

Liste de prix Horeca 2012

19ième année édition Mai



D.O. ALICANTE Bodegas Enrique Mendoza **D.O. CATALUNYA** Bodega Can Grau Vell **D.O. CIGALES** Bodegas Emeterio Fernandez **D.O. CONCA DE BARBERA** Carles Andreu - Celler Escoda - Sanahuja **D.O. COSTERS DEL SEGRE** l'Oliveira **D.O. GETARIAKO TXAKOLINA** Bodegas Arzabro **D.O. LA MANCHA** Bodegas Verduguez - Bodegas y Vinedos Verum - Bodega Cala **D.O. MONTSANT** Carmen Declara Julian **D.O. NAVARRA** Vinedos y Bodegas Ochoa **D.O. PRIORATO** Clos de Berenguer - Casa Gran del Siurana **D.O. RIAS BAIXAS** Terras Gauda **D.O. RIBEIRO** Bodega Eduardo Pena **D.O. RIBERA DEL DUERO** Gran Salinero - Leda - Emilio Moro - Cepa21 **D.O. RIOJA** Bodegas Domeco d Jarauta - Vina Tobia - Dinastia Vivanco **D.O. RUEDA** Bodegas GarciaRevalo - Bodegas y Vinedos Angel Lorenzo Cachazo **D.O. TARRAGONA** Vins Padro **D.O. YECLA** Cooperativa del Vino deYecla La Purisima **D.O. VALENCIA** Cooperativa Vitore Vinos de la Tierra Almeria Este De Bodegas Alto Almanzora Vinos de la Tierra de Castilla Bodega Los Tinos

Bureau, magasin et espace de dégustation

Leuvensesteenweg 70 te 3070 KORTENBERG

Magasin OUVERT à KORTENBERG :

Du mardi au samedi de 9h à 18 h Jeudi jusqu'a 19 h

Tel. 02/725.30.33

Magasin OUVERT à BEVEREN-LEIE les MARDI et JEUDI de 17h à 19h et le SAMEDI de 10h à 13h.

Sabine Kerkhove St. Jansstraat 84 à 8791 BEVEREN-LEIE Tél. 056/71.18.84 GSM 0496/03.03.00

AUTRES JOURS SUR RDV OU CONSULTEZ NOTRE SITE WEB: WWW.SACACORCHOS.BE

R-C 557 207 TVA BE0727.177.524 BE2B000031500 Eco 100/0002611/26

sacacorchos@skynet.be www.sacacorchos.be ING 330-0726314-32

GSM Guy 0475/35.97.60 GSM Jean-Louis 0479/96.24.29 GSM Sabine 0496/03.03.00 GSM Vincent 0472/61.08.27

WWW.SACACORCHOS.BE

VINS MOUSSEUX, METHODE CHAMPENOISE (CAVA)

Le Cava, la réponse espagnole au Champagne français. Un mousseux produit selon la 'Méthode Traditionnelle'

