



**Cava****Cava***Domaine : Celler Carles Andreu*

<b>BARS002</b>	<b>Cava Carles Andreu BRUT Reserva</b>	<b>€ 11,65</b>	<b>14,1</b>
Cépages : Parellada, Macabeo, Xarel-Lo			
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 rafraîchissante, 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			
<b>BARS003</b>	<b>Cava Carles Andreu BRUT NATURE Reserva</b>	<b>€ 12,23</b>	<b>14,8</b>
Cépages : Parellada, Macabeo, Xarel-Lo			
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 rafraîchissante 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			
<b>BARS012</b>	<b>Cava Carles Andreu Dolc Reserva</b>	<b>€ 12,23</b>	<b>14,8</b>
Cépages : Parellada, Macabeo, Xarel-Lo			
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 rafraîchissante, 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			

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
<b>BARS006</b>	<b>Cava Carles Andreu Rosado Reserva</b>	<b>€ 14,02</b>	<b>16,96</b>
	Cépages : 100% Trépat.Couleur : rose-rouge intense.Nez : impressions agréables et fines de fraises fraîchement cueillies et de coulis de cerises, nuances de fruits confitsBouche : 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.		
<b>BARS004</b>	<b>Cava Carles Andreu Brut Nature GRAN RESERVA</b>	<b>€ 16,50</b>	<b>19,97</b>
	Cépages : Parellada, Xarel-Lo, Chardonnay, Macabeo. 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 mineralité 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 / coquillageset poisson frit. Température de service : 6 à 8°C		
<b>BARS005</b>	<b>Cava Carles Andreu Reserva Barrica Brut Nature</b>	<b>€ 21,82</b>	<b>26,4</b>
	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 futs 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. Températuer 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.		
<b>BARS008</b>	<b>Cava Carles Andreu Rosado Barrica</b>	<b>€ 23,11</b>	<b>27,96</b>
	Cépages: 100 % Trepat. 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.		

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
--------------	--------------------	---------------	-----------------

<b>BARS011</b>	<b>Cava Carles Andreu l'Era del Celdoni</b>	<b>€ 31,36</b>	<b>37,95</b>
----------------	---	----------------	--------------

Cépages: Parellada  
Celdoni fait référence au nom de la propriété familiale Mas Celdoni del Forès (18° siecle). 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

<b>BARS028</b>	<b>Cava Carles Andreu Magnum Gran Reserva Brut Nature</b>	<b>€ 38,60</b>	<b>46,71</b>
----------------	---	----------------	--------------

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 mineralité

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 / coquillageset poisson frit.

Température de service : 6 à 8°C

*Domaine : Portell*

<b>BARS030</b>	<b>Cava Portell Brut</b>	<b>€ 10,99</b>	<b>13,3</b>
----------------	--------------------------	----------------	-------------

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

<b>BARS031</b>	<b>Un Momento De Cava Brut</b>	<b>€ 11,56</b>	<b>13,99</b>
----------------	--------------------------------	----------------	--------------

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*

<b>CAVA261</b>	<b>Barza Cava brut mini baby (20cl)</b>	<b>€ 2,97</b>	<b>3,59</b>
<b>CAVA262</b>	<b>Barza Cava brut (37,5cl)</b>	<b>€ 6,72</b>	<b>8,13</b>

**Castilla y Leon***Domaine : Matarromera*

<b>TIEV042</b>	<b>Win blanco Espumoso o % alc.(sparkling)</b>	<b>€ 8,43</b>	<b>10,2</b>
----------------	--	---------------	-------------

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

<b>MANS005</b>	<b>Un Momento de Macabeo 2024 2025 (screwcap)</b>	<b>€ 4,92</b>	<b>5,95</b>
----------------	---	---------------	-------------

Cépages: 100% Macabeo (Viura)

Couleur: Jaune paille

Nez: Fruits à noyau : pomme, poire.

En bouche: Un vin 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.

<b>MANS003</b>	<b>Verduguez - Imperial Toledo Chardonnay 2024 2025</b>	<b>€ 5,17</b>	<b>6,26</b>
----------------	---	---------------	-------------

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.

<b>MANS013</b>	<b>Un Momento de Sauvignon Blanc 2023 (screwcap)</b>	<b>€ 5,74</b>	<b>6,95</b>
----------------	--	---------------	-------------

Cépages : 100% Sauvignon Blanc

Couleur : Jaune vert

Nez : agrumes et notes végétales (herbes). Les arômes 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.

**Rueda***Domaine : Bodegas Garciarevalo*

<b>RUES001</b>	<b>Garciarevalo - Vina Adaja 2024</b>	<b>€ 7,60</b>	<b>9,2</b>
	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.		
<b>RUES003</b>	<b>Garciarevalo - Tres Olmos Lias 2024</b>	<b>€ 8,60</b>	<b>10,41</b>
	Cépage : 100 % Verdejo issu de l'agriculture biologique. Couleur : claire, jaune pâle avec des reflets verts. Nez : fruits tropicaux (ananas, mangue) et notes d'agrumes (bergamote, gingembre, zeste de citron vert). Herbes vertes (aneth, anis). En bouche : un vin frais et fruité avec une certaine 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 ha situé à la périphérie de la commune de Matapozuelos, entre les rives de l'Adaja et de l'Eresma, ce qui lui apporte de la fraîcheur. Le sol est sableux riche en calcaire. Après une fermentation à froid en cuves inox, le vin est élevé sur lies fines pendant 3 à 5 mois avec bâtonnage quotidien, ce qui lui confère plus de profondeur, de structure et une certaine onctuosité. Conservation : à boire dès maintenant ou dans les 3 ans suivant la récolte. Température de service : 8 °C. Accords culinaires : apéritif. Se marie parfaitement avec les asperges, les poissons et fruits de mer, les pâtes et plats à base de riz, les plats végétariens, les plats orientaux (épicés/piquants), ... Bref, un vin polyvalent.		
<b>RUES009</b>	<b>Garciarevalo - Tres Olmos Sauvignon 2023</b>	<b>€ 9,75</b>	<b>11,8</b>
	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, ...		

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
--------------	--------------------	---------------	-----------------

RUES007	<b>Garciarevalo - Harennna 2023</b>	€ 12,23	14,8
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 Harennna 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 bâtonnages 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.			
RUES010	<b>Garciarevalo - Harennna Tinaja 2023</b>	€ 18,10	21,9
Cépages : 100% Verdejo			
Couleur : jaune clair limpide			
Nez : vin blanc aromatique et complexe, avec des arômes lactiques (élevage sur lies), caramel, fruits jaunes à noyau, gelée de coing, agrumes (zeste de mandarine).			
En bouche : vin corsé, bien structuré, large en bouche, acidité bien intégrés, persistant avec un fond minéral et des éléments de granit.			
Vinification : Ce vin provient d'un vignoble de 13 hectares situé à Matapozuelos, composé de vignes plus que centenaires (non greffées / préphylloxériques), taillées de manière traditionnelle en gobelet (en vaso). Le sous-sol est sablonneux et très pauvre en matière organique. Les vendanges sont manuelles et nocturnes lorsque les températures n'atteignent que 10 à 15°C. Deuxième tri sur la table de sélection. Macération à froid des raisins à 6°C pendant 3 jours. Fermentation en amphore (tinaja) avec des levures autochtones sélectionnées. Batonnage périodique des lies fines pendant 10 mois. La forme de l'Amfora permet aux lies de rester en suspension plus longtemps. Fermentation malolactique au printemps. Après la mise en bouteille, poursuite de la maturation en bouteille en cave souterraine.			
Température de service : 10 à 12°C			
Taux d'alcool : 13% vol.			
Conservation : peut être bu maintenant mais se conserve au moins 5 ans.			
Associations culinaires : poissons (gras ou fumés), fruits de mer en sauce, plats crémeux de riz et de pâtes, viandes blanches et volailles.			

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
RUES008	<b>Gariarevalo - Harenna Barrica 2023</b>	€ 19,59	23,7
Cépages : 100% Verdejo			
Couleur : jaune clair limpide avec des reflets dorés			
Nez : un vin blanc aromatique et complexe, avec des arômes lactiques (élevage sur lies), de caramel, de fruits jaunes mûrs à noyau, d'agrumes (zeste de mandarine), de fruits secs et de bois (épices douces).			
En bouche : vin corsé, bien structuré, ample en bouche, acides bien intégrés, persistant avec une fine note de chêne.			
Vinification : Le vin provient d'un vignoble de 13 ha situé à Matapozuelos, composé de vignes centenaires (non greffées/pré-phylloxériques), taillées de manière traditionnelle en gobelet (en vaso). Le sous-sol est sablonneux et très pauvre en matière organique. Les vendanges sont manuelles et nocturnes lorsque les températures sont encore comprises entre 10 et 15°C. Deuxième tri sur la table de sélection. Macération à froid des raisins à 6°C pendant 3 jours. Fermentation en cuves inox avec des levures autochtones sélectionnées. Élevage en chêne français de 300 litres avec batonnage périodique des lies fines pendant 12 mois. Fermentation malolactique au printemps. Après la mise en bouteille, maturation en cave souterraine.			
Température de service : 10 à 12°C.			
Taux d'alcool : 13% vol.			
Conservation : peut être bu dès maintenant mais se conserve au moins 5 ans.			
Associations culinaires : poissons (gras ou fumés), fruits de mer en sauce, plats crémeux de riz et de pâtes, viandes blanches et volailles.			

*Domaine : Bodegas y viñedos Angel Lorenzo Cachazo*

RUES002	<b>El Perro Verde 2024</b>	€ 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*

<b>RIOS051</b>	<b>Tobia Cuvee Blanco</b>	<b>€ 8,18</b>	<b>9,9</b>
----------------	---------------------------	---------------	------------

Cépages : Sauvignon Blanc, Tempranillo Blanco, Chardonnay, Viura, Maturana Blanca, Garnacha Blanca  
 Couleur : limpide, jaune clair avec des reflets verts  
 Nez : un vin blanc élégant et complexe avec des arômes de poire, d'agrumes (mandarine), d'ananas, de banane et de fruit de la passion.  
 Également des notes florales telles que la fleur d'oranger, la menthe, le miel, le caramel, des épices douces comme la cannelle et la vanille  
 En bouche : une attaque ronde et veloutée suivie d'une belle acidité finement intégrée. Une longue finale fruitée avec une touche beurrée provenant du Chardonnay.  
 Vinification : les raisins proviennent de vignobles situés en altitude (550 à 800 m) et âgés de 15 à 60 ans. Dans cette cuvée, chaque cépage a été fermenté et élevé séparément. Plusieurs millésimes ont été assemblés, ce qui explique pourquoi cette bouteille ne mentionne pas de millésime. Après une macération pelliculaire de 24 heures à une température de 12 °C, seul le jus de goutte est fermenté à une température de 13 à 15 °C pendant 15 jours. Suit ensuite un élevage de 3 mois sur lies avec bâtonnage régulier. La majeure partie a été fermentée en cuves inox. Le Chardonnay a été fermenté et élevé dans des fûts neufs en chêne américain à chauffe moyenne-faible.  
 Conservation : à boire dès maintenant - Température de service : 8 °C  
 Accords culinaires : apéritif, tapas, salade, fruits de mer, poisson blanc (poché), volaille, fromages à pâte molle et à affinage court

