

Liste des vins

Livraison gratuite Bruxelles et Namur (et leurs environs) à partir de 70,00 €. Prix TVAC.

Juin 2024

Vins champenois	
Champagne PAQUES & Fils Carte OR <i>Assemblage de trois cépages, pinot meunier, pinot noir, chardonnay. Est un brut classique souple, frais et fruité. Médaille d'or Féminale, jury composé de dames oenologues</i>	22.90 €
Champagne PAQUES & Fils PARADOXE Blanc de Noirs Extra Brut <i>Allie corps, longueur, fruité et fraîcheur. Faible dosage en sucre (4 gr. par bouteille)</i>	29.50
Champagne Alexandre Colson Brut Grand Cru Millésimé 2011 50% de Pinot noir, 50% de Chardonnay	23,80 €
Vins espagnols	
Cava Vega Medien Ecológico Brut 50% Chardonnay et 50% Macabeo <i>Cava écologique à déguster à 4-5° avec des plats de riz, des fruits de mer, du poisson cuit, des pâtes ou même avec un magret de canard.</i>	7,90 €
Bucólico 2018 Verdejo & Sauvignon blanc <i>Vin de couleur paille avec des reflets d'étain brillants et intenses, à l'arôme fraîche et équilibrée, savoureux et persistant en bouche, avec des notes de fenouil et de buis. A déguster avec du saumon, du thon, des coquillages, des plats végétariens, du porc ou du fromage de chèvre.</i>	6,90 €

<p style="text-align: center;">De Muller Tarragona 2019</p> <p style="text-align: center;">100% Chardonnay</p> <p><i>Vin blanc de caractère à la robe jaune cristalline, brillante et légèrement dorée, il possède une grande variété de banane agrémentée de nombreux arômes tirés de l'élevage en fût de chêne. Il révèle également des arômes épicés de noix de coco et de vanille, ainsi que quelques notes citriques et de légères sensations laiteuses. Bien équilibré et de belle longueur, il offre en bouche ce qui est détecté au nez. A déguster avec du poisson cuit au four ou grillé, même fumé, de la volaille, du porc, des plats végétariens ou en crème lisse.</i></p>	9.10 €
<p style="text-align: center;">Muriel Fincas de la Villa, Rioja Crianza</p> <p style="text-align: center;">100% Tempranillo</p> <p><i>Vin rouge ample et élégant de couleur rouge cerise très brillante, avec des notes d'élevage comme la vanille ou la noix de coco, accompagnées de fruits rouges mûrs et de réglisse. Il a un arrière-goût propre, persistant et agréable. A déguster avec des amuse-gueules, toutes sortes de tapas, de viandes, de fromages de chasse et non durcis.</i></p>	7,60 €
<p style="text-align: center;">Ribera del Duero Cinema</p> <p style="text-align: center;"><i>100 % Tempranillo, élevé 6 mois en fûts de chêne français ou américains.</i></p>	10.15
<p>Vins Français</p>	
<p style="text-align: center;">Morgon Domaine de Montplain 2022 Tête de cuvée.</p> <p style="text-align: center;">100% Gamay noir.</p> <p><i>Au premier nez, vin aux notes de fruits rouges comme la cerise et la groseille. Au deuxième nez, celui-ci révèle des notes de réglisse et de violette suivies par des arômes de fruits à l'eau de vie. En bouche, c'est un Beaujolais puissant et robuste avec une structure tannique fine et solide (on dit alors qu'il « morgonne »). A déguster à une température comprise entre 14°C et 16°C avec des apéritifs, des entrées, des plats principaux ou des fromages.</i></p>	9.90
<p style="text-align: center;">Château Grand Barail 2016 Montagne St Emilion Certificat Haute Valeur Environnementale</p> <p style="text-align: center;">Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</p> <p><i>Au nez, le fruit se dévoile avec franchise. La bouche montre un équilibre serein. Un vin plaisir qui possède une bonne marge de progression.</i></p>	10,90 €

