes intenses de prunes bleues mûres et de cerises, mais aussi de fruits secs, suivis de notes claires du vieillissement en fûts de chêne, comme le caramel, le cèdre, l'encens et les épices comme la noix de muscade et les clous de girofle. De plus l'eucalyptus et des senteurs tertiaires comme le cuir et l'humus et tout cela sur un fond de chocolat noir.
 Bouche : Charnue mais veloutée et ronde en attaque. Saveurs complexes de fruits noirs mûrs, d'épices et de chocolat. Une finale très longue avec des tanins bien fondus.
 Vinification : Vendanges manuelles suivies d'un égrappage, sans foulage des raisins. Les raisins subissent une macération à froid de 3 jours suivie d'une fermentation en cuves inox "intelligentes" thermorégulées. La fermentation malolactique et l'élevage se déroulent en barriques de chêne (60% chêne français et 40% chêne américain âgé de 1 et 2 ans) pendant 35 mois, avec un siphonage annuel. Le vin est mis en bouteille non filtré pour préserver la haute qualité. Le vin est vieilli en bouteille pendant encore 3 ans avant d'être mis sur le marché.
 Stockage : Peut facilement être stocké pendant 15 ans.
 Associations culinaires : Parfait avec des plats de gibier tels que : civet de chevreuil, sanglier, lièvre, ... Peut également être servi avec des viandes rouges grillées : Entrecôte, Entrecôte, Côte à l'Os, ...

RIOS028 **Tobia Tinto Seleccion de Autor 2019 Magnum** **€ 30,25** **36,6**

Cépages : 72% Tempranillo, 24% Graciano, 4% Maturana tinta
 Elevage : 16 mois en fûts de chêne français et américains
 Couleur : Rouge rubis foncé
 Nez : Un nez très complexe. Fruits mûrs : cerises, pruneaux. Des épices : poivre noire, cannelle, réglisse et des notes de menthe. Des arômes tertiaires : cèdre, café et vanille.
 En bouche : Un vin généreux, charnu et rond. Des tannins mûrs qui donnent structure à ce vin. Goûts : Fruits noirs mûrs avec des épices. Il y a aussi des notes de vanille due à l'élevage en futs de chênes américains.
 Vinification : Vendange manuel. La fermentation se fait sous contrôle de température de 25°C. La fermentation malolactique et l'élevage se passent en fûts de chênes français et américains. Le vin n'est pas filtré pour garder sa qualité.
 Garde du vin : prêt à boire, mais peut être gardé pendant 5 ans.
 Harmonie mets et vin : viande blanche et volaille / gibier à plume, coque au vin, rosbif

RIOJ034 **Alma de Tobia Tinto FB 2017** **€ 36,32** **43,95**

Cépages : 55% Tempranillo, 21% Maturana tinta, 9% Graciano, 15% Merlot
 Couleur : Rouge rubis brillant et intense avec une bordure violette
 Nez : arômes intenses de fruits noirs et d'épices (muscade, poivre noir, clou de girofle), notes minérales, tabac à pipe, chocolat noir et cèdre. Bouche : une attaque ample et charnue avec une belle acidité et des tanins bien mûrs. Finale très longue avec des notes d'épices et de cacao.
 Vinification : Les cépages sont récoltés manuellement vignoble par vignoble (répartis sur toute la région de la Rioja) et sont vinifiés séparément en tant que tels. Après une macération à froid suit une fermentation à température contrôlée en fûts d'acier inoxydable. La fermentation malolactique et le vieillissement ultérieur pendant 18 mois se déroulent en barriques neuves de chêne français à grain fin avec des remontages réguliers. Mise en bouteille sans filtration préalable pour préserver toute la qualité. Conservation : peut déjà se boire mais se conserve facilement 6 ans
 Associations culinaires : un vin unique pour les grandes occasions et des excellentes préparations de viande ou gibier.

Domaine : Domeco de Jarauta

RIOS042 **Vina Marro Vendimia Seleccionada 2021** **€ 8,22** **9,95**

Cépages : 100% Tempranillo
 Elevage : 6 mois en futs de chêne américains.
 Couleur : Intense rubis.
 Nez : Un nez fruité : fruits mûrs. Des notes minérales et vanille.
 En bouche : Un Rioja classique. Fruit rouge concentré, des tanins fondus avec une acidité agréable.
 Vinification : La macération se déroule sous contrôle de température dans des cuves en inox pendant 20 jours. Ensuite un élevage en futs de chênes américains pendant 6 mois. Le vin repose encore 9 mois en bouteille avant la vente.
 Garde du vin : prêt à boire.
 Harmonie mets et vin : Steak, plat de poulet, brochettes de bœuf, lapin sauce à la bière, tapas,...

RIOS004 **Vina Marro Crianza 2020** **€ 8,68** **10,5**

Cépages : 80% Tempranillo, 20% Graciano
 Couleur : Touge rubis.
 Nez : Fruits mûrs. Une certaine minéralité. Des épices : poivres noire et des herbes provençals. Des notes de vanille et tabac.
 En bouche : Puissant. Fruits mûrs concentrés. Des tannins fondus un fin de bouche épicée.
 Vinification : La macération se déroule sous contrôle de température en cuves inox pendant 20 jours. L'élevage se fait en barriques de chênes français, américains et hongrois pendant 14 mois. Le vin repose encore 12 mois en bouteille avant la vente.
 Garde du vin : prêt à boire et pourrait être gardé pendant au moins 7 ans.
 Harmonie mets et vin : Viande grillé, rosbif, un vrai hamburger, viande de veau, côtes de porc, filet pur de porc, côtelettes de porc.

| n° d'article | Nom et description | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|----------------|---|----------------|-----------------|
| RIOS005 | <p>Vina Marro Reserva 2019</p> <p>Cépages : 100% Tempranillo Couleur : intense, rouge rubis aux reflets grenat Nez : Fruits mûrs. Une certaine minéralité. Épicé : poivre noir et herbes provençales. Notes de vanille et de tabac. Bouche : Assez puissante. Fruits mûrs concentrés. Tanins fondus et finale épicée. Vinification: Les raisins sont sélectionnés à partir de vignobles âgés de 20 à 55 ans situés à Aldeanueva de Ebro et sur les pentes de la Sierra de Yerga. Le sous-sol est argilo-calcaire avec une grande quantité de rochers. La macération et la fermentation se déroulent dans des cuves inox tronconiques sous contrôle des températures pendant 27 jours, suivies de la fermentation malolactique. S'ensuit un élevage en barriques de chêne français (60%), américain (20%) et hongrois (20%) pendant 25 mois. Le vin repose en bouteille pendant au moins 18 mois. Conservation : Prêt à boire et se conserve au moins 7 ans Associations culinaires : agneau, daube de gibier, entrecôte,....</p> | € 11,53 | 13,95 |
| RIOS053 | <p>Domeco de Jarauta Garnacha tinta 2020</p> <p>Cépages : Garnacha tinta Vieillessement : pendant 11 mois en fûts de chêne français et américain. Couleur : vin rouge rubis clair d'intensité moyenne et aux reflets violets Nez : un nez net et parfumé de violette, de cerise, d'anis et d'autres arômes typiques du vieillissement sous bois (vanille et épices) Bouche : Juteux et agréablement fruité au départ avec une acidité équilibrée et des tanins souples. En finale un aspect floral avec une fine amertume. Vinification : Les raisins proviennent de vignes d'un âge moyen de 45 ans et sont vendangés manuellement. La fermentation a lieu dans des barriques en acier inoxydable à température contrôlée. Ce vin vieillit ensuite pendant 11 mois en fûts de chêne français et américain (seconde utilisation). Conservation : peut être bu dès maintenant, mais mérite tout de même une maturation d'au moins cinq ans. Température de service : 14 à 16°C Associations culinaires : charcuterie, tapas, pâtes, plats épicés/piquants, viandes blanches et volailles</p> | € 11,53 | 13,95 |
| RIOS009 | <p>Domeco de Jarauta 2015</p> <p>Cépage : 85% Tempranillo, 15% Graciano. Cette cuvée haut de gamme est limitée à 8000 bouteilles. José Vicente Domeco de Jarauta (le fils de la famille et vigneron) rend hommage à sa famille, active dans la viticulture depuis le XIXe siècle. Couleur : rouge rubis très intense Nez : bouquet fin de cèdre, de prunes, de noix grillées, de cacao et de tabac Bouche : très fruitée et mûre, avec surtout des fruits noirs, du praliné, du cèdre doux et des épices. Finale longue avec encore beaucoup de fruits et de tanins Vinification : Une sélection de vignes âgées de 25 à 90 ans. Des vendanges manuelles et une sélection rigoureuse fournissent la matière de ce "vino de Autor". Fermentation en cuves inox tronconiques sous contrôle des températures et macération de 32 jours. La fermentation malolactique et la poursuite de la maturation ont lieu dans des barriques de chêne 50% français, 40% américain et 10% hongrois et russe pendant 24 mois. Après la mise en bouteille, le vin continue de mûrir en bouteille pendant encore 24 mois. Conservation : se boit déjà mais peut vieillir au moins 10 ans Associations culinaires : bœuf, petit gibier, agneau grillé ou ragoûts copieux.</p> | € 22,11 | 26,75 |

Domaine : Bodegas Tritium

| | | | |
|--|--------------------------------------|----------------|-----------|
| RIOS050 | Las Garnachas de Tritium 2021 | € 12,40 | 15 |
| <p>Cépages : 100% Garnacha tinta Couleur : rouge cerise brillant d'intensité moyenne et de reflets violets Nez : un nez très expressif de fruits rouges (cerise) avec un fond d'herbes aromatiques (herbes méditerranéennes, parfum de pin). Bouche : un vin très séduisant (estival) avec une acidité agréable, des fruits rouges mûrs et herbes aromatiques. En arrière-goût, on remarque surtout l'acidité agréable (rafraîchissants) et un peu d'amertume (noyau de cerise). Presque pas de tanins. Vinification : les raisins proviennent de vignes de 40 ans d'un vignoble de 9ha situé à 460m d'altitude. Les raisins ont été cueillis à la main et sélectionnés avant d'être fermentés dans des cuves en acier inoxydable sous contrôle de température. Des levures indigènes sont utilisées. Après la fermentation suit une maturation en fûts de chêne français pendant 4 mois et plus loin en bouteille pendant 3 mois. Conservation : peut être bu dès maintenant. Associations culinaires : peut être légèrement rafraîchi (12°C). Se marie bien avec de la charcuterie, les tapas, les pâtes et paellas, du barbecue et même avec des poissons frits/grillés</p> | | | |