<b>RIOV081</b>	<b>Tobia Daimon blanco 2022</b>	<b>€ 9,17</b>	<b>11,1</b>
----------------	---------------------------------	---------------	-------------

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 moyenement 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 rafraîchissante aux fruits jaune et vanille  
 Harmonie mets et vin : un vin moderne pour les poissons gras, des pâtes crémeuses, viande blanche / volaille

<b>RIOS054</b>	<b>Tobia Selección de Autor Blanco 2023</b>	<b>€ 13,93</b>	<b>16,86</b>
----------------	---	----------------	--------------

Cépages : 50% Tempranillo blanco, 50% Chardonnay  
 Couleur : jaune paille brillant avec des reflets verts  
 Nez : arômes intenses de fruits de la passion, d'ananas mûrs, d'agrumes, de poires et de fruits confits, avec des notes de biscuit et de miel, de vanille, de cannelle, de notes florales et d'épices aromatiques.  
 Bouche : vin soyeux mais corsé avec une belle acidité. Finale de longueur moyenne avec des notes de coing et de vanille.  
 Vinification : Les raisins sont récoltés manuellement et fermentent séparément. Après éraflage, sans foulage, on procède à une macération pelliculaire à basse température pendant 1 jour. Le vin de goûte est fermenté dans des barriques de chêne français de deux ans et des foudres de chêne français neuf pour le Chardonnay et de chêne américain d'un an pour le Tempranillo blanco. Les différents types de fûts ont été moyenement ou légèrement toastés. Cette opération s'effectue sous contrôle de température et avec des levures autochtones. La maturation a lieu dans les mêmes fûts pendant 10 mois, avec un bâtonnage quotidien pendant les deux premiers mois. Ce n'est qu'ensuite que le vin est assemblé et mis en bouteille où il continue à vieillir pendant plusieurs mois.  
 Conservation : il est prêt à être bu, mais peut certainement être conservé pendant encore 5 ans.  
 Associations culinaires : fromages affinés, poissons gras, cuisine asiatique, plats de poisson et de viande en sauce crémeuse.

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
--------------	--------------------	---------------	-----------------

<b>RIOS046</b>	<b>Alma de Tobia Blanco FB 2021</b>	<b>€ 19,42</b>	<b>23,5</b>
----------------	-------------------------------------	----------------	-------------

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

Couleur : jaune paille brillant et intense

Nez : un nez complexe avec des arômes de coing, d'ananas, de pamplemousse, de mangue, de poire et d'abricot sec sur un fond d'épices douces, de caramel et de biscuit. Les notes de bois sont présentes mais bien intégrées au fruit exubérant.

Bouche : une attaque ronde, crémeuse et volumineuse, suivie de fruits jaunes mûrs et d'une acidité gibbeuse. Le vin est long en bouche.

Vinification : les raisins proviennent de trois vignobles différents et sont vinifiés séparément. Après avoir sélectionné les meilleurs raisins, ils sont d'abord soumis à un écrémage de 36 heures à une température de 10 à 12°C. Seul le vin de goutte est récupéré pour ce vin, qui est ensuite fermenté dans des fûts de chêne français de 1 et 2 ans, avec un grain très fin et une chauffe moyenne, puis élevé dans ces fûts pendant 12 mois avec un bâtonnage régulier. Ce n'est qu'ensuite que le vin est assemblé. Seulement 4044 bouteilles de 75 cl ont été produites.

Conservation : peut être bu ou conservé pendant 6-7 ans après le millésime. Température de service : 10°C

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

<b>RIOS056</b>	<b>Oscar Tobia Blanco Gran Reserva 2016</b>	<b>€ 29,71</b>	<b>35,95</b>
----------------	---	----------------	--------------

Cépages : Tempranillo blanco, Viura, Maturana blanca, Malvasía

Couleur : jaune doré clair et intense

Nez : arômes intenses et complexes de coing, miel, fruits confits, agrumes, ananas mûr, mangue, fleurs séchées, biscuit, vanille et chocolat blanc.

Bouche : attaque intense et ronde avec une acidité élégante qui donne de la profondeur à ce vin. Finale longue et persistante avec des notes de fruits confits et de chocolat blanc.

Vinification : vendanges manuelles et fermentation séparée par cépage. Le processus comprend une macération à froid des raisins égrappés mais non foulés sous gaz CO2. Après un pressurage doux, le moût fermenté dans des barriques neuves et vieilles d'un an en chêne français (70 %) et américain (30 %). Ces barriques sont légèrement toastées. La fermentation dure 1 mois, après quoi le vin mûrit pendant 36 mois dans les mêmes barriques et en contact avec ses lies fines. Après l'assemblage et la mise en bouteille, le vin continue à mûrir pendant au moins 3 ans en bouteille. Il s'agit d'une production limitée à 20 400 bouteilles (68 barriques).

Conservation : peut être bu dès maintenant et conservé pendant 15 ans après la récolte. Teneur en alcool : 13,9 % vol. alc.

Température de service : 12 °C

Accords culinaires : poissons grillés tels que le thon, poissons cuits au four tels que le turbot, la dorade, la lotte. Également les viandes blanches (en sauce), les plats riches à base de riz et de pâtes. Fromages à pâte dure affinés.

**Rias Baixas***Domaine : Bodegas Terras Gauda*

<b>RIAS007</b>	<b>Abadia de San Campio 2024</b>	<b>€ 13,72</b>	<b>16,6</b>
----------------	----------------------------------	----------------	-------------

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 rafraîchissante. 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, ...)

<b>RIAS003</b>	<b>Terras Gauda 2024</b>	<b>€ 15,69</b>	<b>18,98</b>
----------------	--------------------------	----------------	--------------

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 florales 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 épicee.

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
<b>RIAB007</b>	<b>Terras Gauda La Mar 2022</b>	<b>€ 21,28</b>	<b>25,75</b>
	<p>Cépages : 98% Caíño blanco, 2% Albariño et Loureiro.</p> <p>Couleur : limpide, jaune clair</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Température de service : 10 à 12°C. Carafez-le de préférence pour laisser s'exprimer tous les arômes</p> <p>Stockage : peut être consommé maintenant, mais a un potentiel de stockage d'au moins 5 ans</p> <p>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.</p>		

<b>RIAS004</b>	<b>Terras Gauda Etiqueta Negra 2021</b>	<b>€ 26,11</b>	<b>31,59</b>
	<p>Cépages : 70% Albariño, 20% Caiño Blanco, 10% Loureiro</p> <p>Couleur : Jaune doré</p> <p>Nez : Complexé 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.</p> <p>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.</p> <p>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 bâtonnages 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.</p> <p>Garde du vin : Prêt à boire mais pourrait être gardé</p> <p>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.</p>		

**Ribeiro***Domaine : Eduardo Peña*

<b>RBOS002</b>	<b>Eduardo Pena - Eduardo Pena 2024</b>	<b>€ 16,16</b>	<b>19,55</b>
----------------	---	----------------	--------------

Cépages : Treixadura, Albariño, Godello, Lado, Loureira

Couleur : Claire, jaune pâle avec des reflets dorés

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

Bouche : Vin ample et complexe. Très bel équilibre entre les fruits tropicaux, les herbes vertes (laurier frais) et les notes délicates de chêne (vanille et miel). Très longue finale avec une acidité fraîche, une salinité et des notes minérales.

Vinification : vendanges manuelles et sélection des raisins à leur arrivée à la bodega. Les différents cépages sont vinifiés séparément, mais avant cela, ils sont congelés avec de la glace carbonique puis pressés délicatement. Après quelques heures de macération, ce moût a subi une très bonne extraction des terpènes (substances aromatiques). La fermentation s'effectue sous contrôle de température (16 °C) dans des cuves en inox et en partie dans des fûts neufs de chêne d'Europe de l'Est. Le vin obtenu repose encore sur ses lies fines pendant environ quatre mois.

Conservation : prêt à boire et se conserve encore 5 ans après la récolte.

Température de service : 10 à 12 °C.

Accords culinaires : plats à base de riz au poisson ou fruits de mer (risotto ou paella), poisson frit ou grillé (éventuellement avec une sauce au beurre), fruits de mer en sauce riche. Également délicieux avec de la viande blanche / de la volaille.

**Navarra***Domaine : Bodegas Ochoa*

<b>NAVS085</b>	<b>Ochoa - Uva Doble 2023 Viognier</b>	<b>€ 10,21</b>	<b>12,35</b>
----------------	--	----------------	--------------

Cépages : 100% Viognier

Couleur : jaune clair brillant

Nez : nez aromatique avec des fruits à noyaux jaunes comme la pêche et l'abricot et des fleurs en arrière-plan.

En bouche : on retrouve les mêmes fruits avec des notes d'agrumes. C'est un vin frais et fruité avec une acidité agréable qui donne de la longueur à ce vin.

Vinification : Les raisins proviennent du vignoble Finca La Milla. Après le pressurage, le moût fermenté avec ses levures autochtones dans des fûts en inox à basse température. Le vin obtenu mûrit encore 6 mois sur ses lies fines avant d'être mis en bouteille.

Température de service : 8 à 10°C

Taux d'alcool : 12,5% vol.

Conservation : à boire dès maintenant ou dans les 2 à 3 ans.

Associations culinaires : poissons blancs et fruits de mer, viandes blanches et volailles, pâtes et riz.

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
<b>NAVS087</b>	<b>Ochoa - Oxo 2023 Moscatel de Grano Menudo</b>	<b>€ 13,18</b>	<b>15,95</b>
<p>Cépages : 100% Moscatel de Grano Menudo          Couleur : jaune clair brillant avec des reflets dorés.          Nez : Un nez complexe de poire mûre, de pamplemousse, de fruits tropicaux comme l'ananas et la mangue, d'arômes floraux comme le jasmin et la fleur d'oranger, de subtils arômes épices comme le fenouil.          En bouche : un vin blanc frais et soyeux avec une acidité équilibrée qui lui donne de la vivacité et de la structure. Les arômes reviennent en bouche et lui donnent du volume en fin de bouche avec des notes minérales.          Vinification : Les raisins proviennent du vignoble Finca Altos de Traibuenas. Après le pressurage, le moût fermenté dans des barriques de chêne français et y repose pendant 4 mois. Ensuite, avec les lies fines, ce vin est transféré dans des cuves ovoïdes en béton où il mûrit pendant 10 mois supplémentaires avant d'être mis en bouteille.          Température de service : 10°C          Taux d'alcool : 12% vol.          Conservation : à boire dès maintenant ou dans les 5 ans.          Associations culinaires : poissons gras, sushis/sashimis, plats asiatiques légèrement épices, volailles au four, viandes blanches en sauce crémeuse, fromages crémeux.</p>			
<b>Alicante</b>			
<i>Domaine : Bodegas Enrique Mendoza</i>			