<p>Château La Haute Claymore 2018 Lussac St Emilion Certificat Haute Valeur Environnementale</p> <p>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</p> <p><i>Bouche souple et charnue à la texture veloutée. Gourmand et enchanteur.</i></p>	11.20€
<p>Sancerre Blanc AOP de Villebois 2020</p> <p><i>Riche et complexe. Fruit de l'alliance des terroirs (silex, caillottes et terres blanches). Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles.</i></p>	15.60 €
<p>Menetou Salon Blanc de Villebois 2020</p> <p><i>Nez intense de fruits exotiques, de pêche et de fleurs sauvages. Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles.</i></p>	13.60 €
<p>Pouilly Fumé AOP de Villebois 2020</p> <p><i>Le fameux goût de pierre-à-fusil de l'appellation ! Notes florales, fruitées et de fumé. 91/100 Wine Enthusiast.</i></p>	14.50 €
<p>Quincy Blanc AOP de Villebois 2020</p> <p><i>Se définit par sa légèreté et sa fraîcheur. Raisins vendangés la nuit pour préserver tous leurs arômes.</i></p>	13.60 €
<p>Touraine Sauvignon Blanc AOP de Villebois 2021 Cuvée Vieilles Vignes</p>	9.60 €
<p>Sauvignon Blanc Loire IGP de Villebois 2020</p>	7.30 €
<p>Champ-Long Rouge « Tradition » 2020</p> <p>85% Grenache, 15 % Syrah</p> <p><i>Vin souple, gouleyant, tout en finesse, sur le fruit. A déguster à 14-16° avec des pâtes, des grillades ou du veau.</i></p>	7.20 €
<p>Champ-Long Blanc 2020 « Tradition »</p> <p>30% Grenache blanc, 30% Roussanne, 30% Viognier, 10% Clairette</p> <p><i>Vin blanc sec, souple et fruité, avec une belle fraîcheur. A déguster à 8-10° sur un poisson grillé ou des fruits de mer.</i></p>	7.20 €

<p align="center">Champ-Long Rosé 2021 « Tradition »</p> <p align="center">90% Grenache, 10 % Syrah</p> <p align="center"><i>Vin tendre et fruité, frais, avec une bouche gourmande. A déguster à 8-10° en apéritif, sur une pizza ou une salade.</i></p> <p align="center">Médaille d'or Ventoux</p>	7.20 €
<p align="center">Champ-Long Rouge 2015 « Cuvée spéciale »</p> <p align="center">70% Grenache, 30 % Syrah</p> <p align="center"><i>Vin généreux, élégant, rond en bouche. A déguster à 14-16° avec des viandes rouges ou fromage.</i></p> <p align="center">Médaille d'argent à Mâcon</p>	8,85 €
<p align="center">Champ-Long Rouge 2018 « Les Essareaux ».</p> <p align="center">90% Syrah, 10% Grenache</p> <p align="center"><i>Vin massif, puissant et riche, aux notes torréfiées. A déguster à 16-18° avec une viande rouge, du gibier ou du fromage.</i></p> <p align="center">Médaille d'or à Mâcon</p>	10.20
<p align="center">Champ-Long Rosé 2018 « Les Essareaux »</p> <p align="center">Grenache 75%, Syrah 25%</p> <p align="center"><i>Arôme de pêche blanche, notes de groseille et de jus d'abricot. Servir à 12° sur un plat exotique, un poisson en sauce.</i></p>	9.97
<p align="center">Champ-Long Côtes du Rhône Rouge 2015 « La Lauzerette », Fûts de Chêne</p> <p align="center">50% Grenache, 50% Syrah</p> <p align="center"><i>Vin structuré, rond et élégant, aux notes vanillées. A déguster à 16-18° sur du gibier ou du fromage.</i></p>	9,85 €
<p align="center">Champ-Long AOP Ventoux 2020 Blanc Les Gressannes</p> <p align="center">50% Roussanne, 50% Grenache Blanc</p> <p align="center"><i>Robe jaune dorée, arômes complexes de fruits à noyaux, notes beurrées et toastées.</i></p> <p align="center"><i>Bouche grasse, ronde, riche, avec une belle fraîcheur en finale. A servir à 12° sur un poisson en sauce, une volaille à la crème, du fromage.</i></p>	10.37 €

<p>Champ-Long Vin de Pays de Vaucluse Blanc 2018 « Cépage Viognier »</p> <p>100% Viognier</p> <p><i>Vin gras, onctueux, très parfumé avec des notes de pêche et d'abricot. A déguster à 10-12° à l'apéritif ou avec des coquilles St Jacques poêlées.</i></p>	9,80 €
<h2>Vins Italiens</h2>	
<p>Campania Tombacco Aglianico del Beneventano 2018 IGT Rosso</p> <p><i>Vin chaleureux, rond, charnu, plein au fruité agréable de fruits rouges matures. Belle fin de bouche.</i></p>	8.70 €
<p>Campania Tombacco Biferno Rosso Riserva 2018</p> <p><i>Vin au parfum intense ,harmonieux et velouté. Finale ronde ,arrière goût de confiture de cerises, prunes et nuance de vanille.</i></p>	8.91 €
<p>Branciforti Bianco 2022 Cépage Catarratto Cépage sicilien typique</p> <p><i>Parfum fruité aux nuances de poire et de fleurs des champs. Bouche très agréable et fraîche.</i></p>	8.24 €
<p>Primitivo Menhir Quota 29 2022 Vin des Pouilles</p> <p><i>Arômes d'épices, girofle, cannelle.</i></p>	
<p>Rosso Salice Salentino de Castris Riserva 2019</p> <p><i>Bouquet raffiné et fruité. Vin doux et équilibré. Long en bouche.</i></p>	12,15 €
<p>Gatavecchi Rosso di Montepulciano</p> <p><i>Le charme de la Toscane. Bouquet délicat, tanins équilibrés ,finale agréable.</i></p>	9,80 €
<p>Rosso di Montalcino 2021 100% San Giovese</p>	13.90
<p>Bianco Fiano di Avellino</p> <p><i>Vin blanc de Campanie sec et élégant.</i></p>	11,99 €