Domaine : cavasYvinos

| | | | |
|---|--|----------------|--------------|
| RIOV048 | Ramon Bilbao Crianza 2019 | € 9,92 | 12 |
| Région : Rioja | | | |
| RIOJ114 | Baigorri Crianza 2019 | € 14,13 | 17,1 |
| Région : Rioja | | | |
| RIOV045 | Pujanza Valdepoleo 2014 | € 18,72 | 22,65 |
| Région : Rioja | | | |
| RIOJ328 | Paisajes Cecias 2015 | € 20,58 | 24,9 |
| Région : Rioja | | | |
| RIOV061 | Rioja Alta Vina Alberdi 2018 | € 21,07 | 25,49 |
| Région : Rioja | | | |
| RIOJ452 | Sierra Cantabria Reserva 2015 2016 | € 21,98 | 26,6 |
| <p>Cépages : 100% Tempranillo. Vignes âgées de plus de 30 ans Couleur : rouge cerise intense avec une bordure grenat Nez : fruits rouges (cerises), notes florales (violettes), nez grillé du bois avec des arômes de tabac et de cèdre Bouche : un vin rond et élégant sur un fond d'épices et d'éléments toastés Vinification : pour cette Reserva, les grappes sont entièrement égrappées, fermentées de manière classique et élevées en barriques pendant au moins 18 mois (50 % de chêne français et 50 % de chêne américain dont 20 % de fûts neufs et le reste en fûts jusqu'à 3 ans) et maturation ultérieure en bouteille. Température de service : 16 à 18°C Conservation : à boire maintenant ou à conserver jusqu'à 5 ans</p> | | | |
| RIOV019 | Telmo Rodriguez - Lanzaga 2018 | € 23,47 | 28,4 |
| Région : Rioja | | | |
| RIOJ500 | Vinedos De Paganos - Calados del Puntido 2019 | € 23,55 | 28,5 |
| Région : Rioja | | | |

| n° d'article | Nom et description | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|----------------|---|---------------|-----------------|
| RIOV029 | Marques de Murrieta Reserva 2019 Région : Rioja | € 23,80 | 28,8 |
| RIOV082 | Olivier Riviere Ganko 2017 Région : Rioja | € 37,64 | 45,54 |
| RIOV060 | Rioja Alta Vina Ardanza Reserva 2016 Région : Rioja | € 39,30 | 47,55 |
| RIOJ368 | Vinedos De Paganos - Puntido 2018 2020 Région : Rioja | € 46,16 | 55,85 |
| RIOV073 | Sierra Cantabria Coleccion Privada 2019 2021 Région : Rioja | € 47,77 | 57,8 |
| RIOV083 | Olivier Riviere Las Vinas de Eusebio 2016 Région : Rioja | € 48,18 | 58,3 |
| RIOV059 | Rioja Alta 904 Gran Reserva 2011 2015 Région : Rioja | € 60,91 | 73,7 |
| RIOV017 | Benjamin Romeo - La Cueva Del Contador 2016 Région : Rioja | € 72,56 | 87,8 |

Ribera del Duero

Domaine : Gran Salinero

| | | | |
|----------------|--|---------|------|
| RIBS020 | Gran Salinero Crianza 2019 Cépages: 100 % Tempranillo (Tinto del país) Elevage: 12 mois en futs de chêne français et américains. Couleur: rubis intense. Nez : Complexe. Fruits rouges et noirs luxuriants. Arômes d'épices typiques au vieillissement en fut de chêne : poivre noir, cannelle et noix de muscade suivis de chocolat, vanille et réglisse. Bouche : Un vin complexe et puissant. Les fruits noirs dominant. Une belle et longue finale avec de belles notes épicées, des tanins mûrs et une acidité fine qui maintient l'équilibre. Vinification : une macération lente à température froide maximise les arômes de fruits de ce vin. La fermentation se déroule sous contrôle de température dans des cuves en inox alors que le mout reste en contact avec les peaux (macération) en faisant des remontages réguliers. La fermentation malolactique et le vieillissement ultérieur se font en fûts de chêne français et américain pendant 12 mois. Conservation : ce vin peut être bu mais se conserve au moins 7 ans. Associations culinaires : plats de gibier, agneau, viandes rouges grillées, plats étuvés | € 16,20 | 19,6 |
|----------------|--|---------|------|

Domaine : Bodega Valdrinal

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| RIBD248 | Valdrinal ENTREGA Roble 2022 | € 10,13 | 12,26 |
| <p>Cépages : 100 % Tempranillo Elevage : 6 mois en fut de chênes français (90%) et américain. Couleur : Rubis intense. Nez : Relativement complexe. Surtout fruité avec des notes d'épices : cerises murs, mûres, poivre et réglisse. Des notes subtiles d'élevage en futs de chênes. En bouche : Un vin charnu et juteux. Une acidité vivante en attaque suivit par des notes de fruits noirs et des notes légères des épices. Une longueur en bouche moyenne avec des tannins charnus, bien balancé avec une belle fraîcheur. Vinification : Les raisins, parvenant de vignobles d'un âge moyen de 30 ans, sont vendangés à la main dont une partie est sélectionné pour faire le vin. Ensuite les raisins subissent une macération froide pendant 24-36 heures en cuves inox. La fermentation se fait sous contrôle de température pendant 4 ou 6 jours dans les mêmes cuves à max. 28°C. Une partie du vin reçoit sa fermentation malolactique et son élevage en futs de chênes pendant 6 mois, tandis que le reste en cuves inox. Après la mise en bouteille, le vin repose dans la cave jusqu'il soit prêt pour la vente. Garde du vin : prêt à boire, mais pourrait être gardé pendant 5 ans Harmonie mets et vin : Porc, bœuf maigre (filet pur), petit gibier</p> | | | |
| RIBD249 | Valdrinal Tradicion Crianza 2019 2020 | € 15,02 | 18,17 |
| <p>Cépages : 100 % Tempranillo Elevage : 12 mois en fut de chênes français (90%) et américain. Couleur : Rubis intense. Nez : Complexe. Surtout des épices comme : le poivre noir et clous de girofles. Des notes de fruits noirs mûrs (myrtilles) et des arômes d'élevage (bois de cèdre) En bouche : Un vin bien structuré. Surtout beaucoup d'épices et des notes de fruits noirs en attaque. Une belle longueur en bouche avec une acidité vivante, bien balancé avec des tannins mûrs et présents. Vinification : Les raisins, parvenant de vignobles d'un âge moyen de 30 ans, sont vendangés à la main dont une partie est sélectionné pour faire le vin. Ensuite les raisins subissent une macération froide pendant 24-36 heures en cuves inox. La fermentation se fait sous contrôle de température pendant 4 ou 6 jours dans les mêmes cuves à max. 28°C. Le vin reçoit sa fermentation malolactique et son élevage en futs de chênes pendant 12 mois. Après la mise en bouteille, le vin repose 12 mois dans la cave jusqu'il soit prêt pour la vente. Garde du vin : prêt à boire, mais pourrait être gardé pendant 8 ans Harmonie mets et vin : viande de bœuf (entrecôte, côte à l'os), viande d'agneau, gibier</p> | | | |
| RIBD257 | Valdrinal Entrega Roble Magnum 2020 2021 | € 22,69 | 27,45 |
| <p>Cépages : 100 % Tempranillo Elevage : 6 mois en fut de chênes français (90%) et américain. Couleur : Rubis intense. Nez : Relativement complexe. Surtout fruité avec des notes d'épices : cerises murs, mûres, poivre et réglisse. Des notes subtiles d'élevage en futs de chênes. En bouche : Un vin charnu et juteux. Une acidité vivante en attaque suivit par des notes de fruits noirs et des notes légères des épices. Une longueur en bouche moyenne avec des tannins charnus, bien balancé avec une belle fraîcheur. Vinification : Les raisins, parvenant de vignobles d'un âge moyen de 30 ans, sont vendangés à la main dont une partie est sélectionné pour faire le vin. Ensuite les raisins subissent une macération froide pendant 24-36 heures en cuves inox. La fermentation se fait sous contrôle de température pendant 4 ou 6 jours dans les mêmes cuves à max. 28°C. Une partie du vin reçoit sa fermentation malolactique et son élevage en futs de chênes pendant 6 mois, tandis que le reste en cuves inox. Après la mise en bouteille, le vin repose dans la cave jusqu'il soit prêt pour la vente. Garde du vin : prêt à boire, mais pourrait être gardé pendant 5 ans Harmonie mets et vin : Porc, bœuf maigre (filet pur), petit gibier</p> | | | |

RIBD250 **Valdrinal 24 2019** € 23,80 28,8

Cépages : 100 % Tempranillo
 Elevage : 24 mois en fut de chênes français (90%) et américain.
 Couleur : Rubis intense.
 Nez : Très complexe. Fruits noirs avec des notes d'épices. Des notes présentes d'élevage : bois de cèdre, boîte à cigare et des grains de café brûlé.
 En bouche : Un vin très puissant. Un gout plein en attaque avec des notes d'épices et fruits noirs murs. Une belle longueur en bouche avec des tannins robustes avec des saveurs du café et la réglisse.
 Vinification : les raisins, parvenant de vignobles d'un âge moyen de 30 ans, sont vendangés à la main dont une partie est sélectionné pour faire le vin. Ensuite les raisins subissent une macération froide pendant 24-36 heures en cuves inox. La fermentation se fait sous contrôle de température pendant 4 ou 6 jours dans les mêmes cuves à max. 28°C. Une partie du vin reçoit sa fermentation malolactique et son élevage en futs de chênes pendant 24 mois, tandis que le reste en cuves inox. Après la mise en bouteille, le vin repose dans la cave jusqu'il soit prêt pour la vente.
 Garde du vin : pourrait être bu mais bénéficiera d'une garde d'au moins 10 ans
 Harmonie mets et vin : viande de bœuf (entrecôte, cote à l'os), gibier à poil en sauce puissant

RIBD251 **Valdrinal QUINQ 2016** € 28,32 34,27

Cépages : 100 % Tempranillo
 Elevage : 12 mois en fûts de chênes français.
 Couleur : Rubis intense.
 Nez : Le nez le plus complexe. Surtout des notes d'élevage en futs de chênes : des grains de café brûlé, Cannelle, cuire et la réglisse. Des notes subtiles de fruits murs : des prunes noires.
 En bouche : Un vin très robuste avec des notes d'épices, suivit par une acidité subtile en attaque. Une très belle longueur en bouche avec des tannins très puissants.
 Vinification : les raisins, parvenant de vignobles d'un âge d'au moins 80 ans, sont vendangés à la main dont une partie est sélectionné pour faire le vin. Ensuite les raisins subissent une macération froide pendant 24-36 heures en cuves inox. La fermentation se fait sous contrôle de température pendant 4 ou 6 jours dans les mêmes cuves à max. 28°C. Le vin reçoit sa fermentation malolactique et son élevage en futs de chênes français pendant 12 mois (un tier des fûts est neuf). Une fois mise en bouteille, le vin repose dans la cave jusqu'il soit prêt pour la vente. Ce "vino de autor" a reçu le nom QUINQ, qui fait référence à Quinta Generación (5ième génération). Les racines sur l'étiquette représentent les racine de la famille.
 Garde du vin : pourrait être bu mais bénéficiera d'une garde d'au moins 15 ans. Carafez-le avant consommation.
 Harmonie mets et vin : du bœuf (maturé)