Carles Andreu, notre grande maison. UN CAVA POUR LES CONNAISSEURS

Cava Carles Andreu Semi Seco	6	8,08	9,77
<i>Vin mousseux doux. Macabeo, Parellada et Xarel-o</i>			
Cava Carles Andreu Brut	BESTSELLER CAVA	6	8,25 9,98
<i>9,0 g/l de sucres résiduels</i>			
Notre bestseller élaboré selon la méthode traditionnelle. Le Champagne peut toujours rêver d'un tel prix! Cet assemblage de Macabeo Parellada en Xarel-lo contient de petites bulles, un parfum de pomme verte, de groseille à maquereau, et de minéraux. Il a un goût frais et corsé de fruits blancs, d'agrumes et pétillante comme 'les grands'. Un apéritif festif!			
Cava Carles Andreu Brut Nature	6	8,88	10,74
<i>3,0 g/l de sucres résiduels 18 mois sur lie</i>			
Avec son Brut Nature pratiquement non dosé, le Carles Andreu marque également beaucoup de points. D'un splendide jaune paille en ce qui concerne la couleur avec de minuscules bulles, très brillant et avec une couronne de mousse généreuse. A cela s'ajoute un puissant bouquet avec des notes de croûtes de pain, levure, groseille à maquereau et même de chocolat blanc. Puis, une attaque légèrement crémeuse mais suivie par un goût de fruits blancs juteux - surtout la pêche blanche. D'un point de vue architecture de base, pourtant très sec et minéral avec, en finale, principalement la groseille à maquereau et la pomme dictant le tempo. Une fin de bouche hyper fraîche, intensément pétillante. Un Brut Nature qui fera plaisir aux amateurs de 'brut'.			
Cava Carles Andreu Reserva Brut Nature	6	11,90	14,40
<i>Vin mousseux très sec et raffiné (2,0 g/l de sucres résiduels), mûri 36 mois dans les caves Carles Andreu à base de Macabeo et Perellada.</i>			
Parfois, la différence de qualité entre 'Champagne' et 'Cava' peut s'expliquer par la période de maturation plus courte mais, tout comme ses collègues français, ce Reserva a reposé des mois durant 'sur lattes' dans les caves Andreu. C'est la bouteille idéale pour qui aime surtout un pur 'Brut' vif, non dosé : de très puissantes mais petites bulles sont suivies par un bouquet attractif de fruits blancs et poire verte, biscuit et notes de levure. A l'arôme 'vivement' frais et minéral, avec surtout beaucoup de pomme. Une longue fin de bouche. Idéal comme apéritif mais aussi excellent pour accompagner du poisson fumé ou poêlé, de délicats fruits de mer ou comme digestif.			
Cava Carles Andreu Reserva Brut Nature Barrica	6	16,50	19,97
<i>3,0 g/l de sucres résiduels</i>			
La cuvée parfaite de cette bodega, faite de Macabeo, Parellada et Chardonnay, mûrit 30 mois dans les caves dont 6 mois en chêne français. De petites bulles, un fin bouquet de fruits jaunes, d'agrumes mûrs et de levure; extra sec en bouche et frais avec beaucoup de fruits blancs. Goûté à l'aveugle, il ressemble à du 'vrai' Champagne. Servir comme apéritif de luxe en accompagnement d'entrées légères ou de fromages crémeux.			
Cava Carles Andreu Rosado Brut	6	9,76	11,81
<i>4,70 g/l de sucres résiduels. 'Sans doute le meilleur Brut Rosé dans sa gamme de prix'</i>			
Ce rosé est également élaboré selon la méthode traditionnelle 'à la Champagne' avec une seconde fermentation en bouteille. Mais quel rapport qualité-prix comparé avec ses concurrents français! D'un rose intense avec un agréable parfum de fraises et de cerises, de fruits rouges à pépins légèrement confits mais quand même très sec. une fois de plus la preuve est faite que le raisin Trepas a un énorme potentiel. Un col de mousse fouguese avec de petits canaux de bulles brillant délicieusement, d'un rose intense et perlant de manière microscopique. Au nez : d'agréables et délicates notes de fraises fraîchement cueillies, de coulis de cerises et une pointe de confit. En bouche, il reste cependant minéral et bien sec, porté par de délicates notes de fruits rouges mûrs à pépins et de petites fraises des bois. Il est clair qu'il n'est pas dosé trop lourdement. Très longue fin de bouche. un rapport qualité-prix pour un rosé mousseux. Servez ce diable rouge en accompagnement d'un large éventail de mets. Idéal avec des terrines de légumes, des tapas, du poulet froid et de la viande blanche ou des plats végétariens.			
Cava Carles Andreu Rosado Barrica Brut	6	18,80	22,75
<i>Vin mousseux excellent et raffiné à base de Trepas, mûri 26 mois en caves dont 3 mois en chêne français. 13g/l de sucres résiduels</i>			
Cette cuvée est 'fermentat en barrica' et obtenue à partir du raisin Trepas local. La couleur est superbement rose et les petites bulles sont continues. Le bouquet exhale le bois exotique, les cerises noires séchées et le cuir. Au goût, beaucoup de cerises et de groseille également mais surtout puissant et très corsé avec une bouche fraîche. Le goût de fruits persiste durant des secondes. Un fantastique Cava pour le repas que vous pouvez servir avec des sushis mais aussi de l'anguille fumée, du poisson poêlé, des préparations végétariennes et même des plats chinois.			
Un vin de fête comme le Cava mérite le respect qui lui est dû et une manipulation respectueuse . C'est pourquoi nous commandons nos Cavas plusieurs fois par mois en Espagne de manière à pouvoir offrir un produit d'excellente qualité à nos clients.			

VINS BLANCS

Vinos de la tierra de Castilla

Sabino Blanco <i>100% Viura/Macabeo</i>	2011	6	3,00	3,63
Vina Lixia <i>80% Palomino, 10% Verdejo en 10% Sauvignon. Avec "screwcap"</i>	2011	12	3,30	3,99

D.O. LA MANCHA

Palacios Reales Macabeo <i>Splendide 100% Macabeo</i>	2011	6	3,27	3,96
Palacios Reales Sauvignon Blanc <i>Splendide 100% Sauvignon Blanc</i>	2011	6	3,93	4,76
Palacios Reales Chardonnay <i>Splendide 100% Chardonnay</i>	2010	6	4,36	5,28
Palacios Reales Verdejo <i>Splendide 100% Verdejo</i>	2010	6	4,58	5,54
Verum Vino Blanco	2009	6	8,06	9,75

Cette cuvée combine la douceur et le côté épicé du Gewürztraminer avec l'acidité fraîche du Sauvignon. D'un jaune pâle éblouissant avec un riche et mûr bouquet de fleurs blanches, de lychee frais, d'herbes et de pommes. Le Sauvignon prédomine cependant en bouche: minéral et riche en agrumes (surtout le pamplemousse), savoureux et bien sec. Délicieux en accompagnement de tous les crustacés et fruits de mer, de mets frits ou de poisson de rivière.

Azul Mujer Blanco Dulce <i>100% Moscatel de Alejandria.</i>		6	3,90	4,72
---	--	---	------	-------------

D.O. VALENCIA

Moscatel de Valencia Vittore 15°		6	3,60	4,36
---	--	---	------	-------------

Vin blanc sucré à base de Muscat. Standard au goût sucré avec un soupçon de miel et une fin de bouche fraîche. Le parfait vin de dessert.