<p align="center">Bianco Lugana 2021 <i>Une promenade au Lac de Garde. Bouquet délicat mais intense.En bouche finale raffinée et persistante.</i></p>	11,67 €
<p align="center">Palio Pecorino 2021 <i>Vin blanc frais et équilibré des Abruzzes .</i></p>	9,34 €
<p align="center">PINOT GRIGIO « TRENTINO Riserva 2018 <i>Vin sec, fruité et délicat. Nez élégant aux notes de fruits exotiques, pomme et fleurs blanches. Apéritif,poissons et viandes blanches.</i></p>	9.98 €
<p align="center">MARCHE Villa Torre Verdicchio dei Castelli di Jesi Bianco 2020</p> <p align="center"><i>Vous découvrez dans ce flacon l'archétype même de la jeunesse du cépage «Verdicchio ». Il dégage des arômes d'amandes, de citrons, de pommes vertes et de fleurs d'aubépine. On notera un élégant contraste de sensations entre douceur et profondeur.</i></p>	10,39 €
<p align="center">PUGLIA Negroamaro IGT Piantaferro 2019</p>	5,98 €
<p align="center">IGT Rosso Lazio Donna Enrica 2018 Cavalierino <i>Créé à partir d'un mélange de Cépage Sangiovese et des variétés internationales de Cabernet Sauvignon, de Merlot et du Shiraz, à proportion égale . Vin gouteux au bouquet de fruits mûrs et aux notes de vanille. Accompagnera une grande variété de plats, spécialement les pâtes ou de la viande rôtie.</i></p>	10,30 €
<p align="center">Vino Nobile di Montepulciano 2017 Gattavecchi</p> <p><i>Vin corpulent à la robe rouge profonde, aux arômes intenses et modérément tannique, On y dénote de la cannelle, du poivre , de la vanille et des fruits des bois.</i></p>	16,07 €
<p align="center">Brunello di Montalcino Docg 2016 Casisano</p> <p><i>Du Sangiovese, ce vin aux goûts d'agrumes, conjugue agilité et douceur. Tanin lisse, facilite une notabilité extraordinaire, malgré la matière; Il termine par des notes balsamique et un gommage méditerranéen.</i></p>	36,60 €
<p align="center">Vino Rosso Merlot del Veneto Cavallino 2018</p> <p><i>Vin sec, intense et légèrement amer. De couleur rouge rubis quand il est jeune, tendant vers le grenat lorsqu'il vieillit. A déguster avec du boeuf, des pâtes, de l'agneau ou du gibier.</i></p>	10,30 €
<p align="center">Vino Bianco Chardonnay del Veneto Cavallino 2018</p> <p><i>Vin de grande structure, aux saveurs fruitées élégantes et délicates. A déguster surtout jeune.</i></p>	9,60 €

<p style="text-align: center;">Pinot Nero Terre di Chieti Coste Mancini 2015</p> <p style="text-align: center;">100% Pinot Noir</p> <p><i>Vin de couleur rouge intense, Aux arômes de fruits des bois. Epicé, poivré. Au goûts complexes et harmonieux. Arrière goût minéral, long et persistant. S'accompagne de veau, de jambon italien et de melon, de saumon grillé ou de gouache au beurre et à l'herbe. A servir à 18-20°C</i></p>	7,14 €
<p style="text-align: center;">Montepulciano d'Abruzzo Passo Cale Reserva 2015</p> <p><i>Goût de fruits violets foncés assez puissant, de terre et de cuir, puissant et corpulent.</i></p>	9,44 €

Les Epicurieux de Bacchus SRL BE 0844 822 389
 Belfius BE80 0689 3072 0077
 Daniel Ternest
 Tél : 0496165073