RIBD254 **Valdrinal Tradicion Crianza Magnum 2019 2020** € 36,82 44,55

Cépages : 100 % Tempranillo
 Elevage : 12 mois en fut de chênes français (90%) et américain.
 Couleur : Rubis intense.
 Nez : Complexe. Surtout des épices comme : le poivre noir et clous de girofles. Des notes de fruits noirs mûrs (myrtilles) et des aromes d'élevage (boit de cèdre)
 En bouche : Un vin bien structuré. Surtout beaucoup d'épices et des notes de fruits noirs en attaque. Une belle longueur en bouche avec une acidité vivante, bien balancé avec des tannins mûrs et présents.
 Vinification : Les raisins, parvenant de vignobles d'un âge moyen de 30 ans, sont vendangés à la main dont une partie est sélectionné pour faire le vin. Ensuite les raisins subissent une macération froide pendant 24-36 heures en cuves inox. La fermentation se fait sous contrôle de température pendant 4 ou 6 jours dans les mêmes cuves à max. 28°C. Le vin reçoit sa fermentation malolactique et son élevage en futs de chênes pendant 12 mois. Après la mise en bouteille, le vin repose 12 mois dans la cave jusqu'il soit prêt pour la vente.
 Garde du vin : prêt à boire, mais pourrait être garder pendant 8 ans
 Harmonie mets et vin : viande de bœuf (entrecôte, cote à l'os), viande d'agneau, gibier

| n° d'article | Nom et description | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|----------------|--|----------------|-----------------|
| RIBD252 | Valdrinal SQR 2019 Cépages : 100 % Tempranillo Elevage : 18 mois en fut de chênes français Couleur : Rubis intense. Nez : Fin, mais aussi complexe. Beaucoup de fruits noirs combiné avec des épices (poivre noir). Après secouage se libèrent les arômes de café, mokka et chocolat noir. En bouche : Un vin plutôt fin que complexe. Un palet de fruits noirs mûrs avec des accents subtils d'épices, suivit par des notes du café et du chocolat noir. Une belle longueur en bouche où l'acidité est bien équilibrée avec les tannins Vinification : les raisins, parvenant de vignobles d'un âge d'au moins 50 ans, sont vendangés à la main dont une partie est sélectionné pour faire le vin. Ensuite les raisins subissent une macération froide pendant 24-36 heures en cuves inox. La fermentation se fait sous contrôle de température pendant 4 ou 6 jours dans les mêmes cuves à max. 28°C. Le vin reçoit sa fermentation malolactique et son élevage en futs de chênes français pendant 18 mois. Une fois mise en bouteille, le vin repose dans la cave jusqu'il soit prêt pour la vente. Le nom SQR (square) représente le concept mathématique de carré. Donc un Valdrinal au carré. Garde du vin : pourrait être bu mais bénéficiera d'une garde d'au moins 10 ans. Carafez-le avant consommation. Harmonie mets et vin : Merveilleux sans repas, se combine aussi bien avec du bœuf. | € 40,91 | 49,5 |

Domaine : cavasYvinos

| | | | |
|----------------|--|----------------|--------------|
| RIBV011 | Condado de Haza Crianza 2019 2020 Région : Ribera del Duero | € 16,53 | 20 |
| RIBV050 | Protos Crianza 2017 2019 Région : Ribera del Duero | € 20,00 | 24,2 |
| RIBD103 | Matarromera Crianza 2018 Région : Ribera del Duero | € 24,17 | 29,25 |
| RIBV007 | Balbas Crianza 2018 2020 Région : Ribera del Duero | € 24,46 | 29,6 |
| RIBD119 | Pesquera Crianza 2020 Région : Ribera del Duero | € 24,71 | 29,9 |
| RIBD114 | Pago de Los Capellanes Crianza 2020 2021 Région : Ribera del Duero | € 25,74 | 31,15 |
| RIBD043 | Bodegas Los Astrales - Astrales 2017 Région : Ribera del Duero | € 26,78 | 32,4 |
| RIBV029 | Protos Reserva 2016 Région : Ribera del Duero | € 28,18 | 34,1 |
| RIBV061 | Dominio del Aguila - Picaro del Aguila 2020 2022 Région : Ribera del Duero | € 29,42 | 35,6 |
| RIBV013 | Dominio de Atauta 2020 Région : Ribera del Duero | € 35,95 | 43,5 |
| RIBD108 | Pago de Carraovejas 2020 Région : Ribera del Duero | € 36,78 | 44,5 |

| n° d'article | Nom et description | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|----------------|--|---------------|-----------------|
| RIBV062 | Garmon Continental - Garmon 2019 Région : Ribera del Duero | € 38,68 | 46,8 |
| RIBD117 | Pago de Los Capellanes Reserva 2019 2020 Région : Ribera del Duero | € 38,97 | 47,15 |
| RIBV051 | Pesquera Reserva 2016 2018 Région : Ribera del Duero | € 39,34 | 47,6 |

Ribeira Sacra

Domaine : cavasYvinos

| | | | |
|----------------|--|---------|-------|
| RISA004 | Dominio Do Bibei - Lalama 2020 Région : Ribeira Sacra | € 22,31 | 27 |
| RISA003 | Dominio Do Bibei - Lacima 2016 2019 Région : Ribeira Sacra | € 37,23 | 45,05 |

Toro

Domaine : Vintae

| | | | |
|----------------|---|--------|-------|
| TORO048 | Vintae - Matsu El Picaro 2021 Cépage : 100% Tinta de Toro (Tempranillo) Elevage : la fermentation alcoolique et malolactique se font en cuves en béton. Un cinquième du vin est élevé en barriques de chêne français pendant 3 mois et l'autre partie reste dans les cuves en béton. Matsu est le mot japonais pour "attendre". C'est un hommage aux générations de viticulteurs actifs dans la région viticole de Toro. Picaro signifie espiègle, gamin, ... Couleur : Violette intense Nez : arômes intenses de fruits rouges et noirs murs, bonbons à la gelée, confiture de mûres, réglisse En bouche : une attaque coulante, moelleux avec une bonne balance en tannins et acidité Vinification : les raisins sont vendangés manuellement et proviennent de vignobles anciens d'au moins 50 ans. La fermentation se fait en cuves en béton à une température maximale de 24°C. Un cinquième du vin est élevé en barriques de chêne français pendant 3 mois. Garde du vin : prêt à boire, ce garde bien pendant 2 à 3 ans Température de service : 14 à 16°C Harmonie mets et vin : volaille, plats épicés / piquants, pâtes, viande blanche et rouge | € 9,00 | 10,89 |
|----------------|---|--------|-------|

| n° d'article | Nom et description | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|----------------|---|----------------|-----------------|
| TORO049 | Vintae - Matsu El Recio 2021 | € 14,85 | 17,97 |
| | <p>Cépage : 100% Tinta de Toro (Tempranillo) Elevage : la fermentation alcoolique et macération se font en cuves en béton pendant 3 semaines. Fermentation malolactique dans les mêmes cuves. Elevage en barriques de chêne français et de l'Europe de l'est pendant 14 mois. Matsu est le mot japonais pour "attendre". C'est un hommage aux générations de viticulteurs actifs dans la région viticole de Toro. Recio signifie solide, avec persistance, ...</p> <p>Couleur : Rouge rubis intense Nez : arômes intenses de fruits noirs murs et propres à l'élevage en fûts de chêne : chocolat, vanille, cocos, pâtisserie En bouche : une attaque coulante, moelleux aux tannins soyeux et une acidité souple. Longs en bouche. Vinification : les raisins sont vendangés manuellement et proviennent de vignobles anciens d'au moins 90 ans. La fermentation se fait en cuves en béton à une température maximale de 24°C. Le vin est élevé en fûts de chêne français et de l'Europe de l'est pendant 14 mois Garde du vin : prêt à boire, ce garde bien pendant 3 à 5 ans Température de service : 16 à 18°C Harmonie mets et vin : plats mijotés, agneau, canard, viande grillée</p> | | |

| | | | |
|----------------|---|----------------|--------------|
| TORO050 | Vintae - Matsu El Viejo 2020 | € 33,00 | 39,93 |
| | <p>Cépage : 100% Tinta de Toro (Tempranillo) Elevage : la fermentation alcoolique et macération se font en cuves en béton pendant 3 semaines. Fermentation malolactique dans les mêmes cuves. Elevage en barriques neufs de chêne français pendant 16 mois. Matsu est le mot japonais pour "attendre". C'est un hommage aux générations de viticulteurs actifs dans la région viticole de Toro. Viejo signifie vieux. Couleur : Rouge rubis intense Nez : arômes très intenses de fruits noirs murs et propres à l'élevage en fûts de chêne : toastés, épicés, fumés En bouche : une attaque coulante, moelleux aux tannins charpentés mes murs et une acidité souple. Très longs en bouche. Vinification : les raisins sont vendangés manuellement et proviennent de vignobles anciens d'au moins 100 ans. La fermentation se fait en cuves en béton à une température maximale de 24°C. Le vin est élevé en fûts neufs de chêne français pendant 16 mois Garde du vin : prêt à boire, ce garde bien pendant 5 ou 6 ans Température de service : 16 à 18°C Harmonie mets et vin : un BBQ à la viande rouge ; agneau, gibier, entrecôte, ...</p> | | |

Domaine : cavasYvinos

| | | | |
|----------------|---|----------------|--------------|
| TORO038 | Bodega Numanthia - Termes 2017 | € 23,14 | 28 |
| | Région : Toro | | |
| TORV008 | Telmo Rodriguez - Pago La Jara 2015 2016 | € 41,78 | 50,55 |
| | Région : Toro | | |
| TORO024 | Bodega Numanthia - Numanthia 2017 | € 47,93 | 58 |
| | Région : Toro | | |

Cigales

Domaine : La Legua

| | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| CIGS003 | La Legua Crianza 2017 | € 11,13 | 13,47 |
| <p>Cépages : 100 % Tempranillo Elevage : 12 mois en futs de chênes Français et Américains et le reste du temps en bouteille Couleur : Rubis intense. Nez : Très aromatique, fruits noires et rouges avec des notes toasté, la vanille et cuire. En bouche : Très élégant et rond en attaque. Fruité et épicé. Une belle longueur en bouche avec des tannins fins et des notes de la réglisse. Vinification : Les raisins sont sélectionnés à la main. Les raisins sont éraflés, foulés, suivit par une macération pelliculaire. La fermentation se passe sous contrôle de température. La macération malolactique et l'élevage se passent en futs de chênes Français et Américains pendant 12 mois. Garde du vin : Prêt à boire. Harmonie mets et vin : Plats cuit au four, volaille, wok au poulet, viande d'agneau (pita), Chili con carne</p> | | | |
| CIGS004 | La Legua Reserva 2013 | € 15,45 | 18,69 |
| <p>Cépages : 100 % Tempranillo Elevage : 24 mois en futs de chênes Français et Américains. Couleur : Rouge rubis. Nez : Fruits noires et rouges muris, épicé. Des belles notes de l'élevage en futs de chênes : café, la réglisse, tabac et vanille. En bouche : Plutôt complexe. Légère mais généreux en bouche. Une belle longueur en bouche avec des tannins présent mais fins. Vinification : Les raisins sont sélectionnés à la main. Les raisins sont éraflés, foulés et suivit par une macération pelliculaire. La fermentation se passe sous contrôle de température. La macération malolactique et l'élevage se passent en futs de chênes Français et Américains pendant 24 mois et ensuite en bouteille Garde du vin : Un vin de garde avec un potentiel d'au moins 10 ans Harmonie mets et vin : La viande de bœuf grillée, la viande d'agneau cuit au four, petit gibier. Se combine parfaitement avec des champignons.</p> | | | |
| SSAC005 | Cambrico 575 Uvas 2017 | € 21,57 | 26,1 |
| CIGS014 | La Legua Seleccion Familiar 2021 | € 24,79 | 30 |
| <p>Cépage : 100% Tempranillo. Couleur : Brillant. Intensité supérieure. Rouge cerise aux reflets mauves. Nez : un nez net et jeune avec des fruits (mûre, cerise noire, pruneau), des fleurs (violette), des épices (eucalyptus, poivre noir, réglisse, genévrier) et des éléments d'élevage en bois (toast, café, chocolat) Bouche : un vin sec avec une acidité, un corps et une intensité de saveur supérieurs à la moyenne. Tanins mûrs et souples. Les éléments fruités et épicés se reflètent dans le goût. Une finale assez longue. Vinification : la sélection provient du vignoble le plus ancien de La Legua, qui sert normalement à l'élaboration du Capricho La Legua (le meilleur vin du domaine). 85% de l'assemblage provient du millésime 2021. Il a été fermenté dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée, mais n'a reçu aucun élevage en bois. Les 15% restants datent de 2017. Cette récolte exceptionnelle (mais limitée) a été élevée pendant 36 mois en fûts de chêne français. Conservation : Peut-être bu dès maintenant mais se conservera encore au moins 5 ans Température de service : 15 à 17°C Associations culinaires : porc grillé ou rôti (cochon de lait notamment) et agneau. Toutes sortes de plats épicés.</p> | | | |