D.O. RUEDA

Vina Adaja Notre bestseller de Rueda avec un rapport qualité-prix imbattable. Un 100% Verdejo Joven avec surtout un nez d'agrumes frais, végétal avec de la pomme verte et du citron vert. Super frais. Idéal comme apéritif mais aussi tout à fait indiqué avec les sushi, les moules ou un wok.	<i>BESTSELLER BLANC entre 5 - 10 €</i>	2011	12	6,15	7,44
---	--	------	----	------	-------------

Tresolmos Ces 'vieilles vignes' de Verdejo restent 6 mois durant sur lie pour fournir arôme et saveur au maximum. Avec succès car ce Rueda des Bodegas Garciarévalo possède une couleur fraîche jaune citron et exhale fantastiquement un parfum de citron vert, de pamplemousse et d'herbe coupée. Au goût, on retrouve beaucoup d'agrumes associés surtout à la pomme verte, au fenouil et à des minéraux ainsi qu'une fin de bouche à la fraîcheur pamplemousse. Servez ce Verdejo très savoureux et à la fraîcheur d'agrumes comme apéritif ou avec une paëlla, du poisson cuit à la vapeur, des salades estivales, de la viande blanche ou des fromages crémeux.		2011	12	6,60	7,99
---	--	------	----	------	-------------

El Perro Verde Ce 100% Verdejo est plus onéreux mais montre également plus de complexité et de corps (13% d'alcool) que la bouteille précédente. Du verre s'échappe un bouquet de groseilles, pomme et citron vert. Au goût agréablement frais et légèrement minéral, une fois encore accompagné de fruits blancs et verts. Une fin de bouche épicée. un vin pour l'apéritif, les entrées légères, les plats végétariens, les crustacés et le poisson poêlé.		2011	12	8,73	10,56
--	--	------	----	------	--------------

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

Ametza Txakoli 2010 6 8,20 **9,92**

Hondarribi Zuri est un raisin basque local qui forme la base pour cette région de Arabako Txakolina (ou Chacolí de Álava en Espagnol), une région complètement inconnue pour beaucoup. Typique pour ce cépage est que ça apporte un vin léger et très frais, car les vignobles sont situés le long de la côte et sont influencés par le vent et précipitations de l'océan Atlantique. Jaune doré intense, avec un nez unique de fleurs jaunes séchées, du foin frais, des minéraux et des agrumes murs. Très frais et corsé comme goût, tout d'abord avec du limon et du citron dans l'avant-plan, mais aussi du miel en fin de bouche. Servez ce Basque toujours avec un repas, par exemple avec des crevettes grises, salades de scampi, poisson frit, plat de fruits de mer ou calamars à la plancha.

D.O. NAVARRA

Ochoa Viura Chardonnay 2011 6 5,10 **6,17**

La combinaison du Viura et du Chardonnay fait des merveilles dans cette cuvée. Intensément jaune paille, à l'arôme d'agrumes, de pêches jaunes, de figues vertes confits et de fleurs coupées. Au goût puissant et mûr comprenant pomme et pamplemousse mais également riche. Délicieux avec des plats végétariens, des salades mélangées, des scampis ou du poisson de mer poêlé.

Ochoa Moscatel 50 cl 2010 6 9,40 **11,37**

Ce Muscat (à petits grains) est cueilli légèrement trop mûr dans le haut vignoble Traibuanas de la finca pour en obtenir une concentration en fruits maximale. Délicieux parfum de zeste d'orange, mandarine et menthe poivrée, savoureux et sucré avec des notes d'oranges confites et de violettes. A servir pas trop froid (9/10°C). Il accompagnera notamment le foie d'oie ou de canard, cuit ou pas.

Moscato de Ochoa MDO 5,5 ° Vol. 6 9,40 **11,37**

Un 100% Moscatel de Grano Menudo (Muscat aux petits pépins) à faible teneur en alcool. Ce vin mousseux très aromatique et délicatement peu sucré se marie à la perfection avec de petits apéritifs, des desserts aux fruits et au chocolat.

D.O. RIOJA

Vina Tobia Blanco Joven 2011 12 4,95 **5,99**

Celui-ci fait un malheur parmi les Riojas blancs. Agréable, encore jeune, bouquet composé essentiellement de fruits blancs, principalement à saveur de pomme et de poire mais aussi avec une touche fraîche d'agrumes. Cuvée, non reposée en chêne, excellente avec des tapas, des moules, des salades et des brochettes de poisson.

Tobia Blanco Daimon Fermentado Barrica 2010 10 7,60 **9,20**

Pour ce mélange, 80% de Viura et 20% de Malvasia furent utilisés puis ont fermenté dans de nouveaux tonneaux français et américains. Comme le mentionne l'étiquette, il s'agit d'une production limitée d'à peine 22 barricas. D'un jaune scintillant avec un délicat bouquet de fleurs blanches, de nectarine, de poire et de chêne fumé. Mûr en bouche avec surtout de la poire et de la pêche blanche, de la vanille mais également une touche d'agrumes d'une extrême fraîcheur. Un vin très moderne et succulent pour accompagner poisson poêlé, pâtes, plats végétariens et fruits de mer.

Oscar Tobia Blanco Reserva 2005 6 9,88 **11,95**

Ce mélange de 50% Malvasia en 50% Viura a séjourné pendant 14 mois dans de petits tonneaux de chêne français et américains. La production se limite à seulement 20 barricas. Enormément d'arômes y sont présents tels que la vanille, le chêne fumé et les pêches mûres suivis par une riche saveur boisée remplie d'abricots et de pêches puis de nouveau la vanille et la menthe fraîche. Un riche vin de table avec du poisson au beurre blanc, du homard ou de la volaille telle que le faisane.

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Blanc de Sere 2009 6 9,90 **11,98**

Le *Blanc de Serè* tire son nom du vent régional Serè qui assèche et embellit les vignobles. Ce vin jaune-vert a un goût mi-sec et embaume délicieusement les fruits (pomme, groseille à maquereau, ananas). Les principaux cépages en sont le Macabeo, le Parellada en le Chardonnay. C'est au raisin Parellada que l'on doit cet irrésistible arôme de fraîcheur de pomme. Ce vin se combine parfaitement avec les salades, les crustacés et fruits de mer, les plats de poisson, les viandes blanches et la paëlla.