<b>ALIS001</b>	<b>Enrique Mendoza Chardonnay Joven 2024</b>	<b>€ 9,50</b>	<b>11,5</b>
<p>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.</p>			
<b>ALIS002</b>	<b>Enrique Mendoza Chardonnay FEB 2024</b>	<b>€ 11,28</b>	<b>13,65</b>
<p>Cépages : 100% Chardonnay          Couleur : jaune pâle avec des reflets dorés          Nez : initialement pomme mûre, pamplemousse et autres agrumes. Notes lactiques comme le beurre, le yaourt. Touches de vieillissement en bois : vanille et pain grillé.          En bouche : un Chardonnay avec de la structure et un toucher de bouche filandreux. Notes de beurre et de miel avec des éléments d'élevage en fûts de chêne (fumée et vanille).          Vinification : il s'agit d'une sélection des vignobles de la Finca el Chaconero (Villena). Vendanges manuelles le matin dans des bacs de 18 kg. Les grappes restent dans la chambre froide pendant 24 heures avant de les érafler et presser à une température de 3°C. Ce moût fermenté dans des fûts de chêne français (Aliier) d'une capacité de 500 litres. Ensuite, le vin est élevé dans les mêmes fûts sur ses lies fines avec bâtonnage jusqu'à la mise en bouteille.          Température de service : 8 à 10°C          Conservation : A boire dès maintenant ou à conserver 3 ans en cave.          Associations culinaires : Fromages à pâte dure affinés, poissons en sauce crémeuse, poissons fumés, viandes blanches et volailles.</p>			

**Bierzo***Domaine : Bodegas y viñedos Gancedo*

<b>BIER063</b>	<b>Gancedo - Capricho Val de Paxarinas Godello 2024</b>	<b>€ 14,01</b>	<b>16,95</b>
----------------	---	----------------	--------------

Cépages : 85 % Godello, 15 % Doña blanca  
 Couleur : claire, jaune pâle avec des reflets verts  
 Nez : pur et légèrement aromatique au début, mais après agitation, un vin élégant avec des notes florales (fleur de sureau), d'agrumes (pamplemousse, citron vert, zeste, fleur d'oranger), de poire et de coing, de fruits jaunes mûrs (pêche), une minéralité prononcée (pierreux).  
 Bouche : c'est un vin frais, sec, minéral, avec un corps et une longueur supérieurs à la moyenne. Une teneur en alcool moyenne qui s'équilibre avec une acidité bien présente.  
 Vinification : ce vin est élaboré à partir de vignes de Doña Blanca âgées de 60 ans et de Godello âgées de 20 ans, plantées sur un sol sableux. Vendanges manuelles, avec un maximum de 1 à 2 kg par pied. La vinification commence par une macération à froid de 12 heures. Après la fermentation alcoolique en cuves inox (à une température de 14 °C), le vin continue à mûrir sur ses lies fines pendant 3 mois.  
 Température de service : 10 °C.  
 Conservation : à boire dès maintenant ou dans les trois ans suivant la récolte.  
 Accords culinaires : fruits de mer, poissons blancs frits ou cuits au four, poissons gras, plats de riz et de pâtes au poisson, fromages à pâte molle et à affinage court

<b>BIER064</b>	<b>Gancedo - Herencia del Capricho Godello 2021</b>	<b>€ 24,75</b>	<b>29,95</b>
----------------	---	----------------	--------------

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 goûte 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*

<b>PRIS011</b>	<b>Clos Berenguer - Blanc de Botes 2023</b>	<b>€ 17,15</b>	<b>20,75</b>
----------------	---	----------------	--------------

Cépages : Garnacha blanca, Viognier, Pedro Ximénez

Couleur : jaune doré moyennement intense

Nez : complexe. Arômes minéraux, fruits à pépins (abricot et poire mûre), fleurs, miel et une légère impression de sherry sec (amande, noix, cire d'abeille).

Bouche : une attaque sèche et serrée, suivie d'une salinité et d'une amertume d'amande. Un vin élégant et frais avec une longue finale et une belle acidité. Un vin spécial pour les amateurs de vin  
Vinification : Vendanges manuelles. Les raisins des vieilles vignes de Garnacha blanca sont soumis à une macération pelliculaire de 24 heures. La fermentation a lieu dans des fûts en inox, à une température de 18-20 °C. La fermentation malolactique et le vieillissement ont lieu en fûts de chêne français pendant 4 mois. Seulement 1600 bouteilles sont produites par an.

Conservation : peut être consommé dès maintenant mais a un potentiel de conservation d'au moins 5 ans.

Associations culinaires : fromages puissants et affinés (Comté, Parmesan, Manchego...), viandes blanches et volailles en sauce.

**Catalunya***Domaine : L'Olivera Cooperativa*

<b>CATV010</b>	<b>L' Olivera - Arraona Blanc 2023</b>	<b>€ 13,06</b>	<b>15,8</b>
----------------	--	----------------	-------------

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*

<b>EMPL006</b>	<b>Olivardots Groc d' Amfora Blanco 2024</b>	<b>€ 11,98</b>	<b>14,5</b>
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 gouts 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.			
<b>EMPL001</b>	<b>Olivardots Blanc de Gresa 2023</b>	<b>€ 18,83</b>	<b>22,78</b>
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			
Vieillissement : 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.			
<b>EMPL004</b>	<b>Olivardots Vdo 6 (Carinena Blanca) 2021 2023</b>	<b>€ 29,34</b>	<b>35,5</b>
Cépages : 100% Cariñena blanca			
Couleur : Jaune doré.			
Nez : Un vin de grande finesse avec une fraîcheur unique. Arômes de pêches, nectarines et agrumes. Très minérale.			
En bouche : Un vin moyennement corsé, plutôt souple. Une texture douce avec une belle fraîcheur et une longueur minérale et salé.			
Vinification : Les raisins sont sélectionnés à la main. Après une macération froide le jus reste en contact avec les peaux (macération pelliculaire). La macération se passe en cuves inox et reposent sur ces lies pendant 8 mois.			
Garde du vin : Prêt à boire.			
Harmonie mets et vin : poisson rôti ou grillé, poisson avec sauce, poisson fumé, saumon, blanquette de veau,			

**Conca de Barbera***Domaine : Portell*

<b>BARS029</b>	<b>Portell Semi Dolc Blanco</b>	<b>€ 7,43</b>	<b>8,99</b>
----------------	---------------------------------	---------------	-------------

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*

<b>SEGR012</b>	<b>L' Olivera - Blanc de Sere 2024</b>	<b>€ 9,92</b>	<b>12</b>
----------------	--	---------------	-----------

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 (80%), Parellada (12%), Garnacha blanca (8%). 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°

<b>SEGR053</b>	<b>L' Olivera - Blanc de Marges 2023</b>	<b>€ 13,88</b>	<b>16,79</b>
----------------	--	----------------	--------------

Le nom de ce vin « Blanc de Marges » fait référence aux murs de calcaire qui bordent les vignes. Ces murs témoignent d'un passé agricole vivant.

Cépages : Xarel-lo (45%), Garnacha blanca (35%), Malvasia (20%) Culture biologique. La Garnacha blanca apporte des notes fruitées et florales subtiles, la Malvasia des notes fraîches et aromatiques et le Xarel-lo de la structure.

Couleur : jaune paille brillant

Nez : intense et fruité avec des notes d'abricot et de pêche blanche, ainsi qu'un nez frais et salé de fenouil marin.

Bouche : vin rond et volumineux avec une touche épicee (pomme de pin, eucalyptus, ...).

Vinification : vendanges manuelles en petites caisses. Les grappes sont foulées au pied, après quoi le moût commence déjà à fermenter naturellement avec des levures sauvages. La vinification se termine dans des cuves en acier inoxydable sans contrôle de température et sans additifs. En d'autres termes, il s'agit d'un vin naturel avec un minimum d'intervention.

Associations culinaires : le nouveau Blanc de Marges se marie bien avec des plats froids et salés. Il accompagne également les pâtes au pesto de basilic ou les viandes blanches comme le poulet à l'orange. Il se marie parfaitement avec les recettes à base d'herbes aromatiques.

Température de service : 10°C. Taux d'alcool : 12,5°.

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
<b>SEGS005</b>	<b>L' Olivera - Eixaders Chardonnay 2022 2023</b>	<b>€ 17,15</b>	<b>20,75</b>
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 : Bodegas Milenium*

<b>TIER072</b>	<b>Vina Lixia 2024 Screwcap</b>	<b>€ 4,55</b>	<b>5,51</b>
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*

<b>RIOS055</b>	<b>Tobia - Luz de Luna rosado 2024</b>	<b>€ 9,01</b>	<b>10,9</b>
Cépage(s) : Garnacha 100%			
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
<b>RIOS010</b>	<b>Alma de Tobia Rosado Unico 2023</b>	<b>€ 19,42</b>	<b>23,5</b>
<p>Cépages : 100% Tempranillo            Couleur : rouge framboise brillant, exceptionnellement intense pour un rosé.            Nez : un nez complexe et puissant de fruits rouges frais (fraise, framboise, groseille et cerise), de fleurs (rose), d'herbes aromatiques (lavande, anis), d'épices sur fond d'arômes grillés (caramel, fumée) et de pâtisserie.            En bouche : une attaque ronde et fruitée avec beaucoup de fruits rouges et d'épices, suivie d'une acidité élégante et se terminant par une amertume raffinée (provenant de la barrique neuve). Finale longue.            Vinification : les raisins sont récoltés manuellement. Après avoir sélectionnés les meilleurs raisins, éraflés sans être foulés, subissent d'abord une macération pelliculaire de 2 jours à une température de 10 à 12 °C (d'où la couleur profonde). Seul le vin de goutte est récupéré pour ce vin qui est ensuite fermenté en barriques neuves de chêne de l'Allier à grain fin à une température de 14 à 15°C. L'élevage se poursuit sur ces fûts pendant 4 mois avec des bâtonnages réguliers. Ce n'est qu'ensuite que le vin est assemblé.            Conservation : prêt à la consommation. Se conserve au moins 5 ans après la récolte. Température de service : 10°C (pas plus froid !).            Associations culinaires : ce vin de repas convient aux volailles et aux viandes blanches (carpaccio, vitello tonato, ...), aux plats de pâtes et de riz, ...</p>			
<b>Navarra</b>			
<i>Domaine : Bodegas Ochoa</i>			

<b>NAVS005</b>	<b>Ochoa - Rosado de Lagrima 2024</b>	<b>€ 9,88</b>	<b>11,95</b>
<p>Cépages : Garnacha 40 %, Merlot 40 %, Cabernet Sauvignon 20 %.            Couleur : rose clair limpide avec de légers reflets lilas.            Nez : arômes de fruits rouges frais tels que la groseille et la fraise.            En bouche : un rosé frais avec d'agréables notes de fruits rouges frais et des notes herbacées qui lui donne de la personnalité.            Vinification : le vin est élaboré selon la méthode traditionnelle « saigné / sangrado », c'est-à-dire que le moût reste en contact avec les pastilles pendant 4 à 6 heures. Le jus qui s'écoule (le vin de goutte) est ensuite fermenté dans des cuves en acier inoxydable à une température de 18°C afin de préserver les délicats arômes de fruits.            Température de service : 8 à 10°C            Taux d'alcool : 13% vol.            Conservation : à boire dès maintenant ou dans un an ou deux.            Associations culinaires : c'est un véritable passe-partout, de l'entrée au riz ou aux pâtes, en passant par les viandes blanches.            avec du riz ou des pâtes, une viande blanche et une salade fraîche.</p>			

**Conca de Barbera***Domaine : Portell*

<b>BARS033</b>	<b>Portell Rosado Trepas 2024</b>	€ 5,62	6,8
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 : Bodegas Verdaguez*

<b>LAMA024</b>	<b>Un Momento de Tempranillo 2025 (screwcap)</b>	€ 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 fruité avec une acidité vivante			
Vinification : une macération pendant 20 jours est suivi d'une fermentation en cuves inox sous contrôle de température.			
Harmonie mets et vin : un vin quotidien			
<b>MANS008</b>	<b>Un Momento de Crianza 2022</b>	€ 5,74	6,95
Cépages: Tempranillo, Cabernet Sauvignon			
Couleur: un vif rouge rubis			
Nez: bouquet de prunes rouges et cérises 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 Bolognaise			
Température de service: 13 à 14°C			

**Castilla La Mancha***Domaine : Bodegas y Viñedos Tinedo*

<b>LAMA015</b>	<b>Bodega Tinedo - Cala 1 2020</b>	<b>€ 8,22</b>	<b>9,95</b>
----------------	------------------------------------	---------------	-------------

Cépages: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon de viticulture biologique Couleur : Rubis intense.Nez : Fruits rouges et noires frais : cerises, fraises et myrtilles. Des notes épices et florales, des arômes typiques du cépage Syrah.En bouche : Fruits rouges et noires frais en attaque avec une belle acidité. Une longueur en bouche moyenne avec un belle 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 cuit au four, poulet et porc.