| n° d'article | Nom et description | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|----------------|--|----------------|-----------------|
| CIGS016 | La Legua 50 Veranos 2016 Cépages : 100% Tempranillo Elevage : 24 mois en fûts de chêne français Couleur : Rouge rubis intense Nez : des arômes agréables de fruits rouges, minéralité et les épices (dû à l'élevage en barrique) En bouche : un vin corsé et persistant aux tannins bien présents mais ronds et élégants Vinification : Ce vin a été élaboré à l'occasion du cinquantenaire de ce domaine viticole. D'où les 50 Veranos (étés). Les raisins sont vendangés manuellement, suivis d'une deuxième sélection des grappes dans la bodega. Fermentation en cuves en inox sous contrôle des températures. Élevage penant 24 mois en fûts de chêne français et vieillissement en bouteille. Une production limitée Garde du vin : prêt à boire mais bénéficiera d'un élevage en bouteille pendant 10 ans Harmonie mets et vin : viande rouge et gibier (en poêle / grillé), des plats étuvés de viande, des fromages affinés à pâtes dures | € 24,79 | 30 |
| CIGA001 | La Legua Capricho 2017 Cépage : 100 % Tempranillo Couleur : Rouge rubis très intense Nez : Complexe. Fruits noires mures aux arômes toastés et minéraux. En bouche : Très rond en bouche. Un vin corsé et complexe. Fruits noires et rouges en attaque. Une belle longueur en bouche avec des notes de chocolat, café, tabac et des tannins fins. Vinification : Seulement les meilleurs raisins sont sélectionnés pour ce vin et uniquement dans les meilleures années. C'est la raison que le Capricho est une cuvée spéciale. Les raisins sont éraflés, foulés et suivit par une macération pelliculaire prolongée à fin d'optimiser les arômes. La fermentation se passe sous contrôle de température en inox. La macération malolactique et l'élevage se passent en fûts de chênes Français et Américains pendant 20 mois. Garde du vin : Prêt à boire. Pourrait être gardé pendant 10 ans. Acoords mets et vin : viande de bœuf maturée, gibier, canard au porto, épaule d'agneau, ... | € 30,72 | 37,17 |
| SSAC008 | Cambrico Tempranillo 2012 | € 45,12 | 54,6 |
| SSAC006 | Cambrico Rufete Pocito (Granito) 2014 | € 56,86 | 68,8 |
| SSAC007 | Cambrico Rufete Valleoscuro (Pizarra) 2016 | € 56,86 | 68,8 |

Navarra

Domaine : Ochoa

| | | | |
|----------------|---|---------------|-------------|
| NAVA014 | Ochoa Tempranillo Crianza 2020 Cépages : 100% Tempranillo. Elevage : 12 mois en fûts de chêne français et Américains Couleur : rubis rouge. Nez : des arômes généreux de fruits rouges avec des notes de vanille. En bouche : Surtout des fruits rouges. Un vin qui est assez rond, avec des tannins fins. Vinification : La fermentation est sous contrôle de température constante. Après l'élevage en fût de chêne Français et Américains, le vin reste encore quelque temps rn bouteille jusqu'aux point où il peut porter le nom Crianza. Garde du vin : Prêt à boire. Harmonie mets et vin : Tapas, carbonades, fromage dure | € 9,50 | 11,5 |
|----------------|---|---------------|-------------|

| | | | |
|----------------|---|----------------|--------------|
| NAVA015 | Ochoa 8A Mil Gracias Graciano 2018 | € 12,18 | 14,74 |
|----------------|---|----------------|--------------|

Cépages : 100% Graciano.
 Couleur : rouge rubis intense aux reflets violets
 Nez : nez moyennement intense de violette, de fruits noirs mûrs (mûre, cassis, prune noire, figue), poivre blanc, vanille, cèdre, cuir et chocolat noir.
 Bouche : un vin concentré aux tanins fermes mais mûrs, l'alcool (13,5% alc. vol.) et l'acidité sont en équilibre. Finale longue avec prédominance de fruits noirs et d'épices
 Vinification : ce vin mono-cépage a été élaboré par la fille Adriana Ochoa comme une ode (merci) à ses ancêtres. Graciano est généralement utilisé en assemblage avec Tempranillo. Les raisins de la finca "La Pedrera" sont utilisés pour cela. Après une fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox, le vin est élevé 9 mois en fûts de chêne français et américain usagés pour lui conférer potentiel de garde et rondeur, suivi d'un élevage minimum en bouteille de 24 mois. Ce vin n'est élaboré que lorsque la maturité des raisins montre une excellente qualité. Un vin pour un goût exigeant.
 Conservation : il peut être bu jeune, mais peut mûrir pendant au moins 7 ans.
 Associations culinaires : agneau rôti, petit gibier, tournedos, rosbif et des fromages affinés puissants

| | | | |
|----------------|---------------------------|----------------|-----------|
| NAVS012 | Ochoa Reserva 2015 | € 14,05 | 17 |
|----------------|---------------------------|----------------|-----------|

Cépages : 55% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot.
 Elevage : 12 mois en fûts de chêne français et américains
 Couleur : rubis rouge aux reflections brunes.
 Nez : Des fruits rouges/noirs et des épices : Poivres verts et noirs.
 En bouche : Des fruits murs avec des tannins légers. Une balance parfaite entre le fruit, les tannins bien ronds et l'acidité.
 Vinification : Un vin non-filtré. La fermentation est sous contrôle de température constante. Après l'élevage en fût de chêne Français et Américains, le vin reste encore quelque temps en bouteille jusqu'au moment où il peut porter le nom Reserva.
 Garde du vin : prêt à boire.
 Harmonie mets et vin : Parfait avec la viande grillée, des carbonades et des vieux fromages durs.

Domaine : cavasYvinos

| | | | |
|----------------|----------------------------------|----------------|--------------|
| NAVV012 | Santa Cruz de Artazu 2011 | € 26,00 | 31,46 |
|----------------|----------------------------------|----------------|--------------|

Région : Navarra

Terra Alta

Domaine : Cellers Tarrone

| | | | |
|----------------|--|---------------|--------------|
| TERV010 | Cellers Tarrone - Merian Tinto 2022 | € 9,77 | 11,82 |
|----------------|--|---------------|--------------|

Cépages : 100% Garnacha tinta issu de viticulture biologique
 Couleur : Rouge violet.
 Nez : Des arômes spécifiques de fruits rouges : fraises et cerises. Des notes épicées et florales : poivre, herbes vertes et violettes.
 En bouche : Chaud et charnu en bouche. Une belle balance entre les tannins ronds et une acidité rafraichissant. Une belle longueur en bouche avec des notes de fruits noires et des épices.
 Vinification : Vendage manuel. La fermentation se fait sous contrôle de température de 26°C, suivi de'une macération pelliculaire pendant 15 jours pour obtenir plus de goût et tannins.
 Garde du vin : Prêt à boire.
 Harmonie mets et vin : Charcuterie, tapas, viande blanche, plats cuits au four, porc et rosbif.

| n° d'article | Nom et description | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|----------------|---|----------------|-----------------|
| TERV006 | Cellers Tarrone - Punt I... 2021 | € 11,89 | 14,39 |
| | <p>Cépages: Garnacha tinta, Syrah Elevage: 6 mois en fûts de chêne français Couleur: rubis intense aux jambes colorées Nez: des arômes de fruits rouges murs, épices et minéralité En bouche: très expressif au fruit rouges murs et de tannins bien ronds. Bonne équilibre entre le corps, acidité et tannins. Vinification: Vendange manuel. Fermenté sous contrôle de température (24°C) et macération pelliculaire pendant 21 jours avec remontage régulier. Elevage en fûts de chêne français de 300l. Garde du vin : il peut être consommé maintenant mais pourrait être gardé pendant 7 ans. Harmonie mets et vin : grillades, plats de viandes mijotés, plats épicés</p> | | |

| | | | |
|----------------|--|----------------|--------------|
| TERV007 | Cellers Tarrone - Seguit 2020 | € 13,71 | 16,59 |
| | <p>Cépages: Garnacha tinta Elevage: 12 mois en fûts de chêne français Couleur: rubis intense aux jambes colorées Nez: des arômes de fruits rouges murs, résine, eucalyptus et caramel En bouche: très expressif au fruit rouges murs, épices et de tannins bien ronds. Belle longueur en bouche. Vinification: Vendange manuel. Fermenté sous contrôle de température (24°C) et macération pelliculaire pendant 21 jours avec remontage régulier. Elevage en fûts de chêne français de 300l. Garde du vin : il peut être consommé maintenant mais pourrait être gardé pendant 7 ans. Harmonie mets et vin : grillades, plats de viande / gibier mijotés, plats épicés</p> | | |

Alicante

Domaine : Enrique Mendoza

| | | | |
|----------------|--|---------------|------------|
| ALIV019 | Enrique Mendoza La Tremenda Tinto 2022 | € 8,10 | 9,8 |
| | <p>Cépage : Monastrell Elevage : 6 mois en fûts de chêne français. Le nom de ce vin fait référence au vignoble La Tremenda situé à une altitude de 600m dans l'arrière-pays aride d'Alicante. Ici le Monastrell atteint sa maturité optimale. Couleur : Rouge Ruby. Nez : Fruits noirs et rouges. Herbes méditerranéennes, épices doux et cacao. En bouche : Un vin fruité et souple sur des notes d'herbes et épices. Des tannins polis et belle Une belle fraîcheur. Le vin est bien rond à cause du Merlot. C'est le Monastrell qui donne la structure au vin. Une arrière bouche très fruitée. Vinification : La fermentation se passe en cuves en inox sous contrôle de température. La fermentation malolactique et l'élevage se passent en futs de chênes français pendant 6 mois. Harmonie mets et vin : barbecue, côte de porc, Paella, légumes grillés</p> | | |

| | | | |
|----------------|--|----------------|--------------|
| ALIV009 | Enrique Mendoza Merlot Monastrell 2022 | € 10,12 | 12,25 |
| | <p>Cépages : Merlot, Monastrell (Mourvèdre) Elevage : 12 mois en fûts de chêne Américain et Français. Couleur : rouge rubis. Nez : Fruits rouges et noirs. Légèrement épicé et des notes de cèdres. En bouche : Une belle fraîcheur. Le vin est bien rond à cause du Merlot. C'est le Monastrell qui donne la structure au vin. Une arrière bouche très fruitée. Vinification : La fermentation se passe en cuves en inox sous contrôle de température de 27°C. La macération malolactique et l'élevage se passent en futs de chênes français et américains pendant 12 mois. Le vin n'est pas filtré avant l'embouteillage. Harmonie mets et vin : La viande barbecue, filet de porc, Chilli con carne, côtes d'agneau épicés.</p> | | |