Eixaders Chardonnay 2009 6 16,00 **19,36**

100% Chardonnay de fermentation naturelle en chêne américain. Suivie d'une fermentation malacolactique de 6 mois. Production 2900 bouteilles.

D.O. PRIORATO**Clos de Berenguer Blanc de Botés**2006 6 15,65 **18,94**

Un mélange de Grenache Blanc, Xarel.lo en Pedro Ximenez - avec du raisin provenant exclusivement de leur propre finca - , qui a fermenté dans de nouveaux fûts de chêne et macéré à une température très basse pour renforcer arômes et saveurs. Vin très original- le Priorat blanc reste très inhabituel ! - avec un bouquet riche en abricot, fleur de pêche, vanille et noix. Au goût, c'est presque un Sherry Amontillado, avec du chêne fumé et des noix mais aussi beaucoup de fruits blancs et jaunes. Une très longue fin de bouche minérale. Aussi bien indiqué pour de la volaille au goût fort que pour du veau ou des pâtes à la crème.

D.O. ALICANTE**Enrique Mendoza Chardonnay Joven**2011 6 7,20 **8,71**

Comment est-il possible de produire un Chardonnay aussi frais dans une telle région méridionale? Fraîcheur et fruité sont en effet deux caractéristiques de cette cuvée totalement en provenance des cépages de ses propres vignobles qui bénéficient d'un long contact 'sur lie'. Florale (fleur de pêche) avec au nez et en bouche des notes d'abricots séchés, de miel d'acacia et de poivre blanc mais surtout beaucoup de fraîcheur. Parfait pour la sole, les salades estivales, les sashimi, ...

Enrique Mendoza Chardonnay Fermentado2010 6 9,60 **11,62**

Pour cette cuvée de prestige, les raisins sont cueillis mi-septembre dans le vignoble El Chaconero et fermentés ensuite 'sur lie' dans de nouvelles barriques françaises. Cela donne entre autres une délicate odeur de fumé avec des notes de vanille, tabac, pêches jaunes et prunes, persistance d'une indubitable touche de chêne et de solides tanins. De préférence, à servir lors du repas en compagnie de volaille, gibier à plumes ou poisson avec ou sans sauce.

Enrique Mendoza Moscatel de la Marina2010 6 7,40 **8,95**

Quel qualité-prix pour ce vin de liqueur fait de ce raisin méditerranéen classique qui bénéficie du microclimat le long de la côte. Un bouquet séduisant dont, entre autres, les lychees et la fleur d'oranger, suivis par un goût de petites violettes, de haricots princesse et de confit de fruits verts. Il peut ainsi rivaliser avec un grand Muscat de rivesaltes. Essayez-le comme apéritif avec un Roquefort vieux ou d'autres fromages persillés.

Enrique Mendoza Moscatel de Mendoza .50cl2006 6 9,20 **11,13**

Les petits grains de raisin Moscatel Alejandria sévèrement sélectionnés pour cette petite bouteille de 50cl ont reposé 10 mois dans du nouveau chêne français. Le résultat en vaut la peine : depuis l'odeur jusqu'à la saveur, c'est un vin de liqueur avec du chêne fumé, du gingembre, du citron confit, de la mandarine, des violettes, du nougat et de la vanille. Moins sucré qu'attendu ou redouté, c'est un nectar pour le vrai connaisseur et qui sera aussi brillamment reçu aux côtés du plateau de fromages ou avec des plats de poissons à la crème.

D.O. CONCA DE BARBERA**Carles Andreu Parellada**2010 6 8,25 **9,98**

Nous connaissons tous Carles Andreu comme producteur de cava fantastique, mais récemment il met aussi en bouteilles des petites quantités de vin tranquille d'entre-autres le raisin Parellada. Une production limitée d'à peine 4.000 bouteilles, produites de vieilles vignes. Très rare, car nous ne voyons la Parellada presque jamais 'solo', mais toujours comme partie de cava. Cependant ça vaut la peine : après la couleur jaune claire avec un aspect vert, nous sentons un bouquet encore fermé de levure de noyer et fruits blancs. C'est particulièrement le goût qui convainc avec sa pêche mûre et pomme jonagold, assez gras comme corps, mais aussi avec une acidité rafraichissante. Un vin qui accompagnera bien du poisson poché ou vaporisé, de la paella et d'autres plats de riz, des noix de Saint-Jacques poêlées et des scampis au wok.

D. O. RIBEIRO

Maria Andrea Blanco 2010 6 12,00 **14,52**

De nouveau la preuve que la Galice produit toujours des vins blancs meilleurs, car Ribeiro (littéralement : rive) se trouve dans le sud de la Galice, directement adjacent à une sous-zone de Rias Baixas. Ce nouvel assemblage de 50% Treixadura, 20% Albariño, 20% Loureira et 10% Godello, produite par la Bodega Eduardo Peña, est en premier lieu fruit et fraîcheur. Au nez, des impressions d'abricot, des fleurs blanches et de la banane, suivi d'une saveur ronde, mais fraîche avec surtout des agrumes, des pommes et des minéraux. Arrière-gout épicé. Un vin blanc original que nous servons comme apéritif, mais aussi avec des fruits de mer, des salades d'été ou du poisson blanc avec ou sans sauce.