<b>LAMA016</b>	<b>Bodega Tinedo - Cala 2 2020</b>	<b>€ 11,50</b>	<b>13,92</b>
----------------	------------------------------------	----------------	--------------

Couleur : Rouge violetteElevage : 18 mois en futs de chênes. Nez : Fruits rouges et noirs mûrs complété avec d'arômes tertiaires : chocolat, tabac, cannelle et réglisse.En bouche : Généreux mais bien équilibrée 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 fait en futs 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, ...

**Rioja***Domaine : Bodegas Tobía*

<b>RIOS052</b>	<b>Tobia Cuvee Tinto</b>	<b>€ 8,18</b>	<b>9,9</b>
----------------	--------------------------	---------------	------------

Cépages : Tempranillo, Garnacha.

Couleur : vin rubis clair d'intensité moyenne avec des reflets violets.

Nez : nez pur et parfumé avec un bouquet de fruits tels que la fraise, la framboise, la groseille rouge et la mûre, complété par des violettes, du caramel et de la confiture de fruits rouges et de réglisse.

Bouche : attaque juteuse et agréablement fruitée, avec une acidité équilibrée et des tanins mûrs et souples. La finale révèle des arômes de fruits des bois.

Vinification : les raisins proviennent de vignobles situés en altitude (520 à 600 m) et âgés de 20 à 60 ans. Dans cette cuvée, chaque cépage a été fermenté et élevé séparément. Les vins de deux millésimes ont été assemblés, c'est pourquoi aucun millésime n'est mentionné. Une partie de ces vins est élaborée à partir de grappes égrappées, sans foulage des raisins. Pour une autre partie, on utilise les grappes entières (sans égrappage). Après une macération pelliculaire de 48 heures à une température de 12 °C, le moût est fermenté dans des cuves en inox à une température de 24 °C pendant 7 à 9 jours. La majeure partie (+/- 70 %) continue à vieillir dans des cuves en inox, le reste (Tempranillo) vieillit dans des fûts de chêne américain (âgés de 1 à 2 ans) pendant 4 à 6 mois.

Conservation : à boire dès maintenant - Température de service : 14 à 16 °C

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

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
<b>RIOS034</b>	<b>Tobia Selección Tinto Autor 2019 2020 ( 50 Cl)</b>	<b>€ 9,71</b>	<b>11,75</b>
	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		
<b>RIOS026</b>	<b>Tobia Selección Tinto de Autor 2021</b>	<b>€ 12,98</b>	<b>15,71</b>
	Cépages : 70% Tempranillo, 7% Garnacha, 5% Graciano, 13% autres. Couleur : rouge cerise intense avec un léger bord grenat Nez : arômes parfumés et très ouverts de fruits rouges et noirs mûrs tels que cerises, groseilles et prunes. Des notes de réglisse, d'épices comme le poivre noir et le clou de girofle, de caramel, de vanille et de pâtisserie sur fond d'eucalyptus, de feuilles de thé vert et de tourbe Bouche : juteuse et charnue, avec une acidité rafraîchissante. Tanins vifs mais polis. Rond, avec une belle finale de prunes mûres. Long et persistant. Savoureux, vif, séduisant. Vinification : Les raisins provenant de 4 vignobles différents sont récoltés manuellement. Après l'égrappage, sans meurtrissures, un pelage à basse température est effectué pendant 3 jours. Fermentation des raisins à une température contrôlée de 22-24°C dans des « cuves intelligentes » avec les levures du vignoble. Fermentation malolactique en fûts de chêne français et américain de différents âges, suivie d'un vieillissement de 18 mois dans les mêmes fûts. Stabilisation naturelle du vin pendant l'élevage en barrique. Mise en bouteille sans filtration pour respecter toutes les qualités du vin. Conservation : prêt à boire, mais peut certainement être conservé pendant encore 5 ans. Taux d'alcool : 14,50 vol. alc. Température de service : 16° C Associations culinaires : ce vin est très gourmand et accompagne de nombreux plats : viandes blanches, volaille / gibiers, un bon burger, un coque au vin et autres ragoûts.		
<b>RIOS020</b>	<b>Oscar Tobia Tinto Reserva 2018</b>	<b>€ 19,92</b>	<b>24,1</b>
	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, ...		

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
<b>RIOS028</b>	<b>Tobia Tinto Selección de Autor 2019 Magnum</b>  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 noir, 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 fûts 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, rosbit	<b>€ 31,32</b>	<b>37,9</b>
<b>RIOS045</b>	<b>Oscar Tobia Tinto Gran Reserva 2017</b>  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, ...	<b>€ 31,40</b>	<b>37,99</b>
<b>RIOJ034</b>	<b>Alma de Tobia Tinto FB 2017</b>  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.	<b>€ 37,40</b>	<b>45,25</b>

*Domaine : Bodegas Domeco de Jarauta*

<b>RIOS042</b>	<b>Vina Marro Vendimia Seleccionada 2022</b>	<b>€ 8,22</b>	<b>9,95</b>
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,....			
<b>RIOS004</b>	<b>Vina Marro Crianza 2021</b>	<b>€ 8,97</b>	<b>10,85</b>
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 épicee.			
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.			
<b>RIOS005</b>	<b>Vina Marro Reserva 2019</b>	<b>€ 11,98</b>	<b>14,5</b>
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 épicee.			
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,....			

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
RIOS009	<b>Domeco de Jarauta 2015</b>	€ 22,81	27,6
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.			

*Domaine : Bodegas Tritium*

RIOS050	<b>Las Garnachas de Tritium 2022</b>	€ 12,98	15,71
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			

*Domaine : cavasYvinos*

RIOV045	<b>Pujanza Valdepoleo 2014</b>	€ 18,72	22,65
Région : Rioja			
RIOJ328	<b>Paisajes Cecias 2015</b>	€ 20,58	24,9
Région : Rioja			
RIOJ452	<b>Sierra Cantabria Reserva 2017</b>	€ 22,73	27,5
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			

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
RIOJ500	<b>Vinedos De Paganos - Calados del Puntido 2019</b> Région : Rioja	€ 23,55	28,5
RIOV029	<b>Marques de Murrieta Reserva 2019 2021</b> Région : Rioja	€ 25,12	30,4
RIOV082	<b>Olivier Riviere Ganko 2017</b> Région : Rioja	€ 37,64	45,54
RIOV060	<b>Rioja Alta Vina Ardanza Reserva 2016</b> Région : Rioja	€ 39,30	47,55
RIOJ368	<b>Vinedos De Paganos - Puntido 2018 2020</b> Région : Rioja	€ 46,16	55,85
RIOV073	<b>Sierra Cantabria Coleccion Privada 2019 2021</b> Région : Rioja	€ 47,77	57,8
RIOV083	<b>Olivier Riviere Las Vinas de Eusebio 2016</b> Région : Rioja	€ 48,18	58,3
RIOV017	<b>Benjamin Romeo - La Cueva Del Contador 2016</b> Région : Rioja	€ 72,56	87,8

## Ribera del Duero

*Domaine : Bodega Valdrinal*

RIBD248	<b>Valdrinal ENTREGA Roble 2023</b>	€ 10,70	12,95
Cépages : 100 % Tinto Fino (Tempranillo)			
Élevage : 6 mois en fûts de chêne français (90 %) et américain.			
Couleur : rouge cerise intense.			
Nez : assez complexe, surtout fruité avec une légère note épicée : cerises mûres, mûres, réglisse et poivre. Légères notes de vieillissement en fûts de chêne : moka.			
En bouche : un vin juteux et charnu. Une attaque agréablement acidulée suivie de notes fruitées de fruits noirs et d'une légère touche épicée. Une finale moyenne avec des tanins fermes parfaitement équilibrés par une belle acidité.			
Vinification : les raisins proviennent de vignobles âgés en moyenne de 30 ans, sont récoltés manuellement et font l'objet d'une sélection. Ils subissent une macération à froid pendant 24 à 36 heures. La fermentation s'effectue sous contrôle de température pendant 4 à 6 jours dans des cuves en inox à une température maximale de 28 °C. La fermentation malolactique et l'élevage se font en partie en fûts de chêne pendant 6 mois et en partie en cuves inox. Le vin est ensuite mis en bouteille et continue à vieillir dans les caves jusqu'à ce qu'il soit prêt à être commercialisé.			
Conservation : peut être bu dès maintenant, mais peut encore vieillir pendant au moins 5 ans après l'année de récolte.			
Accords culinaires : viande de porc ou de veau, viande de bœuf maigre (filet pur), petit gibier			

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
RIBD249	<b>Valdrinal Tradicion Crianza 2020</b> 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 (boîte 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 sélectionnée 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, côte à l'os), viande d'agneau, gibier	€ 15,87	19,2
RIBD257	<b>Valdrinal Entrega Roble Magnum 2021</b> 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 mûres, 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 noires 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 sélectionnée 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 garder pendant 5 ans Harmonie mets et vin : Porc, bœuf maigre (filet pur), petit gibier	€ 23,97	29
RIBD250	<b>Valdrinal 24 2019</b> 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 gout plein en attaque avec des notes d'épices et fruits noirs mûrs. 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 sélectionnée 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, côte à l'os), gibier à poil en sauce puissant	€ 24,75	29,95

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
--------------	--------------------	---------------	-----------------

RIBD251	<b>Valdrinal QUINQ 2016 2018</b>	€ 29,59	35,8
---------	----------------------------------	---------	------

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 fûts 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 sélectionnée 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 fûts de chênes français pendant 12 mois (un tiers des fûts est neuf). Une fois mise en bouteille, le vin repose dans la cave jusqu'à ce qu'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 racines 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 boeuf (maturé)

RIBD254	<b>Valdrinal Tradicion Crianza Magnum 2020</b>	€ 38,02	46
---------	--	---------	----

Cépages : 100 % Tempranillo

Elevage : 12 mois en fut de chênes français (90%) et américain.