| n° d'article | Nom et description | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|----------------|---|----------------|-----------------|
| ALIV016 | Enrique Mendoza Pinot Noir Crianza 2023 Cépages : 100% Pinot Noir. Elevage : 12 mois en futs neufs de chêne français. Couleur : Rouge clair Nez : Fruits rouges : fraises et cerises, cacao, tabac blonde, réglisse. En bouche : Fruits rouges mûrs : fraises et cerises, une belle acidité et des tannins doux mais présent. Une finale moyenne aux notes de noix. Vinification : Les raisins sont éraflés avec douceur pour éviter des dégâts. La fermentation se passe en cuves en inox. La macération malolactique et l'élevage se passent en fûts neufs de chênes français. Harmonie mets et vin : Jarret de jambon fumé, viande de veau, poulet fermier au four fromages à pâte (mi-) dure, | € 10,33 | 12,5 |
| ALIV021 | Enrique Mendoza Finca Xaconero 2021 Cépage : 90% Monastrell (vieilles vignes), 5% Garnacha, 5% Syrah. Le nom de ce vin fait référence au domaine et vignobles "Finca Chaconero" situé à Villena a une hauteur d'au moins 500 m. Couleur : claire, rouge rubis à intensité moyenne Nez : des arômes intenses de fruits rouges (framboises, prunes rouges), lavande et bien épicé / herbacé (poivre, clou de girofle, romarin, laurier, sauge et une pincée d'arômes de pins). L'élevage en fûts de chêne lui donne un soupçon de cèdre et café En bouche : les fruits rouges et les épices priment. Une belle fraîcheur, sec et tanins murs mais encore jeunes et une belle longueur en bouche. Vinification : la fermentation se déroule en cuves sous contrôle de température. Le fermentation malolactique et l'élevage se font en fûts de chêne français (Allier – chauffe moyenne-légère) pendant 12 mois. Harmonie mets et vin : barbecue, des plats mijotés bien épicés, gibier à plumes Garde du vin : prêt à boire mais ce garde encore au moins 5 ans | € 12,39 | 14,99 |
| ALIS009 | Enrique Mendoza Petit Verdot Crianza 2021 Cépages: 100 % Petit Verdot. Elevage : 10 mois en fûts neufs de chêne Américain (Oregon) et ensuite 5 mois en fûts de chêne Français (Alier). Couleur : rubis intense avec des notes violettes. Nez : des arômes de fruits noirs murs. Assez épicé. Poivre noire et des épices provençales. On trouve aussi des notes fumées dans le vin à cause de l'élevage en fûts Américaines. En bouche : Les premières impressions sont celles de fruits noirs. La suite est très épicée (des épices provençales + poivrons verts). Les Tannins sont bien structurés, mais pas trop forts. Vinification : la fermentation alcoolique se déroule en cuves en inox sous contrôle de température (27°C) pendant 24 jours. La fermentation malolactique se passe également en inox. Garde du vin : un vin de garde. Harmonie mets et vin : La viande rouge un pas gras comme l'entrecôte. Épaule d'agneau bien épicé. Jarret d'agneau en sauce provençale. | € 13,49 | 16,32 |
| ALIS007 | Enrique Mendoza Santa Rosa 2021 Cépages : 35% Monastrell, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot y 15% Shiraz Couleur : rouge rubis intense aux bords grenat Nez : vin terreux (graphite, humus, terre labourée), fruits noirs, épices, senteur de pin, floral (violette) Bouche : un vin équilibré avec un corps ferme et des tanins mûrs. Une longue finale avec des arômes fumés/grillés de bois en finale. Vinification : à partir de la finca Chaconero à Villena. Les raisins sont vendangés manuellement en plusieurs passes, en ne sélectionnant que les grappes les plus compactes. Les raisins égrappés mais non foulés sont fermentés avec des levures indigènes à une température constante de 28°C et macérés pendant 12 jours. Le vin qui en résulte est encore élevé en barriques neuves de chêne français de l'Allier pendant 16 mois. Conservation : peut se boire mais peut vieillir 10 ans en bouteille. Associations culinaires : la décantation est recommandée ! Mais alors vous pouvez combiner cette excellente cuvée avec, entre autres, du filet pur, du tajine à l'agneau, du pot-au-feu, filet de chevreuil, ... | € 21,24 | 25,7 |

ALIV012 **Enrique Mendoza Las Quebradas 2019 2020** € 21,24 25,7

Cépages : 100% Monastrell
 Couleur : rouge rubis moyennement intense avec un bord grenat
 Nez : beaux arômes de fruits noirs mûrs ; un piquant infini (romarin, thym, lavande, senteur de pin) ; minéralité et enfin éléments fumés et tabac issu du vieillissement du bois
 Bouche : très expressive avec beaucoup de fruits noirs et d'épices. Ce vin élégant présente un bon équilibre entre corps, acidité et tanins mûrs.
 Vinification : les raisins proviennent du vignoble de Las Quebradas avec un sol aride de roche mère et de Caliche (pierre calcaire mêlée de galets). Les vignes étaient traditionnellement plantées « en vaso » (en gobelet). Fermentation à température fixe (28°C), puis macération pelliculaire pendant 15 jours avec remontage quotidien. Vieillissement en fûts de chêne français de l'Allier pendant 15 mois et plus en bouteille.
 Conservation : Peut déjà être bu mais a un potentiel de conservation d'au moins 8 ans.
 Associations culinaires : se marie bien avec les plats épicés/piquants comme le chili con carne, l'entrecôte sauce au poivre, mais aussi le petit gibier comme le pigeon, le canard, ...

ALIV018 **Enrique Mendoza Estrecho 2019 2020** € 21,24 25,7

Cépages : 100% Monastrell
 Couleur : rouge rubis moyennement intense avec un bord grenat
 Nez : beaux arômes de fruits rouges et noirs mûrs ; arômes terreux (humus, sous-bois, terre humide) ; une fine note épicée (romarin, thym, odeur de pin) et enfin des éléments fumés et cèdre issus du vieillissement du bois
 Bouche : très expressive avec beaucoup de fruits rouges et d'épices. Ce vin très élégant possède une très belle acidité et des tanins mûrs et soyeux. Une longue finale.
 Vinification : les raisins proviennent du vignoble El Estrecho de Pipa avec un sol peu fertile de sable/grès. Les vignes étaient traditionnellement plantées « en vaso » (en gobelet). Fermentation à température fixe (28°C), puis macération pelliculaire pendant 15 jours. Vieillissement en fûts de 500 L de chêne français de l'Allier pendant 16 mois et plus en bouteille.
 Conservation : Peut déjà être bu mais a un potentiel de conservation d'au moins 6 ans.
 Associations culinaires : se marie bien avec les plats épicés/piquants comme le chili con carne, l'entrecôte sauce au poivre, mais aussi le petit gibier comme le pigeon, le canard, ...

Bierzo

Domaine : Pittacum

BIER058 **Petit Pittacum 2022** € 7,64 9,24

Cépage : 100 % Mencía
 Couleur : rubis intense aux reflets violacés
 Nez : Un bouquet agréable de fruits rouges (framboise et fraises), subtiles notes boisées
 En bouche : des fruits rouges juteux. Notes herbacées, une acidité rafraichissante et des tannins subtiles. Un Mencía facile à boire. Servez-le à 14°C.
 Vinification : Les raisins sont sélectionnés à la main et éraflés (mais pas foulés). Le mout et fermenté en inox sous contrôle de température de 25°C pendant 15 jours, suivi de la fermentation malolactique et un élevage courte de 3 mois en fûts de chêne.
 Garde du vin : Prêt à boire.
 Harmonie mets et vin : Un vin polyvalent : charcuterie, volaille, rôti de porc, pâtes en sauces tomates, plats de riz, poisson gras (steak de thon).

| n° d'article | Nom et description | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|----------------|---|----------------|-----------------|
| BIER059 | Pittacum Barrica 2019 | € 12,27 | 14,85 |
| | <p>Cépages : 100% Mencia. Couleur : Rouge robin avec des reflets pourpre. Nez : Fruits rouge, des épices, de la minéralité, cèdre et des notes de vanille. En bouche : Une belle balance entre fruits mûrs et des épices. Plutôt corsé avec des tannins ronds mais présentes. Une belle longueur en bouche. Vinification : Les raisins sont sélectionnés et triés à la main. La fermentation se passe en cuves inox sous contrôle de température de 25°C pendant 15 jours. Puis, le vin se repose 1 mois dans ces cuves avant de le mettre en futs de chênes Français. L'élevage en futs de chênes durent 8 mois et avant la vente, le vin repose encore 2 ans dans les caves. Garde du vin : peut se boire, mais bénéficiera d'une garde de 8 ans. Harmonie mets et vin : La viande d'agneau, la viande rouge grillée, du canard en sauce, spécialité locale : cochon de lait.</p> | | |

| | | | |
|----------------|---|----------------|-----------|
| BIER061 | Pittacum Val de La Osa 2018 | € 14,88 | 18 |
| | <p>Cépages : 100% Mencia. Couleur : Rouge foncé intense. Nez : les fruits rouges dominant le nez, notes florales (violette), subtils arômes toastés, bois de cèdre et tabac Bouche : une attaque complexe et élégante. Tanins élégants, avec une belle fraîcheur de fruits rouges, terminé par une longue finale fraîche. Vinification: La parcelle Val de La Osa est un vignoble centenaire aux sols limoneux en pente, profonds, bien drainés, à la fertilité modérée et à la vigueur maîtrisée. Des vignes plantées comme le veut la tradition en haute densité. Vendanges manuelles en caissettes de 12 kg. Seconde sélection en cave, suivi d'un égrappage (sans foulage) et d'une fermentation en petites cuves de 20 hl pendant 20 jours à 28°C. Extraction sélective par le pigeage qui consiste à enfoncer le chapeau de marc, mais sans remontage pour une conservation maximale du fruit. Le vin vieillit ensuite pendant 12 mois dans des fûts de chêne français d'un an, libérant moins de tanin et moins de bois. Stockage: Peut mûrir pendant au moins 10 ans. Associations culinaires : rôt de viande ou traditionnellement espagnol aux légumineuses, pot-au-feu, volaille, coque au vin, poulpe grillé, ...</p> | | |

Domaine : cavasYvinos

| | | | |
|----------------|---|----------------|-------------|
| BIER042 | Dominio de Tares Cepas Viejas 2018 | € 20,00 | 24,2 |
| | Région : Bierzo | | |
| BIEV029 | Mengoba - Mencia de Espanillo 2015 | € 28,35 | 34,3 |
| | Région : Bierzo | | |
| BIEV006 | Luna Beberide - Paixar 2020 | € 40,41 | 48,9 |
| | Région : Bierzo | | |

Priorat*Domaine : Clos Berenguer*

| | | | |
|--|--------------------------------------|----------------|--------------|
| PRIS018 | Berenguer Clos de Tafall 2021 | € 11,12 | 13,46 |
| <p>Cépages : 55% Garnacha tinta, 35% Cariñena, 10% Cabernet Sauvignon. Elevage : 12 mois en futs de chênes Français. Couleur : Rouge foncé Nez : Bien épicé : poivre noire, cannelle. Fruits noirs murs : myrtilles, cerises et des prunes séchées. Des notes de l'élevage en futs de chênes : cèdre et la vanille. En bouche : Fort et complexe en attaque. Une belle balance entre les fruits noirs et les épices. Des notes minérales et des tannins forts mais ronds forment une belle longueur en bouche. Vinification : Les raisins viennent de vieilles vignes. La fermentation se passe en futs en inox sous contrôle de température. Ensuite, la fermentation malolactique et l'élevage se passent en futs de chênes français pendant 12 mois. Garde du vin : Prêt à boire mais pourrait être gardé pendant au moins 8 ans. Harmonie mets et vin : La viande rouge grillée, la viande de bœuf maturée, de l'agneau, des côtes bien épicées, lapin aux pruneaux.</p> | | | |
| PRIS026 | Berenguer MIN 2021 | € 12,52 | 15,15 |
| <p>Cépages : Garnacha, (Samsó) Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah Elevage : 10 mois en fûts neufs de chêne français Couleur : rubis intense aux reflets pourpres. Jambes épaisses et colorées. Nez : aux fruits noirs bien murs (mûres), épices, cèdre et vanille En bouche : un vin puissant mes élégant aux fruits rouges et une acidité rafraichissant qui fait penser aux griottes. Des tanins fermes mes murs. Une arrière-bouche longue où la fraîcheur des fruits rouges prime. Vinification : les raisins ont été sélectionnés dans les vignobles les plus ombragés et les sous-sols typiques du domaine : licorella (schiste noir) et argilo-calcaire aux galets roulés. Garde du vin : il peut être consommé maintenant mais bénéficiera d'une garde de 5 ans Harmonie mets et vin : viande de bœuf (un steak saignant), une couronne d'agneau, gibier à plumes (un pigeonneau).</p> | | | |
| PRIS013 | Berenguer Seleccio 2020 | € 26,00 | 31,46 |
| <p>Cépages : 33% Garnacha, 33% Cariñena, 17% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah Elevage : 14 mois en barriques neuves de chêne français. Couleur : Rouge foncé Nez : Très complexe. Fruits noirs confits, pruneaux, raisins secs, poivre, cannelle, réglisse, noix grillées, caramel, cuberdons, moka et vanille. Bouche : Attaque très puissante. Fruits noirs mûrs suivis d'épices, de chocolat et de café. Tanins bien mûrs avec une très longue finale. Vinification: la Garnacha et la Cariñena sont sélectionnées dans leur propre vignoble avec des vignes âgées de 70 à 100 ans. Une sélection est également faite à partir des plantations plus récentes de Syrah et de Cabernet Sauvignon. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable sous contrôle des températures. La fermentation malolactique et l'élevage se déroulent en barriques neuves de chêne français pendant 14 mois. Seulement 4000 bouteilles ont été produits par an Conservation : peut être consommé immédiatement mais peut être conservé au moins 10 ans. Associations culinaires : Vin parfait avec des plats de gibier et de bœuf maturé</p> | | | |