Eduardo Pena Castrelo de Mino Blanco 2010 6 13,00 **15,73**

Lorsque la 'Maria Andrea' contient surtout de la fraîcheur et des fruits, cette cuvée vise à encore plus de complexité. Eduardo Rodriguez Peña a l'ambition de produire les meilleurs vins de Ribeiro ! Vingt pourcent de ces raisins ont dès lors resté 'sur lies' dans des barriques françaises et hongroises. Le résultat est fort : après la couleur un peu plus jaune mais brillante, on trouve un bouquet mûr de pommes et de fruits exotiques (mangue). Ample dans la bouche avec chêne grillé, fruits jaunes, agrumes mûrs, épices comme du laurier frais, mais aussi des acides tout frais. Longue arrière-gout. Exceptionnel avec du saumon, de la truite, du homard et aussi avec de la viande blanche, avec ou sans sauce riche.

D. O. RIAS BAIXAS***TERRAS GAUDA : NOTRE GRANDE MAISON ABSOLUE EN BLANCS A BASE D' ALBARIÑO***

Abadia de San Campio 2010 12 10,30 **12,46**

Cette cuvée 100% Albariño fut déjà internationalement récompensée par de nombreux prix. De manière logique car elle charme énormément au moyen de son riche bouquet d'abricot, melon et épices, suivis d'un goût moelleux et mûr dans lequel on retrouve surtout des abricots mais également la fraîcheur corsée des agrumes. Idéal lors de l'apéritif avec des fruits de mer ou des salades mélangées.

Terras Gauda *BESTSELLER BLANC > 10 €* 2011 12 11,94 **14,45**

Ce mélange de 70% Albariño, 15% Loureira et 15% Caino Blanco fut décrit à juste titre comme étant "Probablement le meilleur vin blanc d'Espagne." L'arôme est un rien plus minéral que celui de l'Albariño pur avec quelques notes de fruits verts et jaunes (groseilles, pomme). Souple et mûr en bouche avec une longue fin de bouche citronnée. Délicieux avec du poisson poêlé ou cuit à la vapeur, coquillages et fruits de mer.

Terras Gauda Etiqueta Negra Ferm. Barrica 2009 1 32,00 **38,72**

La cuvée star exclusive de la maison - à peine 6000 bouteilles par récolte ! - renferme également un mélange d'Albariño (75%), de Loureira (15%) et de Caino Blanco (10%) mais a eu droit à 4 mois de plus en fûts de chêne. Richement nuancée en arôme et saveur avec de savoureuses notes de fruits de la passion, ananas, citronnelle et pamplemousse rose. Longue fin de bouche. Vivement recommandée avec du homard, de l'aile de raie, du turbot mais aussi du veau ou de la volaille.

La Mar de Terras Gauda 2009 1 19,79 **23,95**

Ce bodega est le champion de El Caiño Blanco, le raisin qui a été utilisé pour ce vin, ensemble avec Albarino et Loureiro. Pas moins de 90% de tous les Caiños restants dans la région sont plantés chez Terras Gauda. On peut être content que cette variété puisse survivre ainsi, car cette cuvée est un joyau. Jaune doré clair avec beaucoup d'éclat. Bouquet mûr et floral de principalement des fruits jaunes, légèrement exotique, avec entre-autres banane, mangue et pêche. Aussi mûr et moelleux comme gout, de nouveau exotique (pêche, abricot, melocotón), mais en même temps beaucoup de minéralité et acides vifs. Longue fin de bouche. Une plaisir à boire. Servez ce blanc à 10°C avec par exemple des filets de sol, du homard à la nage, du saumon grillé ou de la raie.

VINS ROSÉS

D.O. NAVARRA

Ochoa Rosado de Lagrima

2011 6 6,00 7,26

Un vin avec beaucoup de structure et de corps, composé de raisins de Finca El Bosque, pour moitié Cabernet Sauvignon et Garnacha. Javier Ochoa utilise la technique sangrado pour en arriver à ce résultat. Il laissa s'écouler le moût après une courte macération de sorte que les arômes et saveurs du raisin restent au maximum. D'une belle couleur rose avec un bouquet mûr de fruits rouges et un goût franc de groseilles et cerises. Idéal avec de la viande grillée, des pâtes et des préparations chinoises de poisson ou de viande.

D.O. CIGALES

HiriArt Rosado Sobre Lias Fermentado Baricca

2010 6 7,80 9,44

Ce bodega laisse fermenter son rosé dans des barriques et le laisse autant que possible en contact avec des cellules de levure – 'sur lies' comme disent les Français – pour obtenir plus de complexité. Tempranillo, Garnacha et Verdejo. D'ailleurs on utilise des viñas viejas, des vignes qui étaient déjà plantées en 1950. Une couleur rouge de cerise intense, beaucoup plus rouge que le rosé moyen. Bouquet de fraises mûres, fruits à noyaux rouges et même du miel. Rond et ample dans la bouche, avec une touche de fleurs et de fruits rouges, mais tout d'abord avec une très agréable fraîcheur. Dans l'arrière gout de nouveau du miel d'acacia. Un rosado original que nous servons sûrement comme apéritif, mais aussi avec des salades d'été, des scampis, des tomates crevettes, des préparations végétariennes ou même des plats de riz à emporter chinois.

D.O. RIOJA

Vina Tobia Rosado Joven

2011 12 4,95 5,99

Ce rosé de type 'Joven' possède une belle couleur rosée et un bouquet de caramel, de cerises mûres et de confiture de fraises. Plus sec au niveau du goût avec toutefois beaucoup de fraîcheur et un peu de fruits rouges. Corsé.