Couleur : Rubis intense.

Nez : Complexé. Surtout des épices comme : le poivre noir et clous de girofle. 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 sélectionnée 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 fûts de chênes pendant 12 mois. Après la mise en bouteille, le vin repose 12 mois dans la cave jusqu'à ce qu'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

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
RIBD252	<b>Valdrinal SQR 2020</b>	€ 41,28	49,95
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 sélectionnée 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.			

*Domaine : cavasYvinos*

RIBV011	<b>Condado de Haza Crianza 2020 2022</b>	€ 16,49	19,95
Région : Ribera del Duero			
RIBV050	<b>Protos Crianza 2019 2020</b>	€ 20,58	24,9
Région : Ribera del Duero			
RIBV007	<b>Balbas Crianza 2017 2018 2020</b>	€ 24,46	29,6
Région : Ribera del Duero			
RIBD119	<b>Pesquera Crianza 2020 2021</b>	€ 24,71	29,9
Région : Ribera del Duero			
RIBD043	<b>Bodegas Los Astrales - Astrales 2017</b>	€ 26,78	32,4
Région : Ribera del Duero			
RIBV029	<b>Protos Reserva 2016 2019</b>	€ 28,18	34,1
Région : Ribera del Duero			
RIBV061	<b>Dominio del Aguila - Picaro del Aguila 2022</b>	€ 29,42	35,6
Région : Ribera del Duero			
RIBD108	<b>Pago de Carraovejas 2023</b>	€ 38,50	46,59
Région : Ribera del Duero			
RIBV062	<b>Garmon Continental - Garmon 2019</b>	€ 38,68	46,8
Région : Ribera del Duero			
RIBD117	<b>Pago de Los Capellanes Reserva 2021</b>	€ 38,97	47,15
Région : Ribera del Duero			
RIBV051	<b>Pesquera Reserva 2018</b>	€ 39,34	47,6
Région : Ribera del Duero			

**Ribeira Sacra***Domaine : cavasYvinos*

<b>RISA004</b>	<b>Dominio Do Bibei - Lalama 2021</b>	<b>€ 22,69</b>	<b>27,45</b>
----------------	---------------------------------------	----------------	--------------

Région : Ribeira Sacra

<b>RISA003</b>	<b>Dominio Do Bibei - Lacima 2019 2020</b>	<b>€ 40,00</b>	<b>48,4</b>
----------------	--	----------------	-------------

Région : Ribeira Sacra

**Toro***Domaine : Vintae*

<b>TORO048</b>	<b>Vintae - Matsu El Picaro 2023</b>	<b>€ 9,09</b>	<b>11</b>
----------------	--------------------------------------	---------------	-----------

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

<b>TORO050</b>	<b>Vintae - Matsu El Viejo 2021</b>	<b>€ 33,88</b>	<b>40,99</b>
----------------	-------------------------------------	----------------	--------------

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 neuves 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 charpentes 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 neuves 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, ...

*Domaine : cavasYvinos*

<b>TORV008</b>	<b>Telmo Rodriguez - Pago La Jara 2015 2016</b>	<b>€ 41,78</b>	<b>50,55</b>
----------------	---	----------------	--------------

Région : Toro

n° d'article Nom et description Prix hors TVA Prix TVA inclus

**TORO024** **Bodega Numanthia - Numanthia 2017** **€ 47,93** **58**

Région : Toro

## Cigales

*Domaine : Bodega La Legua*

**CIGS014** **La Legua Selección Familiar 2021** **€ 24,79** **30**

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 épices 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 épices.

**SSAC006** **Cambrico Rufete Pocito (Granito) 2014** **€ 56,86** **68,8**

**SSAC007** **Cambrico Rufete Valleoscuro (Pizarra) 2016** **€ 56,86** **68,8**

## Navarra

*Domaine : Bodegas Ochoa*

**NAVA014** **Ochoa Tempranillo Crianza 2020** **€ 9,71** **11,75**

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 en bouteille jusqu'au point où il peut porter le nom Crianza.

Garde du vin : Prêt à boire.

Harmonie mets et vin : Tapas, carbonades, fromage dur

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
<b>NAVA015</b>	<b>Ochoa 8A Mil Gracias Graciano 2021</b>	<b>€ 12,76</b>	<b>15,44</b>
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 maturer pendant au moins 7 ans.			
Associations culinaires : agneau rôti, petit gibier, tournedos, rosbif et des fromages affinés puissants			

<b>NAVS012</b>	<b>Ochoa Reserva 2015</b>	<b>€ 14,70</b>	<b>17,79</b>
Cépages : 55% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot.			
Elevage : 12 mois en fûts de chêne français et américains			
Couleur : rubis rouge aux réflections brunes.			
Nez : Des fruits rouges/noirs et des épices : Poivres verts et noirs.			
En bouche : Des fruits murs avec des tanins légers. Une balance parfaite entre le fruit, les tanins 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 dures.			

*Domaine : cavasYvinos*

<b>CEBR002</b>	<b>Sotomanrique - La Mira 2021</b>	<b>€ 18,64</b>	<b>22,55</b>
Regio : Cebreros			
<b>NAV012</b>	<b>Santa Cruz de Artazu 2011</b>	<b>€ 26,00</b>	<b>31,46</b>
Région : Navarra			
<b>CEBR001</b>	<b>Sotomanrique - Alto de la Estrella 2021</b>	<b>€ 32,97</b>	<b>39,89</b>
Regio : Cebreros			

## Terra Alta

*Domaine : Cellers Tarrone*

<b>TERV006</b>	<b>Cellers Tarrone - Punt I... 2023</b>	<b>€ 12,48</b>	<b>15,1</b>
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 épices			

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
<b>TERV007</b>	<b>Cellers Tarrone - Seguit 2022 2023</b>	<b>€ 14,38</b>	<b>17,4</b>
<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>			
<b>Alicante</b>			

*Domaine : Bodegas Enrique Mendoza*

<b>ALIV019</b>	<b>Enrique Mendoza La Tremenda Tinto 2024</b>	<b>€ 8,26</b>	<b>9,99</b>
<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 noires 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 fûts de chênes français pendant 6 mois.            Harmonie mets et vin : barbecue, côte de porc, Paella, légumes grillés</p>			
<b>ALIV016</b>			
<b>Enrique Mendoza Pinot Noir Crianza 2024</b>			
<p>Cépages : 100% Pinot Noir.            Elevage : 12 mois en fûts 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, ....</p>			
<b>ALIV009</b>			
<b>Enrique Mendoza Merlot Monastrell 2023</b>			
<p>Cépages : Merlot, Monastrell (Mourvèdre)            Elevage : 12 mois en fûts de chêne Américain et Français.            Couleur : rouge rubis.            Nez : Fruits rouges et noires. 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 fûts 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
<b>ALIV021</b>	<b>Enrique Mendoza Finca Xaconero 2023</b>	<b>€ 13,14</b>	<b>15,9</b>
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 à 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 épice / 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 épiceés, gibier à plumes			
Garde du vin : prêt à boire mais ce garde encore au moins 5 ans			

<b>ALIS009</b>	<b>Enrique Mendoza Petit Verdot Crianza 2022</b>	<b>€ 14,55</b>	<b>17,61</b>
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 noires murs. Assez épice.			
Poivre noir 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 épicee (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 épice. Jarret d'agneau en sauce provençale.			

<b>ALIS007</b>	<b>Enrique Mendoza Santa Rosa 2022</b>	<b>€ 22,27</b>	<b>26,95</b>
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 (violettes)			
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, ...			

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
ALIV012	<b>Enrique Mendoza Las Quebradas 2021 2022</b>	€ 22,27	26,95
<p>Cépages : 100% Monastrell</p> <p>Couleur : rouge rubis moyennement intense avec un bord grenat</p> <p>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</p> <p>Bouche : très expressive avec beaucoup de fruits noirs et d'épices. Ce vin élégant présente un bon équilibre entre corps, acidité et tanins mûrs.</p> <p>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.</p> <p>Conservation : Peut déjà être bu mais a un potentiel de conservation d'au moins 8 ans.</p> <p>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, ...</p>			
<p>ALIV018</p>			
<p><b>Enrique Mendoza Estrecho 2021</b></p>			
<p>Cépages : 100% Monastrell</p> <p>Couleur : rouge rubis moyennement intense avec un bord grenat</p> <p>Nez : beaux arômes de fruits rouges et noirs mûrs ; arômes terreaux (humus, sous-bois, terre humide) ; une fine note épicee (romarin, thym, odeur de pin) et enfin des éléments fumés et cèdre issus du vieillissement du bois</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Conservation : Peut déjà être bu mais a un potentiel de conservation d'au moins 6 ans.</p> <p>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, ...</p>			

## Bierzo

*Domaine : Viñedos y Bodegas Pittacum*

BIER058	<b>Petit Pittacum 2023</b>	€ 7,86	9,51
<p>Cépage : 100 % Mencía</p> <p>Couleur : rubis intense aux reflets violacés</p> <p>Nez : Un bouquet agréable de fruits rouges (framboise et fraises), subtiles notes boisées</p> <p>En bouche : des fruits rouges juteux. Notes herbacées, une acidité rafraîchissante et des tannins subtils. Un Mencía facile à boire. Servez-le à 14°C.</p> <p>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.</p> <p>Garde du vin : Prêt à boire.</p> <p>Harmonie mets et vin : Un vin polyvalent : charcuterie, volaille, rôti de porc, pâtes en sauces tomates, plats de riz, poisson gras (steak de thon).</p>			

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
<b>BIER059</b>	<b>Pittacum Barrica 2020</b>  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.	<b>€ 12,78</b>	<b>15,46</b>
<b>BIER061</b>	<b>Pittacum Val de La Osa 2018</b>  Cépages : 100% Mencia. Couleur : Rouge foncé intense. Nez : les fruits rouges dominent le nez, notes florales (violettes), 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 enfourcer 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 : ragoût de viande ou traditionnellement espagnol aux légumineuses, pot-au-feu, volaille, coque au vin, poulpe grillé, ...	<b>€ 15,38</b>	<b>18,61</b>
<b>BIER060</b>	<b>Pittacum La Prohibicion 2019</b>  Cépage : 100 % Garnacha Tintorera. Couleur : vin rouge rubis intense avec des reflets violets. Nez : un vin particulièrement parfumé où dominent les fruits rouges (cerises, griottes), suivis de violettes et de fines notes de fût de bois. Bouche : un vin rond et intense, où dominent les fruits rouges, les herbes et les épices. L'acidité constitue la colonne vertébrale de ce vin et lui confère longueur et potentiel de garde. Vinification : les raisins proviennent de vignes centenaires situées sur les pentes escarpées de la région du Bierzo. La récolte est manuelle et les grappes sont sélectionnées une nouvelle fois dans la cave. Après un léger foulage, les grappes entières sont fermentées dans une cuve ouverte à une température de 24 à 25 °C pendant 12 jours. Le chapeau est régulièrement immergé (pigeage) et le moût reçoit des légères remontages. Ensuite, le moût continue à macérer pendant 15 jours. Seul le vin de goutte est transféré dans des barriques en bois de chêne français, où ont lieu la fermentation malolactique et un vieillissement supplémentaire de 12 mois. Le vin est ensuite mis en bouteille sans filtration. Conservation : ce vin peut déjà être bu, mais il continuera à évoluer pendant au moins 10 ans après la récolte. Teneur en alcool : 14,5 %. Accords culinaires : son acidité compense bien les plats de viande « gras », par exemple le cochon de lait, le pot-au-feu, etc. Les tanins s'accordent bien avec la viande rouge dans toute sa simplicité.	<b>€ 32,31</b>	<b>39,1</b>