| n° d'article | Nom et description | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|----------------|--|----------------|-----------------|
| PRIS019 | Berenguer Seleccio Syrah 2015 Cépage : 100% Syrah Couleur : rouge rubis très intense Nez : une explosion de fruit noirs mûrs (mûres, myrtilles, prunes) aux impressions de noisettes, chocolat pur et vanille. En bouche : en attaque charnu et velouté avec une acidité bien élégante, des tannins polis et une finale très longue Vinification : une sélection des meilleurs raisins originaire de 2 parcelles au sous-sols différent (schiste / calcaire). La fermentation se fait en cuves en inox sous contrôle de température. La fermentation malolactique et l'élevage de 15 mois se déroulent en fûts neufs de chêne français. Garde du vin : prêt à boire mais peut se conserver au moins 10 ans Accords mets et vin : gibier, agneau, cassoulet et même des plats de viande très épicés (cuisine indienne ou thaï). | € 44,71 | 54,1 |
| PRIO001 | Berenguer Vinya Les Sorts Cab. Sau. 2020 Cépage : 100% Cabernet Sauvignon Couleur : rouge rubis très intense. Nez : très intense, confiture de fruits noirs (mûre, cassis), amandes caramélisées, moka et cuir En bouche : rond, presque doux au début, charnue et veloutée suivie d'une acidité élégante, des tanins polis et une très longue finale. Vinification : il s'agit d'une sélection des meilleurs raisins de la parcelle Les Sorts. La fermentation se déroule en cuve inox sous contrôle des températures. La fermentation malolactique et l'élevage de 11 mois, se font en fûts de chêne français d'un seul tonnelier Bordelais. Garde du vin: vin de garde avec un potentiel de 10 ans Associations culinaires : une gemme à servir lors des grandes occasions, notamment avec du lièvre, du sanglier, du chevreuil, de la viande de boeuf vieillie à sec | € 45,04 | 54,5 |
| PRIS027 | Berenguer ED 2014 Cépages: Cabernet Sauvignon, Syrah, Cariñena (Samsó). Cette grande cuvée est un assemblage de 3 variétés originaire de 3 parcelles différentes et une sélection approfondie. On n'a produit que 600 bouteilles de ce vin puissant. Couleur : robe opaque aux reflets pourpres Nez : délicat en premier temps mais après avoir remué le vin montre sa puissance, ces arômes de fruits noirs et herbes aromatiques. En bouche : frais et élégant en attaque suivi de fruits noirs légèrement confiturés et une finale très longue aux tannins rondes mais bien puissants. Vinification : fermentation par variété sous contrôle de température. Fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne Français pendant 15 mois suivi d'un élevage en bouteille de 10 mois. Garde du vin : pourrait être bu, mais peut être gardé 10 ans Accords met et vin : gibier, viande rouge grillée ou encore mieux, savourez-le après le repas. <i>Domaine : cavasYvinos</i> | € 69,42 | 84 |
| PRIV046 | Cims de Porrera - Vi de Vila 2018 2019 Région : Priorat | € 18,43 | 22,3 |
| PRIV025 | Salanques 2016 Région : Priorat | € 32,64 | 39,49 |
| PRIO263 | Ferrer Bobet 2018 2020 Région : Priorat | € 36,20 | 43,8 |
| PRIO198 | Alvaro Palacios - Les Terrasses 2020 2021 Région : Priorat | € 36,86 | 44,6 |

| n° d'article | Nom et description | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|----------------|---|---------------|-----------------|
| PRIO145 | Clos i Terrasses - Laurel 2017 2019 Région : Priorat | € 37,85 | 45,8 |
| PRIO264 | Familia Nin i Ortiz - Planetes Classic 2021 Région : Priorat | € 38,56 | 46,66 |
| PRIO127 | Ferrer Bobet - vinyes velles 2018 2019 Région : Priorat | € 40,66 | 49,2 |
| PRIO063 | Cims de Porrera Classic 2014 Région : Priorat | € 50,87 | 61,55 |
| PRIO050 | Alvaro Palacios - Vi de Villa Gratallops 2017 Région : Priorat(o) | € 52,31 | 63,3 |
| PRIO064 | Cims de Porrera Garnatxa 2014 Région : Priorat | € 54,51 | 65,96 |
| PRIO082 | Clos Martinet 2016 Région : Priorat | € 56,86 | 68,8 |

Catalunya

Domaine : cavasYvinos

| | | | |
|----------------|--|---------|-------|
| CATA027 | Ca n'Estruc - L' Equilibrista 2015 2016 Région : Catalunya | € 16,16 | 19,55 |
| CATV008 | Alcor 2013 | € 23,51 | 28,45 |

Cépages : Syrah 46%, Garnatxa 28%, Cabernet 6%, Marcellan 8%, Monastrell 12%

Elevage : 18 mois en fûts de chêne français dont 20% neufs et 80% deuxième année

Couleur : rouge cerise intense avec une légère évolution

Nez : Nez complexe. Fruits noirs, cerises, poivre vert, bois de cèdre, cuir, tabac, humus, épices.

Bouche : Cerises confits, épices. Les tanins et l'acidité sont parfaitement équilibrés. Un vin avec une très belle structure.

Vinification : 80% du vin fermente en fûts de chêne français de 500 litres sans couvercles et pigeages manuels fréquents (immersion du moût). Le reste fermente dans des cuves en fibre de verre avec des remontages réguliers. La fermentation est suivie d'une macération de 9 à 15 jours. La fermentation malolactique se déroule en barriques de chêne français (80% neuves / 20% seconde année) pendant 18 mois.

Stockage : prêt à boire maintenant

Associations culinaires : gibier à plumes et à poil, bœuf grillé, ...

Empordà*Domaine : Vinyes d'Olivardots*

| | | | |
|--|--|----------------|--------------|
| EMPL003 | Olivardots Vermell 2019 | € 10,49 | 12,69 |
| <p>Cépages : 74% Syrah, 7% Garnacha, 11% Cariñena (Samsó), 8% Cabernet Sauvignon. Couleur : Moyennement intense. Rouge rubis Nez : Syrah prononcé avec des fruits noirs : cerise mûre, myrtille, mûre, Floral : violette. Poivre noir et clous de girofle. Épices méditerranéennes et notes résineuses. Bouche : Vin velouté et élégant, avec une acidité agréable. Une belle finale de longue durée. Le poivre et les épices se retrouvent également ici avec le tabac. Vinification : plantations plus récentes de Syrah, Grenache et Cabernet Sauvignon (10 à 15 ans) et vieilles vignes de Cariñena sur sable, galets et granit. Les raisins sont vendangés manuellement, avec une sélection dans les vignes et une seconde fois juste avant la vinification. Tous les cépages sont vinifiés séparément. Après une macération préfermentative à une température de 4°C, la fermentation se déroule en cuves inox sous contrôle de température à 26°C, suivie d'un pressurage très doux. Le vin subit une fermentation malolactique et un élevage supplémentaire en fûts de chêne français (deuxième et troisième utilisation) pendant 10 mois. Conservation : ce vin peut être bu dès maintenant, mais peut se conserver encore au moins 7 ans. Associations culinaires : plats épicés, barbecue, volailles type dinde, faisán, ...</p> | | | |
| EMPL002 | Olivardots Gresa 2017 | € 19,26 | 23,3 |
| <p>Cépages : Cariñena (40%), Grenache (35%), Syrah (25%) Couleur : rouge cerise intense. Nez : fruits noirs (mûres) et cerises sur fond d'herbes méditerranéennes, genévrier, notes d'élevage en fûts de chêne : réglisse, vanille et tabac. Notes animales. Bouche : Un vin puissant parfaitement équilibré. Tanins présents mais fondus. Fruité, épicé et complexe. Vinification: Le Garnacha et le Syrah proviennent du vignoble Finca Olivardots avec un sol appelé localement Gresa, un conglomérat de sable et de granit. Ce terroir donne de l'élégance au vin. Les vieilles vignes de Cariñena proviennent d'un vignoble sur schiste, ce qui donne au vin de la minéralité. Les raisins sont vendangés manuellement avec une première sélection à la vigne et une seconde fois (raisin par raisin) à la bodega. Macération à froid à 4°C, suivie d'une fermentation sous contrôle de température à 26°C en cuves inox et foudres en bois. S'ensuit une longue macération et un pressurage doux. Le vin est élevé pendant 14 mois en barriques de chêne français (type Bourgogne grain fin et grain extra fin) avec bâtonnage régulier des lies. Après la mise en bouteille, le vin continue à mûrir en bouteille pendant encore 5 ans jusqu'à ce qu'il soit parfaitement prêt à boire. Conservation : a déjà été longuement élevé mais peut continuer à mûrir pendant au moins 10 ans après la récolte. Associations culinaires : Ragoûts de gibier, gibiers, viande bovine maturée.</p> | | | |
| EMPL007 | Olivardots Vdo 5 (Garnacha)2018 | € 24,63 | 29,8 |
| <p>Cépages : 100% Grenache Couleur : limpide, moyennement concentrée, rouge rubis Nez : fruits rouges mûrs (cerises), fenouil, senteur de pin, fleur d'oranger et épices douces Bouche : un vin épicé et légèrement fumé dans toute sa finesse et son élégance. Une longue finale avec des tanins soyeux et une belle acidité. Vinification : Les raisins Garnacha pour le VDO 5 ont été récoltés dans le vignoble Paratje Olivardots. Les meilleures vignes qui offrent la plus belle expression de ce cépage sont sélectionnées et une seconde sélection est effectuée dans la bodega. Seulement 500 bouteilles sont produites. Les raisins sont d'abord refroidis (2-4°C) avant d'être fermentés à une température constante de 26°C avec une longue macération. Les raisins sont pressés puis la fermentation malolactique et l'élevage se déroulent en fûts de chêne français pendant 16 mois. Conservation : est déjà agréable à boire mais peut vieillir une dizaine d'années au total Associations culinaires : un vin seul mais excellent avec un civet de gibier.</p> | | | |