Alma de Tobia Rosado Ferm. Barrica

2010 6 11,30 13,67

Sans doute plus cher que le rosé 'normal' mais c'est aussi une bouteille unique. Cette cuvée a été composée de 60% de Tempranillo, 25% de Graciano et 15% d'autres cépages locaux et a été élevée dans du nouveau chêne français. D'un rose brillant avec un bouquet mûr de chocolat au lait, de baies rouges et de noix, un peu de chêne fumé. Gras et mûr en bouche avec de la liqueur de cerises, du cacao et de la vanille mais quand même très frais. Longue fin de bouche. Un rosé que vous pouvez même conserver.



VINS ROUGES

D.O. LA MANCHA

Palacios Reales Tempranillo *BESTSELLER ROUGE < 5€* 2011 6 3,25 **3,93**

Notre bestseller à juste titre car où pouvez-vous trouver une cuvée de pur Tempranillo à moins de 5€? Il embaume les cerises fraîches rouges et noires, une pointe de réglisse et chocolat avec, en bouche, principalement des cerises et des fraises. Agréablement rond en bouche avec de nouveau des fruits noirs à pépins, des fraises mûres, de la pâte de figue et pour finir du bois de réglisse mais pourvu d'une acidité suffisante. Servez ce casseur de prix ensoleillé à une température maximale de 13/14°C et buvez-le de préférence jeune. Nous sommes d'avis que ce 2010 est la meilleure cuvée depuis des années. Idéal avec un BBQ, de la charcuterie, des bouts de côtes marinés, des hamburgers ou une pizza.

Sierra Jalamena Tinto Crianza 2007 6 3,71 **4,49**

La bouteille dans laquelle se trouve ce mélange de Tempranillo et de Cabernet Sauvignon a l'air beaucoup plus chère. D'un vif rouge rubis avec un bouquet de prunes rouges et de cerises noires, agréablement mûr et aux accents de tabac, doux au point de vue du goût, avec une fraîcheur corsée. Le vin courant idéal que l'on achète pas à n'importe quel prix et que vous servez aux alentours de 13 à 14°C avec de la charcuterie, un BBQ ou un spaghetti bolognaise.

Palacios Reales Cabernet Sauvignon 2010 6 3,71 **4,49**

100% Cabernet Sauvignon équilibré

Palacios Reales Merlot 2010 6 3,71 **4,49**

100% Merlot équilibré

Palacios Reales Syrah 2009 6 3,71 **4,49**

100% Syrah équilibré

Cala 1 2009 6 5,78 **6,99**

Nous croyons avoir trouvé une nouvelle superpromo pour notre gamme. Ce vin de pays castillien avec surtout du Tempranillo et un peu de Cabernet Sauvignon et de Syrah, a un rapport qualité prix incroyable. Vos invités penseront vraiment que ce vin coûte près du double. Une couleur rouge intense et un bouquet plein de fruits rouges, de fleurs et de chocolat. Très charnu et juteux dans la bouche avec beaucoup de fruits de bois, réglisse, cacao et une fin de bouche ardente. Encore très puissant, légèrement chaîné. Ne servez ce vin pas trop chaud (environs 14°C), entre-autres avec de la viande rouge rôtie, des ragoûts et de la viande d'agneau.

Cala 2 2009 6 9,08 **10,99**

Que ce No 2 est quelques euros plus cher que la Cala No 1, à moins à voir avec son mélange (90% Tempranillo et 10% Cabernet Sauvignon), mais bien au fait qu'il a vieilli 18 mois dans des barriques en chêne (utilisées). En outre seulement 4.500 bouteilles sont produites par récolte, donc à peine 1/3 du No 1. Ce qui est identique c'est que la famille Álvarez-Arenas Bayo veut produire les vins de plus naturels et écologiques que possible, dont ils ont réussi. Nous goûtons un vin avec un bouquet de noix grillées, épices, fleurs douces, cerises et fraises, légèrement fumé. Élégant comme goût, avec une acidité fraîche et des tannins, des baies mûres et de la menthe. Un arrière-goût de noisettes et de chêne. Sûrement à servir avec de l'agneau, de la viande rouge grillée ou du porc, des ragoûts ou du petit gibier.

Verum Vino Tinto 2009 6 10,04 **12,15**

Merlot, Tempranillo en Cabernet Sauvignon

Cette cuvée séjourna durant un an dans de nouveaux fûts de chêne français et un an de plus en bouteille. D'une couleur encore rouge foncé avec un éclat de violette et un agréable bouquet mûr de cerises noires et de feuilles de thé. Des arômes qui reviennent dans le goût, qui donnent ensuite également des sensations de prunes bleues et de chocolat pur. Fin de bouche au tabac. Belle acidité. Parfait avec du porc rôti ou poêlé, des côtelettes d'agneau, des steaks ou des hamburgers.

D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza Merlot Monastrell 2008 6 8,25 **9,98**

Sans doute une des meilleures cuvées que propriétaire Pepe Mendoza a déjà créé. Rouge rubis intense. Bouquet plein de fruits rouges (cerises notamment), chocolat au lait et des herbes fraîches comme du thym et du laurier. Plein dans la bouche, avec beaucoup de fruits noirs et rouges, vanille et une très belle fraîcheur. Arrière-gout long épicé. Excellent avec de la charcuterie, de l'agneau, du canard ou de la viande rouge rôti.