*Domaine : cavasYvinos*

<b>BIER042</b>	<b>Dominio de Tares Cepas Viejas 2018 2020</b>	<b>€ 20,00</b>	<b>24,2</b>
Région : Bierzo			
<b>BIER065</b>	<b>Dominio de Anza Selección de Parcelas 2023</b>	<b>€ 21,16</b>	<b>25,6</b>
Diego Magaña est le fils du domaine éponyme Bodegas Magaña en Navarre. Il a travaillé dans des caves de différentes parties du monde (Bordeaux, Argentine et Chili) et est devenu célèbre pour son excellent travail dans le Bierzo, où se trouve son principal projet personnel, Dominio de Anza, encadré et parrainé par Raúl Pérez, célébrité et meilleur vigneron de la région.			
Le nom de la cave est un hommage à sa mère, Esperanza. La Selección de Parcelas est un vin de premier ordre, avec des notes Parker (selon le millésime) de 93, 94 et même 95 points.			
<b>BIEV006</b>	<b>Luna Beberide - Paixar 2020</b>	<b>€ 40,41</b>	<b>48,9</b>
Région : Bierzo			
<b>Priorat</b>			

*Domaine : Clos Berenguer*

<b>PRIS018</b>	<b>Clos Berenguer - Clos de Tafall 2023</b>	<b>€ 11,56</b>	<b>13,99</b>
Cépages : 55% Garnacha tinta, 35% Cariñena, 10% Cabernet Sauvignon.			
Elevage : 12 mois en futs de chênes Français.			
Couleur : Rouge foncé			
Nez : Bien épice : poivre noir, 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 épicees, lapin aux pruneaux.			
<b>PRIS026</b>	<b>Clos Berenguer - MIN 2023</b>	<b>€ 12,52</b>	<b>15,15</b>
Cépages : Garnacha, (Samsó) Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah			
Elevage : 10 mois en fûts neufs de chêne français			
Couleur : rubis intense aux reflets pourpres. Jambes épaisse et colorées.			
Nez : aux fruits noirs bien murs (mûres), épices, cèdre et vanille			
En bouche : un vin puissant mais élégant aux fruits rouges et une acidité rafraîchissante qui fait penser aux griottes. Des tanins fermes mais 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).			

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
PRIS013	<b>Clos Berenguer - Seleccio 2020 2021</b> 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	€ 26,00	31,46
PRI0001	<b>Clos Berenguer - Vinya Les Sorts Cab. Sau. 2020</b> 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 viellie à sec	€ 44,71	54,1
PRIS019	<b>Clos Berenguer - Seleccio Syrah 2015</b> 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 épices (cuisine indienne ou thaï).	€ 44,71	54,1
PRIV046	<b>Cims de Porrera - Vi de Vila 2020</b> Région : Priorat	€ 18,43	22,3
PRI0004	<b>Mas Martinet - Martinet Bru 2022 2023</b> Région : Priorat	€ 25,74	31,15
PRI0263	<b>Ferrer Bobet 2018 2020</b> Région : Priorat	€ 36,20	43,8

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
<b>PRIO198</b>	<b>Alvaro Palacios - Les Terrasses 2021</b>	<b>€ 36,86</b>	<b>44,6</b>
	Région : Priorat		
<b>PRIO145</b>	<b>Clos i Terrasses - Laurel 2017 2019</b>	<b>€ 37,85</b>	<b>45,8</b>
	Région : Priorat		
<b>PRIO264</b>	<b>Familia Nin i Ortiz - Planetes Classic 2021 2022</b>	<b>€ 38,56</b>	<b>46,66</b>
	Région : Priorat		
<b>PRIO127</b>	<b>Ferrer Bobet - vinyes velles 2019</b>	<b>€ 40,66</b>	<b>49,2</b>
	Région : Priorat		
<b>PRIO063</b>	<b>Cims de Porrera Classic 2014 2017</b>	<b>€ 53,30</b>	<b>64,49</b>
	Région : Priorat		
<b>PRIO082</b>	<b>Clos Martinet 2016</b>	<b>€ 56,86</b>	<b>68,8</b>
	Région : Priorat		

## Catalunya

*Domaine : cavasYvinos*

<b>CATA027</b>	<b>Ca n'Estruc - L' Equilibrista 2015 2016</b>	<b>€ 16,16</b>	<b>19,55</b>
	Région : Catalunya		

## Empordà

*Domaine : Vinyes d`Olivardots*

<b>EMPL003</b>	<b>Olivardots Vermell 2020</b>	<b>€ 11,16</b>	<b>13,5</b>
	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 épicées, barbecue, volailles type dinde, faisan, ...		

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
<b>EMPL002</b>	<b>Olivardots Gresa 2019</b>  Druivenrassen: Cariñena 70%, Garnacha 15%, Syrah 15% Kleur: intens kersenrood. Neus: zwart fruit (bosbes en pruim) en rijpe kersen op een achtergrond van mediterrane kruiden, bloemige aroma's (viooltjes), jeneverbes, toetsen van houtlagering: zoethout, vanille en toffee. Mond: Een krachtige wijn perfect in evenwicht. Aanwezige, maar versmolten tannine. Fruitig, kruidig en complex. Vinificatie: De Garnacha en Syrah zijn afkomstig van de wijngaard Finca Olivardots met een bodem die lokaal Gresa heet, een conglomeraat van zand en granaat. Deze bodem geeft elegantie aan de wijn. De oude Cariñena-wijnstokken komen van een wijngaard op leisteen, wat de wijn mineraliteit geeft. De druiven worden manueel geoogst met een eerste selectie in de wijngaard en een tweede keer in de bodega. Koude maceratie aan 4°C, gevolgd door een vergisting op een temperatuur van 26°C deels op inoxvaten en deels op houten foudres. Hierna volgt een lange maceratie en een zachte persing. De wijn kent een malolactische gisting en houtopvoeding van 14 maand op Franse en Oostenrijkse eiken barriques (Bordelees type - fine grain en extra fine grain). Na botteling blijft de wijn nog een jaar of 5 rijpen op de fles tot hij op dronk is. Bewaring: heeft reeds een mooie rijping achter de rug, maar kan blijven rijpen in de kelder tot minstens 10 jaar na oogst. Culinaire associaties: gerijpt rundsvlees, haarsvlees, wildstoverij	€ 20,58	24,9
<b>EMPL005</b>	<b>Olivardots Vdo 2 (Carinena Sorra) 2013 2016 2017</b>  Cépages : 100% Cariñena Couleur : Rouge Ruby. Nez : Très complexe : cerises et fruits noirs, nuances résineuses, des arômes de sous-bois et terrestre. En bouche : Complexé 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 (épicés) à la viande, ...	€ 34,30	41,5
<b>EMPL008</b>	<b>Olivardots Vdo 1 (Carinena Pissarra) 2019</b>  Cépages : 100% Cariñena Couleur : Rouge Ruby. Nez : Très complexe : cerises et fruits noirs, nuances résineuses, des arômes de sous-bois et terrestre. En bouche : Complexé 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 (épicés) à la viande, ...	€ 34,30	41,5
<i>Domaine : cavasYvinos</i>			
<b>EMPS002</b>	<b>Castillo Perelada Crianza 3 Fincas 2017 2020</b>  Région : Empordà	€ 8,84	10,7
<b>EMPS009</b>	<b>Castillo Perelada Reserva 5 Fincas 2020</b>  Région : Empordà	€ 14,26	17,25

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
<b>EMPO037</b>	<b>Perelada Finca Espolla 2020</b> Région : Empordà	<b>€ 18,10</b>	<b>21,9</b>
<b>EMPS008</b>	<b>Castillo Perelada La Garriga 2018</b> Région : Empordà	<b>€ 18,10</b>	<b>21,9</b>
<b>EMPS015</b>	<b>Castillo Perelada Finca Malaveina 2020</b> Région : Empordà	<b>€ 23,14</b>	<b>28</b>

## Castilla y Leon

### Domaine : Quinta Sardonia

<b>TIEV041</b>	<b>Quinta Sardonia Sardon 2021</b>	<b>€ 12,98</b>	<b>15,71</b>
Cépages : 96% Tempranillo (tinto fino), 3% Garnacha, 1% Albilllo, Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah.			
Couleur : pourpre intense avec des larmes colorées épaisses.			
Nez : fruits rouges mûrs (cerises, groseilles), épices douces (réglisse), arômes discrets de cèdre et de vanille.			
Bouche : fruits rouges mûrs, acidité rafraîchissante et tannins mûrs.			
Vinification : Vendanges manuelles dans plusieurs vignobles aux sols frais et légers donnant des vins aromatiques avec une bonne acidité. Une deuxième sélection minutieuse est effectuée dans la bodega. Une partie de la récolte est fermentée en grappes entières. Fermentation individuelle par parcelle et par cépage dans des barriques inox à température contrôlée. La macération est limitée dans le temps afin d'extraire principalement les notes de fruits et non les tanins. La première partie de l'élevage de 12 mois (crianza) se fait en foudres de bois (1200 l et 5000 l) et en fûts de chêne français (225 l et 600 l de deux ans d'âge), suivi d'un élevage supplémentaire sur des cuves en béton avant la mise en bouteille.			
Conservation : peut être bu mais peut se conserver encore 5 ans.			
Température de service : 15 à 16° C			
Associations culinaires : viandes rôties ou grillées, barbecue. Ragoût épicé.			
<b>TIEV033</b>	<b>Quinta Sardonia QS 2020</b>	<b>€ 34,30</b>	<b>41,5</b>
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 Sardonia 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*

<b>RIBG002</b>	<b>Bodegas Habla - Habla Del Silencio 2022</b>	<b>€ 16,45</b>	<b>19,9</b>
----------------	--	----------------	-------------

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*

<b>BARS007</b>	<b>Carles Andreu Trepaut 2022</b>	<b>€ 13,97</b>	<b>16,9</b>
----------------	-----------------------------------	----------------	-------------

Cépages : 100% Trepaut.  
 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 rafraîchissante

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 français d'un an pendant 10 mois.

Garde du vin : prêt à boire.