| n° d'article | Nom et description | Prix hors TVA | Prix TVA inclus |
|----------------|--|----------------|-----------------|
| EMPL005 | Olivardots Vdo 2 (Carinena Sorra) 2013 2015 Cépages : 100% Cariñena Couleur : Rouge Ruby. Nez : Très complexe : cerises et fruits noirs, nuances résineuses, des arômes de sous-bois et terrestre. En bouche : Complexe et intense, typique pour le cépage Cariñena. Un vin avec beaucoup de structure et beaucoup de tannins. Une belle longueur en bouche et surprenante fraîcheur Vinification : Les raisins sont sélectionnés à la main dans les vignobles et une deuxième fois avant la vinification. La fermentation se passe sous contrôle de température de 26°C en cuves inox ouverts avec un pigeage et remontage. Il s'en suit une longue macération et un pressurage délicate. Garde du vin : Bien corsé. Pourrait être gardé 15 ans Harmonie mets et vin : (Civet de) gibier à poils (marcassin, râble, ...), palette d'agneau cuit au four, des repas asiatiques (épices) à la viande, ... | € 28,93 | 35,01 |
| EMPL008 | Olivardots Vdo 1 (Carinena Pissarra) 2016 Cépages : 100% Cariñena Couleur : Rouge Ruby. Nez : Très complexe : cerises et fruits noirs, nuances résineuses, des arômes de sous-bois et terrestre. En bouche : Complexe et intense, typique pour le cépage Cariñena. Un vin avec beaucoup de structure et beaucoup de tannins. Une belle longueur en bouche et surprenante fraîcheur Vinification : Les raisins sont sélectionnés à la main dans les vignobles et une deuxième fois avant la vinification. La fermentation se passe sous contrôle de température de 26°C en cuves inox ouverts avec un pigeage et remontage. Il s'en suit une longue macération et un pressurage délicate. Garde du vin : Bien corsé. Pourrait être gardé 15 ans Harmonie mets et vin : (Civet de) gibier à poils (marcassin, râble, ...), palette d'agneau cuit au four, des repas asiatiques (épices) à la viande, ... <i>Domaine : cavasYvinos</i> | € 28,93 | 35,01 |
| EMPS002 | Castillo Perelada Crianza 3 Fincas 2017 Région : Empordà | € 7,64 | 9,24 |
| EMPS009 | Castillo Perelada Reserva 5 Fincas 2018 Région : Empordà | € 13,97 | 16,9 |
| EMPO037 | Perelada Finca Espolla 2020 Région : Empordà | € 18,10 | 21,9 |
| EMPS008 | Castillo Perelada La Garriga 2018 Région : Empordà | € 18,10 | 21,9 |
| EMPS015 | Castillo Perelada Finca Malaveina 2020 Région : Empordà | € 23,14 | 28 |

Castilla y Leon*Domaine : Quinta Sardonía*

| | | | |
|----------------|------------------------------------|----------------|-------------|
| TIEV041 | Quinta Sardonía Sardon 2020 | € 12,15 | 14,7 |
|----------------|------------------------------------|----------------|-------------|

Cépages : 95% Tempranillo (tinto fino), 2% Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon en Malbec (3%)

Couleur : pourpre intense aux larmes colorées et épaisses

Nez : fruit rouge frais parmi des cerises, épices (régliasse), cèdre, vanille

En bouche : une attaque ronde aux fruits rouges ; une acidité rafraichissante et des tannins murs

Vinification : vinification séparée par parcelle et cépage. Elevage de 12 mois et total dont 6 mois en fût de chêne français (225l) et en foudres (1200l), et les 6 mois restants en cuves ovoïdes en béton. Ce vin n'a pas été clarifié.

Garde du vin : il peut être consommé maintenant mais bénéficiera d'une garde de 5 ans

Harmonie mets et vin : viande cuit à la poêle / four ou grillé. Barbecue, Plats mijotés épicés.

| | | | |
|----------------|--------------------------------|----------------|-------------|
| TIEV033 | Quinta Sardonía QS 2019 | € 34,38 | 41,6 |
|----------------|--------------------------------|----------------|-------------|

Cépages : 71% Tempranillo (tinto fino), 25% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 1% Malbec et Syrah,

Couleur : concentré, rouge rubis

Nez : un nez intense, avec des fruits rouges comme la framboise, la cerise ; poivre et thym. Puis violettes, cassis et réglisse.

Bouche : minérale, prune, épices et fruits rouges. Tanins pleins mais mûrs. Une longue finale soyeuse avec un excellent équilibre entre le corps, les acides et les tanins.

Vinification : Quinta Sardonía produit ce vin biodynamique depuis 2002 sous l'œil attentif de Peter Sisseck (de Dominio de Pingus, entre autres). Le domaine compte 22 hectares de vignes réparties sur 15 parcelles au sol calcaire situées dans la vallée du Duero à une altitude comprise entre 730 et 830 m. Seules les vignes de la meilleure qualité sont sélectionnées à l'avance. L'assemblage a lieu avant la fermentation, un petit pourcentage des grappes n'étant pas égrappé. La fermentation se fait avec des levures indigènes. La fermentation malolactique, comme la poursuite de la maturation, se déroule en partie en fûts de chêne français neufs (30%) et le reste en fûts de chêne français de 1 et 2 ans.

Conservation : peut déjà être dégusté mais ce vin peut facilement vieillir 10 ans en bouteille

Associations culinaires : un vin unique pour les occasions spéciales et les préparations (de viande) fines

Extremadura*Domaine : cavasYvinos*

| | | | |
|----------------|--|----------------|--------------|
| RIBG002 | Bodegas Habla - Habla Del Silencio 2020 | € 16,32 | 19,75 |
|----------------|--|----------------|--------------|

Ce vin rouge d'Estrémadure, issu des cépages Syrah, Cabernet Sauvignon et Tempranillo, est vif et puissant.

Couleur : vin rouge cerise intense avec une bordure violette

Nez : Intense et complexe, avec des arômes de cerise, de mûre, de menthe, de poivre, de pin/résine, des notes minérales et de graphite.

Bouche : C'est un vin rond, frais et viandé à la fois, avec des notes fruitées abondantes et des chocolats à la liqueur de cerise.

Conca de Barbera*Domaine : Celler Carles Andreu*

| | | | |
|----------------|----------------------------------|----------------|-------------|
| BARS007 | Carles Andreu Trepap 2020 | € 13,97 | 16,9 |
|----------------|----------------------------------|----------------|-------------|

Cépages : 100% Trepap.

Couleur : Rouge claire

Nez : raisins de Corinthe, vanille, cumin, anis et les fruits rouges à pépins

En bouche : un gout charnu de groseilles et cerises, mûr mais avec une acidité rafraichissante

Vinification : Les raisins parviennent d'un vignoble d'une cinquantaine d'années. Macération froide à 8°C pour extraire de la couleur ; fermentation alcoolique à 20°C en inox et fermentation malolactique en fût de chêne neufs français pendant 6 mois.

Garde du vin : prêt à boire.

Harmonie mets et vin : des plats de viande légers, spaghetti Bolognese, des fromages pas top fort / vieux

Température de service : légèrement frais (15°C)

Calatayud*Domaine : cavasYvinos*

| | | | |
|----------------|--|----------------|--------------|
| CALA006 | El Escoces Volante - Manga Del Brujo 2020 | € 11,78 | 14,25 |
|----------------|--|----------------|--------------|

Région : Calatayud

| | | | |
|----------------|---|----------------|-------------|
| CALA002 | El Escoces Volante - El Puno Garnacha 2019 | € 20,00 | 24,2 |
|----------------|---|----------------|-------------|

Région : Calatayud

| | | | |
|----------------|---|----------------|-------------|
| CALA007 | El Escoces Volante - El Cismatico 2019 | € 40,41 | 48,9 |
|----------------|---|----------------|-------------|

Région : Calatayud

Campo de Borja*Domaine : cavasYvinos*

| | | | |
|----------------|--------------------------|----------------|-------------|
| BORV009 | Alto Moncayo 2020 | € 40,74 | 49,3 |
|----------------|--------------------------|----------------|-------------|

Région : Campo de Borja

Costers del Segre*Domaine : cavasYvinos*

| | | | |
|----------------|-----------------------------------|----------------|-----------|
| SEGV008 | Tomas Cusine Vilosell 2015 | € 11,57 | 14 |
|----------------|-----------------------------------|----------------|-----------|

Région : Costers del Segre

Islas Baleares*Domaine : cavasYvinos*

| | | | |
|----------------|---------------------|----------------|-------------|
| IBAL001 | 4 Kilos 2013 | € 27,85 | 33,7 |
|----------------|---------------------|----------------|-------------|

Région : Islas Baleares

Jumilla

Domaine : cavasYvinos

| | | | |
|----------------|------------------------------------|----------------|-------------|
| JUMV005 | Casa Castillo El Molar 2021 | € 18,43 | 22,3 |
|----------------|------------------------------------|----------------|-------------|

Région : Jumilla

Mentrida

Domaine : cavasYvinos

| | | | |
|----------------|-----------------------------------|----------------|-------------|
| MENT012 | Canopy - Malpaso 2015 2017 | € 15,04 | 18,2 |
|----------------|-----------------------------------|----------------|-------------|

Région : Mentrida

| | | | |
|----------------|---------------------------------|----------------|--------------|
| MENT013 | Canopy - Tres Patas 2016 | € 16,16 | 19,55 |
|----------------|---------------------------------|----------------|--------------|

Région : Mentrida

Montsant

Domaine : cavasYvinos

| | | | |
|----------------|-------------------------------|----------------|-------------|
| MONV018 | Dido La Universal 2021 | € 15,29 | 18,5 |
|----------------|-------------------------------|----------------|-------------|

Région : Montsant

| | | | |
|----------------|---------------------------|----------------|--------------|
| MONT049 | Laurona Plini 2012 | € 30,29 | 36,65 |
|----------------|---------------------------|----------------|--------------|

Région : Montsant

| | | | |
|----------------|--------------------------------|----------------|--------------|
| MONT079 | Venus La Universal 2016 | € 35,25 | 42,65 |
|----------------|--------------------------------|----------------|--------------|

Région : Montsant

Utiel Requena

Domaine : Bodega Sentencia

| | | | |
|----------------|------------------------------------|----------------|-------------|
| REQS002 | Sentencia - El Indulto 2019 | € 21,57 | 26,1 |
|----------------|------------------------------------|----------------|-------------|

Cépages : 100% Bobal

Couleur : Rouge intense avec des notes violettes.

Nez : Complexe, nez riche offrant des arômes de groseilles et cerises du Nord avec un bon mélange d'épices méditerranéennes. De belles arômes d'élevage en fûts de chêne tel que le bois de cèdre, café, cacao et caramel.

En bouche : Corsé et bien volumineuse en attaque. Une belle longueur en bouche avec une acidité agréable et des tannins juteux. Les notes boisées sont bien intégrées et laissent toute sa place aux fruits rouges murs.

Vinification : Les vieilles vignes de 80 ans viennent du domaine : La Fuente. La sélection des raisins se fait dans le vignoble et ensuite à la bodega. Les grappes entières ont été encuvées en cuves de pierres (lagar) et ensuite éraflées suivit d'une macération pelliculaire courtes. L'élevage se passe en fûts de chêne Français pendant 10 mois. Tout au long du processus, ils essayent d'utiliser le moins de sulfite possible.