Enrique Mendoza Pinot Noir Crianza 2008 6 8,91 **10,78**

Un Pinot de cette appellation d'origine méditerranéenne à ce prix? Ce n'est pourtant pas un mensonge car cette cuvée ayant reposé un an dans du chêne français embaume nettement les cerises noires et rouges, le cacao et le bois de réglisse, au goût de tabac et de coulis de fruits pour terminer en beauté. Délicieux si vous le servez à la température maximum de 15/16°C pour accompagner de la viande rouge grillée, du ragoût, des carbonnades ou du jarret d'agneau à l'étuvée.

Enrique Mendoza Shiraz Crianza 2009 6 10,70 **12,95**

Pas de clarification, pas de filtration ou de fermentation en acier inoxydable mais 13 mois de maturation en chêne français : ce Shiraz révèle une abondance d'épices (cannelle, bois de réglisse, réglisse), de fruits des bois noirs et de petites violettes, extrêmement concentrés. Un vin charnu et plein de corps qui plait le mieux avec des travers de porc, des tournedos, des côtelettes d'agneau ou du bami goreng au bœuf.

Enrique Mendoza Petit Verdot Crianza 2006 6 11,24 **13,60**

Ce cépage Petit Verdot qui est rarement utilisé seul dans les Bordeaux parce qu'il est si difficile à cultiver, convainc ici sans problème après ses 14 mois de repos en fûts de chêne de France et de l'Oregon. Foncé par sa couleur, avec des épices séchées et fraîches, du cassis mûr et de la vanille, suivis par un goût d'airelles rouges, de bois de réglisse et de tanins fumés mais également une fantastique fraîcheur. Idéal avec de l'agneau ou du mouton, du gibier à poils sans sauces trop fortes et des plats à l'étuvée.

Enrique Mendoza Cabernet-Shiraz Reserva 2007 6 11,24 **13,60**

Ce mélange inhabituel pour l'Europe fait de 70% Cabernet Sauvignon et 30% de Shiraz ayant finalement reposé 16 mois dans des tonneaux de chêne français et mis en bouteille sans décantation ni filtration, est une bouteille qui a encore beaucoup d'avenir. Une odeur de grains de café torréfiés, de bois de réglisse et de cerises noires, suivie par un goût de chêne encore très concentré, de myrtilles, de chocolat amer et de bois de réglisse. Une fin de bouche remarquable. Un vin que vous devez pour le moment encore laisser décanter et servir ensuite avec des plats mijotés, du confit de canard ou un wok de bœuf.

Enrique Mendoza Reserva Santa Rosa 2007 6 18,11 **21,91**

Le vin 'icône' de cette famille, composé de raisins sévèrement sélectionnés (70% de Cabernet Sauvignon, 15% de Merlot et 15% de Syrah) provenant de la finca "el chaconero" qui ont séjourné 17 mois en nouveaux fûts de chêne français. Nous profitons de faibles rendements : après les fruits noirs confits (prunes, cerises) et les minéraux, suit un goût velouté de nougat, de tabac, d'airelles et de remarquables tanins qui ont besoin de temps pour s'ouvrir. Le laisser décanter est nécessaire! Mais alors, vous pouvez combiner cette excellente cuvée avec, entre autres, du filet pur, du tajine d'agneau, du pot-au-feu, de la selle de chevreuil ou du "Beef Wellington".

Estrecho 2006 6 18,11 **21,91**

Le Monastrell est l'espèce de raisin favorite dans cette région. Originaire du vignoble d'El Estrecho de Pipa, vieilli durant 14 mois dans de nouveaux fûts français d'une contenance de 500 litres dont nous avons ici un échantillon : le bouquet domine à travers des épices, des prunes rouges et bleues mais en bouche, il est très rond avec des notes d'abricots et de prunes jaunes, avec du poivre vert et rouge pour la fin de bouche. Ne pas servir trop chaud (maximum 14/15°C) avec, entre autres, du pigeon, du canard aux airelles, du steak sauce au poivre ou du chili con carne.

Enrique Mendoza Dolç de Mendoza 50cl 2004 6 16,15 **19,54**

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 et 15% de Cabernet Sauvignon de ceps 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 écœurant. servez-le bien frais (8 à 10°C) et essayez-le comme digestif ou avec de légères pâtisseries (au chocolat).

D.O. YECLA**Iglesia Vieja Crianza**2006 12 6,20 **7,50**

Dans un vignoble situé à 900 mètres d'altitude poussent principalement les 'cepas viejas', les vieux ceps de Monastrell supérieurs qui constituent 70% de ce mélange, complété par du Cabernet Sauvignon et du Tempranillo. Ensemble, ils ont vieilli une petite année dans des tonneaux de chêne. A l'odeur d'épices, avec des notes de chêne, de buis mais plus charnu et mûr en bouche, avec des notes de dattes et de prunes. Une finale au cacao. A essayer avec des cassoulets, des côtelettes d'agneau et de la viande rouge grillée.

Trapio2008 6 10,40 **12,58**

Cuvée spéciale des 'La Purisima Bodegas', faite de ceps âgés d'au moins 50 ans qui veillent à une concentration fantastique. Après la robe rouge très foncé, naît un bouquet exotique de cacao, de noix, de tabac et de cuir. Le goût est incroyablement charnu et gras, avec beaucoup d'airelles mûres mais également du tabac et du café. Fin de bouche poivrée. Un vin exotique avec beaucoup de fruits, de corps et d'alcool (15%) qui en font surtout le compagnon idéal du gibier, de l'agneau et des préparations asiatiques à base de viande.