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

Température de service : légèrement frais (15°C)

**Tierra de Murcia***Domaine : Bodegas y viñedos Jorge Piernas*

<b>TMUP001</b>	<b>Jorge Piernas - Banquete de Platon 2024</b>	<b>€ 11,98</b>	<b>14,5</b>
----------------	--	----------------	-------------

Cépages : 100 % Monastrell  
 Couleur : rouge rubis clair avec des reflets violets. Intensité moyenne  
 Nez : vin jeune d'intensité moyenne, dominé par les fruits rouges (groseille, canneberge, cerise), les épices (eucalyptus, clou de girofle, poivre noir et genièvre) et des arômes minéraux et fumés.  
 En bouche : un vin rouge sec, moyennement corsé, avec une acidité agréablement fraîche, peu de tanins, où les fruits rouges reviennent. Une finale moyennement longue.  
 Vinification : ce vin est issu de plusieurs vignobles âgés de 50 à 60 ans, situés à une altitude de 750 à 830 m, sur un sol argilo-caillouteux. Les raisins égrappés sont transférés par gravité dans des cuves en inox où ils fermentent avec de courts remontages afin de favoriser les arômes fruités. Après la fermentation malolactique, le vin continue à mûrir dans des tinajas (jarres en pierre) de grand volume pendant 3 mois.  
 Température de service : 16 °C.  
 Teneur en alcool : 14,7 % vol.  
 Conservation : à boire dès maintenant ou à conserver jusqu'à 5 ans après la récolte.  
 Accords culinaires : se marie bien avec les plats à base de tomates (sauce), les viandes rôties et en particulier avec une cuisine épicee / piquante.

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
<b>TMUP002</b>	<b>Jorge Piernas - Sinesquema 2023</b>	<b>€ 20,58</b>	<b>24,9</b>
<p>Cépages : Monastrell, Syrah</p> <p>Couleur : rouge rubis brillant et bord pourpre. Intensité moyenne</p> <p>Nez : vin moyennement intense, jeune, qui flotte sur des arômes de fruits noirs (cassis, mûre, myrtille), de prune séchée, de fleurs (violette), de piquant et d'épices (clou de girofle, poivre noir et genièvre).</p> <p>En bouche : un vin rouge sec au corps moyen, aux acides agréablement frais, aux tanins souples, où se reflètent les fruits noirs et les épices. Finale de longueur moyenne.</p> <p>Vinification : ce vin est issu de l'assemblage de 4 vignobles âgés de 25 à 55 ans, situés à une altitude de 750 à 830 m et constitués d'une combinaison d'argile et de pierres. Les raisins égrappés sont transférés par gravitation dans des cuves en inox et y fermentent avec de courts remontages pour favoriser les arômes de fruits. La fermentation malolactique a lieu dans des fûts de chêne de 500 litres et la maturation se poursuit pendant 4 mois.</p> <p>Température de service : 16°C</p> <p>Taux d'alcool : 14,5% vol.</p> <p>Conservation : à boire dès maintenant ou à conserver au moins 5 ans après la récolte.</p> <p>Associations culinaires : idéal avec l'agneau et la cuisine épicee.</p>			
<b>TMUP003</b>			
<b>Jorge Piernas - Juan Piernas 2021</b>			
<p>Cépages : 100% Monastrell</p> <p>Couleur : rouge rubis intense avec un léger dépôt (vin non filtré)</p> <p>Nez : vin rouge moyennement intense en développement flottant sur des arômes de fruits noirs (cassis, mûre, myrtille), de prune séchée, d'épices (thym, romarin) et d'épices (cannelle, clou de girofle, poivre noir et genièvre).</p> <p>En bouche : un vin rouge sec et corsé, un corps charnu, des acides agréablement frais, des tanins fermes mais mûrs, dans lesquels se reflètent les fruits noirs mûrs et les épices. La finale est de longueur moyenne.</p> <p>Vinification : les raisins proviennent d'un vignoble âgé de 50 ans, situé à 750 m d'altitude, constitué d'une combinaison d'argile et de craie. Les raisins égrappés sont transférés par gravitation dans des cuves en inox et y fermentent avec de courts remontages pour favoriser les arômes de fruits. La fermentation malolactique a lieu dans des fûts de chêne français de 500 litres et l'élevage se poursuit pendant 9 mois.</p> <p>Température de service : 8 à 10°C</p> <p>Pourcentage d'alcool : 15% vol.</p> <p>Conservation : à boire dès maintenant ou à conserver au moins 5 ans après la récolte.</p> <p>Associations culinaires : idéal avec les viandes rouges au barbecue ou sur le grill.</p>			

## Calatayud

*Domaine : cavasYvinos*

<b>CALA006</b>	<b>El Escoces Volante - Manga Del Brujo 2020</b>	<b>€ 11,78</b>	<b>14,25</b>
Région : Calatayud			
<b>CALA002</b>	<b>El Escoces Volante - El Puno Garnacha 2019</b>	<b>€ 20,00</b>	<b>24,2</b>
Région : Calatayud			
<b>CALA007</b>	<b>El Escoces Volante - El Cismatico 2016 2019</b>	<b>€ 40,41</b>	<b>48,9</b>
Région : Calatayud			

**Campo de Borja***Domaine : cavasYvinos*

<b>BORJ008</b>	<b>Borsao Tres Picos 2021</b>	<b>€ 14,83</b>	<b>17,94</b>
----------------	-------------------------------	----------------	--------------

Région : Campo de Borja

*Domaine : cavasYvinos*

<b>BORV008</b>	<b>Alto Moncayo Veraton 2021</b>	<b>€ 28,43</b>	<b>34,4</b>
----------------	----------------------------------	----------------	-------------

Région : Campo de Borja

<b>BORV009</b>	<b>Alto Moncayo 2021</b>	<b>€ 42,69</b>	<b>51,65</b>
----------------	--------------------------	----------------	--------------

Région : Campo de Borja

**Islas Baleares***Domaine : cavasYvinos*

<b>IBAL002</b>	<b>12 Volts 2023</b>	<b>€ 20,46</b>	<b>24,76</b>
----------------	----------------------	----------------	--------------

Région : Islas Baleares

<b>IBAL001</b>	<b>4 Kilos 2022</b>	<b>€ 35,54</b>	<b>43</b>
----------------	---------------------	----------------	-----------

Région : Islas Baleares

**Jumilla***Domaine : cavasYvinos*

<b>JUMV005</b>	<b>Casa Castillo El Molar 2023</b>	<b>€ 19,83</b>	<b>23,99</b>
----------------	------------------------------------	----------------	--------------

Région : Jumilla

**Mentrída***Domaine : cavasYvinos*

<b>MENT012</b>	<b>Canopy - Malpaso 2017</b>	<b>€ 15,04</b>	<b>18,2</b>
----------------	------------------------------	----------------	-------------

Région : Mentrída

**Montsant***Domaine : cavasYvinos*

<b>MONT049</b>	<b>Laurona Plini 2012</b>	<b>€ 30,29</b>	<b>36,65</b>
----------------	---------------------------	----------------	--------------

Région : Montsant

<b>MONT079</b>	<b>Venus La Universal 2016</b>	<b>€ 35,25</b>	<b>42,65</b>
----------------	--------------------------------	----------------	--------------

Région : Montsant

**Vinos de Madrid***Domaine : cavasYvinos*

<b>MADR001</b>	<b>Uvas Felices - El Hombre Bala 2022</b>	<b>€ 22,73</b>	<b>27,5</b>
----------------	---	----------------	-------------

Région : Vinos de Madrid

**Ycoden - Daute - Isora***Domaine : cavasYvinos*

<b>YCOD002</b>	<b>Artifice - tinto 2021</b>	<b>€ 22,44</b>	<b>27,15</b>
----------------	------------------------------	----------------	--------------

Région : Ycoden - Daute - Isora

<b>YCOD004</b>	<b>Ignios Origenes - Listan Negro 2021</b>	<b>€ 37,56</b>	<b>45,45</b>
----------------	--	----------------	--------------

Région : Ycoden - Daute - Isora

<b>YCOD003</b>	<b>Ignios Origenes - Vjariego Negro 2017</b>	<b>€ 40,49</b>	<b>48,99</b>
----------------	--	----------------	--------------

Région : Ycoden - Daute - Isora

**Manchuela***Domaine : Pagos de familia Vega Tolosa*

<b>MACV001</b>	<b>Vega Tolosa - La Derrubiada Bobal 2024</b>	<b>€ 5,37</b>	<b>6,5</b>
----------------	---	---------------	------------

Cépages : 100% Bobal issu de la viticulture biologique

Couleur : rouge cerise brillant, moyennement intense, avec des reflets violets.

Nez : c'est un vin jeune avec des arômes de fruits rouges mûrs (framboise, cerise rouge), de fruits noirs (mûre), d'épices (poivre noir, genièvre), d'épices (romarin), de chocolat.

En bouche : un vin sec et souple, moyennement corsé et intense. En fin de bouche, une acidité fraîche et un fruité agréable.

Vinification : les raisins proviennent de vignes âgées de 80 ans. Les raisins sont fermentés dans des cuves inox avec contrôle de la température pendant environ 18 jours.

Température de service : 14 à 16° C

Taux d'alcool : 13,5° vol.

Associations culinaires : charcuterie, plats (de pâtes) à la sauce tomate, grillades et viandes rôties, ragoûts épicés

<b>MACV003</b>	<b>Vega Tolosa - Bobal Icon 2023</b>	<b>€ 9,05</b>	<b>10,95</b>
----------------	--------------------------------------	---------------	--------------

Cépages : 100% Bobal issu de la viticulture biologique

Couleur : rouge cerise brillant, moyennement intense, avec des reflets violets.

Nez : c'est un vin jeune et intense avec des arômes de fruits rouges (myrtille, cerise rouge), de fruits noirs (mûre), de végétaux (eucalyptus), d'épices (genièvre, poivre noir), de fleurs (rose), de bois (cèdre), de chocolat.

En bouche : un vin sec et souple, avec une acidité vive et un corps et une intensité supérieurs à la moyenne. En fin de bouche, des acides frais et un tanin plus que moyen mais mûr.

Vinification : les raisins proviennent de vignes âgées de 80 ans. Après une deuxième sélection dans la bodega, les raisins subissent une macération à froid, puis sont fermentés dans des cuves en inox avec des levures indigènes à une température de 20 °C pendant 18 jours. La fermentation malolactique et l'élevage du vin se font dans des barriques de chêne français usagées pendant 7 mois.

Température de service : 14 à 16° C

Taux d'alcool : 13,5° vol.

Associations culinaires : grillades et viandes rôties, ragoûts épicés.

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
--------------	--------------------	---------------	-----------------

<b>MACV004</b>	<b>Vega Tolosa - Finca los Halcones Bobal 2021</b>	<b>€ 11,16</b>	<b>13,5</b>
----------------	--	----------------	-------------

Cépages : 100% Bobal issu de la viticulture biologique

Couleur : rouge cerise brillant et moyennement intense

Nez : c'est un vin intense avec une bonne complexité. Fruits noirs (mûre, cerise noire), fruits secs (figue, prune), arômes végétaux (eucalyptus), épices (poivre noir, genièvre), vieillissement du bois (cèdre, fumée, résine), arômes lactiques (yaourt), charnu.

En bouche : vin sec, charnu, à l'acidité vive, au corps et à l'intensité supérieurs à la moyenne. En fin de bouche, l'acidité est fraîche, les épices sont présentes et les tanins sont fermes mais mûrs.