Garde du vin : Un vin de garde mais aussi à boire maintenant ou peut être gardé pendant au moins 5 ans

Harmonie mets et vin : Du gibier, ragout de cerf, la viande de bœuf bien nervuré

Vinos de Madrid*Domaine : cavasYvinos*

| | | | |
|----------------|---|----------------|-------------|
| MADR001 | Uvas Felices - El Hombre Bala 2020 | € 17,85 | 21,6 |
|----------------|---|----------------|-------------|

Région : Vinos de Madrid

Ycoden - Daute - Isora*Domaine : cavasYvinos*

| | | | |
|----------------|------------------------------|----------------|--------------|
| YCOD002 | Artifice - tinto 2018 | € 19,30 | 23,35 |
|----------------|------------------------------|----------------|--------------|

Région : Ycoden - Daute - Isora

| | | | |
|----------------|---|----------------|--------------|
| YCOD003 | Ignios Origenes - Vijariego Negro 2017 | € 40,49 | 48,99 |
|----------------|---|----------------|--------------|

Région : Ycoden - Daute - Isora

Yecla*Domaine : cavasYvinos*

| | | | |
|----------------|--------------------------------------|---------------|-------------|
| YECL009 | Dominio de Espinal Negro 2018 | € 5,80 | 7,02 |
|----------------|--------------------------------------|---------------|-------------|

Région : Yecla

Valle de la Orotava*Domaine : cavasYvinos*

| | | | |
|----------------|--|----------------|-------------|
| VORA001 | Suertes del Marques - 7 Fuentes 2019 2020 | € 14,38 | 17,4 |
|----------------|--|----------------|-------------|

Région : Valle de la Orotava

Apéritif / Spiritueux*Domaine : cavasYvinos*

| | | | |
|----------------|---|----------------|--------------|
| MALA008 | Cortijo Los Aguilares - Pago El Espino 2019 2020 | € 23,68 | 28,65 |
|----------------|---|----------------|--------------|

Région : Malaga

Xérès

Jerez y Manzanilla

Domaine : Bodegas Hijos de Rainera Pérez Marin

| | | | |
|----------------|---|----------------|--------------|
| XERE510 | Manzanilla Fino La Guita 15% | € 8,43 | 10,2 |
| | <p>Le Manzanilla « La Guita » est produit par le domaine Hijos de Rainera Pérez Marin. Manzanilla est comme un Fino produit avec le cépage Palomino Fino, mais les vignobles sont d'origine Sanlúcar de Barameda (la commune à côté de Jerez de la Frontera et située le long de la mer). Le Manzanilla La Guita est élevé pendant 4 ans en futs de chêne dans un système Solera.</p> <p>Dans le nez, on peut découvrir des arômes typiques d'un Manzanilla : des olives vertes, des notes florales comme la camomille et fruités. Il est légèrement salin.</p> <p>En bouche, il est très sec et de bonne structure. On trouve des notes de pain toasté, de noix, des notes salés et beaucoup de minéralité (calcaire).</p> | | |
| XERB021 | Lustau Manzanilla Paporusa 15% | € 12,81 | 15,5 |
| | Région : Jerez y Manzanilla | | |
| XERB013 | Lustau Moscatel Emilin 17% | € 18,74 | 22,68 |
| | Région : Jerez y Manzanilla | | |
| XERB012 | Lustau Rare Amontillado Escuadrilla 18% | € 19,01 | 23 |
| | Région : Jerez y Manzanilla | | |
| XERB020 | Lustau East India Solera 20% | € 20,21 | 24,45 |
| | Région : Jerez y Manzanilla | | |
| XERB023 | Lustau Palo Cortado Peninsula 19% | € 20,21 | 24,45 |
| | Région : Jerez y Manzanilla | | |
| XERB037 | Lustau Amontillado Del Puerto - G. Obregon (50cl) | € 20,21 | 24,45 |
| | Région : Jerez y Manzanilla | | |
| XERV010 | Lustau Oloroso Pata de Gallina (50cl) | € 20,21 | 24,45 |
| XERB024 | Lustau Pedro Ximenez San Emilio 17% px | € 21,16 | 25,6 |
| | Région : Jerez y Manzanilla | | |
| XERV009 | Lustau Pedro Ximenez Murillo (50cl) | € 23,35 | 28,25 |

Apéritif & Digestif

Jerez y Manzanilla

Domaine : Lustau

| | | | |
|----------------|--|----------------|-------------|
| XERE501 | Lustau Vermut Rojo (Rode Vermout) | € 13,72 | 16,6 |
|----------------|--|----------------|-------------|

Vermout à base de Sherry: Amontillado et Pedro Ximénez.

Couleur: acajou au tons rouges.

Nez: Fruits mûrs et agrumes. Des épices et notes fumés.

En bouche: très expressif. Des noisettes, fruits séchés. Petite amertume à la fin. Le vin est onctueux et coulant.

Vinification: La base du vermouth commence par deux vins de Xeres :Le Pedro Ximénez qui est moelleux et le Amontillado sec avec des notes de noisettes. Les vins de Xeres sont élevés séparément pendant 10 ans. Ensuite, ils font macérés 10 herbes (parmi l'absinthe, coriandre, sauge, zeste d'orange, gentiane, ...) séparément pour atteindre les arômes optimales. Finalement, "le masterblender" fait l'assemblage ultime.

Harmonie mets et vin : apéritif.

| | | | |
|----------------|---|----------------|-------------|
| XERE509 | Lustau Vermut Blanco (Witte Vermout) | € 13,72 | 16,6 |
|----------------|---|----------------|-------------|

Vermout à base de Sherry: Fino et Moscatel.

Galicia

Domaine : Terras Gauda

| | | | |
|----------------|------------------------------------|----------------|--------------|
| GALI028 | Licor Cafe 30% Terras Gauda | € 27,02 | 32,69 |
|----------------|------------------------------------|----------------|--------------|

Aguardiente (eau de vie) sur base de Orujo (distillation des marcs du cépage Albariño). Cet Orujo est infusé de café Colombia. 30° vol. alc.

| | | | |
|----------------|---------------------------------------|----------------|--------------|
| GALI034 | Licor Hierbas 35% Terras Gauda | € 27,02 | 32,69 |
|----------------|---------------------------------------|----------------|--------------|

Aguardiente (eau de vie) sur base de Orujo (distillation des marcs du cépage Albariño). Cet Orujo est infusé de 12 herbes et épices. 35° vol. alc.

| | | | |
|----------------|---|----------------|--------------|
| GALI035 | Aguardiente Orujo 42% Terras Gauda | € 27,02 | 32,69 |
|----------------|---|----------------|--------------|

Aguardiente (eau de vie) sur base de Orujo (distillation des marcs du cépage Albariño). Cet Orujo est la version pure. 42° vol. alc.

Sangría

Domaine : Wine in Tube

| | | | |
|----------------|---|----------------|-----------|
| TARR019 | Sangria Bag In Box rood (5L) Sac 13% | € 27,27 | 33 |
|----------------|---|----------------|-----------|

Ce Sangría est composé de vin rouge issue des cépages Tempranillo et Garnacha tinta et des extraits de jus de fruits, arômes de citrons, oranges et fruit tropicaux. 100% naturel. Ce Sangría contient 13 ° d'alcool, ce qui le rend plus savoureux que de nombreux Sangrías de supermarché bon marché avec moins de 9 ° alcool.

Nez : fruits rouges murs, arômes d'agrumes et fleurs d'oranger.

En bouche : un sangría doux mais quand même frais aux framboises et oranges. En attaque il est doux et se termine avec une acidité rafraichissante. C'est une boisson d'été par excellence, mettez des glaçons et voilà ...

Huile d'olive

Huile d'olive

Domaine : Celler Carles Andreu

| | | | |
|----------------|--------------------------------------|---------------|--------------|
| BARS027 | Olijfolie Carles Andreu 50 Cl | € 8,88 | 10,75 |
|----------------|--------------------------------------|---------------|--------------|

Huile vierge d'olive de la première pression à froid issue d'olives de la variété Arbequina.

Domaine : Divers

| | | | |
|----------------|---|---------------|-------------|
| NNNN022 | Geschenkverpakking Welle 1 Zwart Wit Sacacorchos | € 1,11 | 1,34 |
|----------------|---|---------------|-------------|

| | | | |
|----------------|---|---------------|-------------|
| NNNN023 | Geschenkverpakking Welle 2 Zwart Wit Sacacorchos | € 1,78 | 2,15 |
|----------------|---|---------------|-------------|

| | | | |
|----------------|--|---------------|-------------|
| NNNN025 | Cava Magnum Zwart - Likeur Doos Welle | € 2,06 | 2,49 |
|----------------|--|---------------|-------------|

| | | | |
|----------------|---|---------------|-------------|
| NNNN024 | Geschenkverpakking Welle 3 Zwart Wit Sacacorchos | € 2,47 | 2,99 |
|----------------|---|---------------|-------------|

Accessoires vin

Domaine : Celler Carles Andreu

| | | | |
|----------------|-------------------------------|---------------|-------------|
| NNNN003 | Cava Stops Sacacorchos | € 3,30 | 3,99 |
|----------------|-------------------------------|---------------|-------------|

Cavastop avec inscription "Sacacorchos"

Vin doux / liquoreux

Navarra

Domaine : Ochoa

| | | | |
|----------------|---|----------------|--------------|
| NAVS015 | Ochoa Moscatel Vendimia Tardia (50 cl) 2022 | € 13,76 | 16,65 |
|----------------|---|----------------|--------------|

Cépages : 100% Moscatel

Couleur : Jaune paille

Nez : Des arômes de raisins mures, fruits tropicaux (lychee et ananas) et des fleurs blanches.

En bouche : Une attaque douce et sucré avec une belle concentration de fruits murs : raisins mures, zeste d'orange et lychee. Une belle longueur en bouche avec une acidité élégante.

Vinification : Les raisins sont récoltés très tard. Seulement les raisins avec une concentration de sucre très haute sont sélectionnés manuellement pendant la nuit. Après la fermentation qui se déroule pendant quelques semaines, on arrête la fermentation au moyen d'une stabilisation à froid, pour maintenir un degré suffisant de sucre résiduel.

Garde du vin : Prêt à boire. Pourrait être garder très longtemps.

Harmonie mets et vin : Un vin de dessert, foie gras et fromages bleus.

Alicante*Domaine : Enrique Mendoza*

| | | | |
|----------------|---|---------------|--------------|
| ALIV010 | Enrique Mendoza Moscatel de La Marina 2022 | € 9,91 | 11,99 |
|----------------|---|---------------|--------------|

Cépages : Muscat d'Alexandrie

Vinification : le moût des raisins légèrement foulés reste en contact avec la peau pour en extraire un maximum d'arômes et de goûts. Ensuite le moût est muté avec un alcool sur base de vin ce qui maintient beaucoup de sucre résiduel dans le vin. C'est donc un vin de liqueur.

Couleur : jaune pâle

Nez : un bouquet séduisant de lychees et fleurs d'oranger

En bouche : le gout de petites violettes, de haricots mange-tout et de confit de fruits verts. Il peut ainsi rivaliser avec un grand Muscat de rivesaltes

Harmonie mets et vin : à l'apéritif, avec un Roquefort vieux ou d'autres fromages persillés.

Température de service : 10 à 12°C

| | | | |
|----------------|---|----------------|--------------|
| ALIV017 | Enrique Mendoza Dolc de Mendoza 2018 2019 (50Cl) | € 16,49 | 19,95 |
|----------------|---|----------------|--------------|

Si vous êtes amateur de Maury ou de Banyuls français, vous apprécierez certainement ce vin rouge doux. Composé de 65% de Monastrell, 20% de Tempranillo en 15% de Cabernet Sauvignon de ceps à çgés de minimum 30 ans et ayant reposé 7 mois en fût de chêne, c'est un vin d'un rouge intense que nous voyons, avec des notes de cacao, de baies noires et de bois de cèdre. Absolument pas écoeurant. servez-le bien frais (8 à 10 °C) et essayez-le comme digestif ou avec de légères âtisseries (au chocolat).

Apéritif / Spiritueux*Domaine : cavasYvinos*

| | | | |
|----------------|----------------------|----------------|-------------|
| MALA006 | Malaga Virgen | € 10,41 | 12,6 |
|----------------|----------------------|----------------|-------------|

Région : Malaga