Vinification : les raisins sont récoltés manuellement et proviennent du vignoble Fuente el Piojo, planté en 1950, entouré de pins et de chênes et situé dans la vallée de la rivière Cabriel. Après une deuxième sélection dans la bodega, les raisins subissent une macération à froid, puis sont fermentés dans des cuves en inox avec des levures indigènes à une température de 22 °C. Après la fermentation malolactique, le vin mûrit pendant 14 mois dans des barriques de chêne français en partie neuves et en partie de deuxième année. Après la mise en bouteille, ce vin est laissé à mûrir dans les caves pendant au moins 12 mois. Le vin n'est pas filtré et peut donc présenter des sédiments.

Température de service : 16-18° C

Taux d'alcool : 14,5° vol.

Associations culinaires : viandes rouges rôties ou grillées, ragoûts épicés.

## Valle de la Orotava

*Domaine : cavasYvinos*

<b>VORA001</b>	<b>Suertes del Marques - 7 Fuentes 2020</b>	<b>€ 14,38</b>	<b>17,4</b>
----------------	---	----------------	-------------

Région : Valle de la Orotava

<b>VORA002</b>	<b>Suertes del Marques - La Solona 2021</b>	<b>€ 21,40</b>	<b>25,89</b>
----------------	---	----------------	--------------

Région : Valle de la Orotava

## Apéritif / Spiritueux

*Domaine : cavasYvinos*

<b>MALA008</b>	<b>Cortijo Los Aguilares - Pago El Espino 2022 2023</b>	<b>€ 24,75</b>	<b>29,95</b>
----------------	---	----------------	--------------

Région : Malaga

## Xérès

### Jerez y Manzanilla

*Domaine : Bodegas Hijos de Rainera Pérez Marin*

<b>XERE510</b>	<b>Manzanilla Fino La Guita 15%</b>	<b>€ 9,59</b>	<b>11,6</b>
----------------	-------------------------------------	---------------	-------------

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 Barrameda (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.

Dans le nez, on peut découvrir des arômes typiques d'un Manzanilla : des olives vertes, des notes florales comme la camomille et fruitées. Il est légèrement salin.

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).

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
XERB021	Lustau Manzanilla Papirusa 15% Région : Jerez y Manzanilla	€ 12,81	15,5
XERV010	Lustau Oloroso Pata de Gallina (50cl)	€ 20,21	24,45
XERB037	Lustau Amontillado Del Puerto - G. Obregon (50cl) Région : Jerez y Manzanilla	€ 20,83	25,2
XERB012	Lustau Rare Amontillado Escuadrilla 18% Région : Jerez y Manzanilla	€ 20,95	25,35
XERB020	Lustau East India Solera 20% Région : Jerez y Manzanilla	€ 20,95	25,35
XERB023	LUSTAU Palo Cortado Peninsula 19% Région : Jerez y Manzanilla	€ 20,95	25,35
XERB024	Lustau Pedro Ximenez San Emilio 17% Région : Jerez y Manzanilla	€ 21,94	26,55
XERV009	Lustau Pedro Ximenez Murillo (50cl)	€ 23,76	28,75

## Apéritif & Digestif

### Jerez y Manzanilla

*Domaine : Lustau*

XERE501	Lustau Vermut Rojo (Rode Vermout)	€ 15,83	19,15
	Un mélange parfait de deux Xérès, chacun mûri individuellement dans la traditionnelle et authentique « Solera y Criaderas » de Jerez : un Amontillado, sec et noiseté, avec du caractère. Un Pedro Ximénez, doux, intense et velouté. Couleur acajou avec des nuances rougeâtres. Des arômes doux de fruits mûrs se mêlent à des notes d'agrumes et d'épices, sur un fond de bois fumé. En bouche, le goût est velouté et équilibré. Finale amère, avec un arrière-goût délicat et caractéristique de noisette. Servir entre 7 et 9°C sur glace et garnir d'un zeste d'orange. Cet apéritif parfait accompagne les olives, les noix ou tout autre en-cas.		
XERE509	Lustau Vermut Blanco (Witte Vermout)	€ 15,83	19,15
	Il s'agit d'un mélange parfait de deux vins : un Fino sherry sec, minéral et vif et un Moscatel doux et floral. La robe est d'un jaune intense et brillant aux reflets dorés. Au nez, il présente des notes florales, d'agrumes etherbacées sur une base levurienne et minérale. La finale est amère avec un long arrière-goût de noix et de fraîcheur. Servir entre 7 et 9°C sur glace et garnir d'une olive verte. Cet apéritif parfait accompagne les olives, les noix ou d'autres amuse-gueules.		
XERE516	Lustau Vermut ROSE (Vermout)	€ 15,83	19,15
	Un mélange parfait de trois vins : un Fino sherry sec, minéral et vif, un Moscatel doux et floral et un vin rouge Tintilla de Rota vif et fruité. Couleur rose-orange attrayante et délicate avec des reflets cuivrés. Au nez, on découvre des notes florales et herbacées ensemble avec des arômes fruités et épiciés. Arômes séduisants de fraise des bois, de fleur d'oranger et de pâtisserie, avec un fond subtil de noix. Il présente une agréable douceur qui laisse une belle sensation soyeuse. Versez Lustau Vermut Rosé avec votre eau tonique préférée dans un joli verre et ajoutez une tranche de pamplemousse rose.		

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA	Prix TVA inclus
XERE517	<b>Lustau Vermut Dry (Witte droge Vermout)</b>	€ 15,83	19,15
	<p>La base de ce vermouth blanc sec est le Manzanilla, un sherry sec au arômes salés provenant du village côtié de Sanlúcar de Barrameda. Associé à une sélection rigoureuse de plantes (herbes), il devient la base des cocktails les plus raffinés.</p> <p>Ce vermouth présente des arômes épices avec des notes d'agrumes et de levure. En bouche, on remarque surtout le goût salé et les notes d'amande. C'est un vermouth très sec avec une élégante amertume et une finale rafraîchissante.</p> <p>Dégustez-le pur ou utilisez-le comme base pour un « Dry Martini », un « Reverse Martini » ou un « Dirty Martini ».</p>		
	<b>Galicia</b>		
	<i>Domaine : Bodegas Terras Gauda</i>		
GALI028	<b>Licor Cafe 30% Terras Gauda</b>	€ 27,02	32,69
	Aguardiente (eau de vie) sur base de Orujo (destillation des marcs du cépage Albariño). Cet Orujo est infusé de café Colombia. 30° vol. alc.		
GALI034	<b>Licor Hierbas 35% Terras Gauda</b>	€ 27,02	32,69
	Aguardiente (eau de vie) sur base de Orujo (destillation des marcs du cépage Albariño). Cet Orujo est infusé de 12 herbes et épices. 35° vol. alc.		
GALI035	<b>Aguardiente Orujo 42% Terras Gauda</b>	€ 27,02	32,69
	Aguardiente (eau de vie) sur base de Orujo (destillation des marcs du cépage Albariño). Cet Orujo est la version pure. 42° vol. alc.		
	<b>Sangría</b>		
	<i>Domaine : Wine in Tube</i>		
TARR019	<b>Sangria Bag In Box rood (5L) Sac 13%</b>	€ 28,10	34
	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 rafraîchissante. C'est une boisson d'été par excellence, mettez des glaçons et voilà ...		
TARR034	<b>Sangria Bag In Box wit (5L) Sac 13%</b>	€ 28,10	34
	Ce Sangría est composé de vin blanc 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. C'est une boisson d'été par excellence, mettez des glaçons et voilà ...		

## Huile d'olive

### **Huile d'olive**

*Domaine : Celler Carles Andreu*

<b>BARS027</b>	<b>Olijfolie Carles Andreu 50 Cl</b>	<b>€ 8,88</b>	<b>10,75</b>
----------------	--------------------------------------	---------------	--------------

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

*Domaine : Divers*

<b>NNNN022</b>	<b>Geschenkverpakking Welle 1 Zwart Wit Sacacorchos</b>	<b>€ 1,24</b>	<b>1,5</b>
----------------	---	---------------	------------

<b>NNNN023</b>	<b>Geschenkverpakking Welle 2 Zwart Wit Sacacorchos</b>	<b>€ 1,78</b>	<b>2,15</b>
----------------	---	---------------	-------------

<b>NNNN024</b>	<b>Geschenkverpakking Welle 3 Zwart Wit Sacacorchos</b>	<b>€ 2,47</b>	<b>2,99</b>
----------------	---	---------------	-------------

### **Accessoires vin**

*Domaine : Celler Carles Andreu*

<b>NNNN003</b>	<b>Cava Stops Sacacorchos</b>	<b>€ 3,30</b>	<b>3,99</b>
----------------	-------------------------------	---------------	-------------

Cavastop avec inscription "Sacacorchos"

## Vin doux / liquoreux

### **Navarra**

*Domaine : Bodegas Ochoa*

<b>NAVS015</b>	<b>Ochoa Moscatel Vendimia Tardia ( 50 cl) 2023</b>	<b>€ 14,46</b>	<b>17,5</b>
----------------	---	----------------	-------------

Cépages : 100% Moscatel de Grano Menudo

Couleur : jaune doré brillant

Nez : Un nez très concentré de fruits secs, de fruits tropicaux (fruits de la passion, mangue, ...), de fleurs et de miel. Certaines années, il présente également des arômes mentholés. En vieillissant (maturation en bouteille), il montre plus d'arômes grillés et de miel.

En bouche : soyeux, équilibré et doux en bouche sans pour autant être trop gourmand. Sa fraîcheur et sa longueur en bouche laissent des souvenirs inoubliables.

Vinification : Ces raisins proviennent du vignoble Finca Altos de Traibuenas. Les grappes collent à la branche, ce qui entraîne une surmaturation et un flétrissement. Dans ces conditions, les acides, les arômes et les sucres se concentrent dans le raisin. Les vendanges se font en deux temps, la première en septembre lorsque les raisins commencent à se dessécher et la seconde en novembre lorsque les raisins sont complètement desséchés. Ce moût est très concentré et fermenté lentement dans des cuves en inox, ce qui donne un vin doux.

Température de service : 10°C

Taux d'alcool : 15% vol.

Conservation : peut être bu dès maintenant, mais évoluera bien dans les 10 ans.

Associations culinaires : desserts aux fruits tropicaux, dans une soupe de fruits rouges, avec du foie gras et des fromages bleus. A boire à l'apéritif, c'est un dessert à part entière.

**Alicante***Domaine : Bodegas Enrique Mendoza*

<b>ALIV010</b>	<b>Enrique Mendoza Moscatel de La Marina 2023 2024</b>	<b>€ 10,41</b>	<b>12,6</b>
----------------	--	----------------	-------------

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 gouts. 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

<b>ALIV017</b>	<b>Enrique Mendoza Dolc de Mendoza 2020 ( 50Cl )</b>	<b>€ 17,31</b>	<b>20,95</b>
----------------	--	----------------	--------------

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 céps âgés 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*

<b>MALA006</b>	<b>Malaga Virgen</b>	<b>€ 10,41</b>	<b>12,6</b>
----------------	----------------------	----------------	-------------

Région : Malaga