Enesencia Dulce2008 6 9,74 **11,79**

100% Monastrell rouge doux

D.O. NAVARRA**Ochoa Tempranillo & Garnacha**2010 12 5,15 **6,23**

Les fraises fraîches du Tempranillo et les notes de cerises mûres rouges et noires du Garnacha marquent tant le bouquet que le goût de ce vin. Plus loin, on y retrouve aussi des notes de fleurs sucrées et de mokka. Un vin tourné vers les fruits qui, même jeunes, fera un délice si vous le servez aux alentours de 14°C. A servir, entre autres, avec du rôti de veau, un filet de porc, de la paella ou du risotto.

Ochoa Calendas Roble2010 6 6,50 **7,87**

Ce roble est un mélange de Tempranillo (70%) et de Syrah (30%), cueilli dans le haut vignoble ensoleillé « El Bosque », et qui a reposé 6 mois dans des fûts en chêne. Couleur pourpre très foncée. Bouquet riche de fruits noirs, réglisse et myrtilles. Charnu et juteux dans la bouche, avec principalement des fraises de bois et des cerises, agréablement épicé, frais et totalement équilibré. A boire plus frais (14°), surtout avec des légumes grillés ou farcis, du salami, des ragoûts ou du rôti de porc.

Ochoa Merlot Varietal Crianza2007 6 8,36 **10,12**

Ce 100% Merlot est également exclusivement élaboré à partir de raisins de la Finca 'El Bosque' mais a doit en plus à 1 an de doux repos en barriques de chêne français. C'est de ceci que le vin tire d'avantage de finesse. A la robe encore jeune, avec un bouquet de cèdre doux, d'épices séchées et de prunes noires. Très mûr en bouche, avec des notes de grains de café, de prunes et de cerises noires. Un merlot brillant qui plaira aux côtés de préparations de gibier, de plats étuvés et de porc rôti.

Ochoa Mil Gracias Varietal Crianza2008 6 8,72 **10,55**

Le père Ochoa donna à sa fille, une œnologue diplômée, la chance de faire 'ses preuves'. Chaque année, elle conçoit cette cuvée d'un vignoble unique comme un hommage aux précédentes générations. Adriana laisse mûrir les raisins Graciano durant 9 mois en fûts de chêne français et américains ce qui conduit à un fantastique bouquet de prunes séchées, de figues, de chocolat et de cuir avec, au le goût, beaucoup de bois de cèdre, des prunes bleues et des noix. Un vin charnu de haute qualité pour accompagner le petit gibier, les tournedos, le rosbif ou des fromages forts.

D.O. CONCA DE BARBERA

Carles Andreu Vi Negre Trepas 2009 6 12,20 **14,76**

Vous connaissez Carles Andreu à travers nos remarquables Cava's mais il sait également marquer des points par cette appellation d'origine. Il laissa reposer pendant une 1/2 année cette sélection de raisins Trepas du pays d'un vignoble âgé de 50 ans dans des tonneaux de chêne français. Il en résulte une cuvée qui embaume les raisins de Corinthe, la vanille, le cumin, l'anis et les fruits rouges à pépins qui apportent la saveur des baies rouges et des cerises balancée par une incroyable fraîcheur. Une fin de bouche au caramel mou sucré. Splendide lorsqu'il est servi froid (15°C) avec du magret de canard, un carré d'agneau, des spaghetti bolognaise ou une fondue bourguignonne.

Celler Escoda Coll del Sabater 2004 6 12,85 **15,55**

Seuls 20 fûts de cette cuvée ont été retenus dont le Merlot (75%) et le Cabernet Franc (25%) déterminent l'assemblage après 7 mois de maturation en fûts de chêne. Sans aucun doute, il s'agit de nouveau d'un produit unique dont la production annuelle ne dépasse pas les 2000 bouteilles. C'est en effet un vin à nouveau puissant avec un bouquet de confit de cerises, de cacao et d'épices, au goût étendu de compote de prunes et de fruits des bois. Une cuvée pour connaisseurs qui s'accorde particulièrement avec les plats relevés comme du râble de lièvre, du filet de biche, du lièvre sauce au porto ou de vieux fromages.

Celler Escoda La Llopetera 2004 6 12,85 **15,55**

Espagnol mais une vraie bouteille de Bourgogne, 100% Pinot Noir, vieilli 7 mois en fûts de chêne français et dont la production, cette année, ne dépasse pas 14 barriques : Intéressé? Après le bouquet de confiture de prunes et de cannelle, s'ensuit une saveur plus élégante de 'sour cherries' et de prunes vertes. Ne pensez pas au Bourgogne mais combinez ce Pinot entre autres avec de l'osso bucco, des noisettes d'agneau, des travers de porc au BBQ ou du confit de canard.

Celler Escoda Les Paradetes 2005 6 12,85 **15,55**

Jamais entendu parler du raisin Sumoll? Alors, c'est votre jour de chance car 60% de cette cuvée se composent de ceps de cette espèce de raisin vieux de 80 ans, complétés par 40% de Garnacha. Après 6 mois de maturation, nous obtenons un bouquet de cerises noires, de marmelade de prunes rouges et de cèdre mais d'un point de vue saveur, il s'agit d'une vraie bombe fruitée. Des cerises confites et des cerises ordinaires mais suffisamment corsé. Servez ce vin qui doit encore se développer dans le verre en accompagnement de volaille (coq au vin, coucou de Malines), magret de canard ou curry d'agneau.

D.O. RIOJA

Vina-Marro Tinto 2011 12 4,12 **4,99**

La récolte la plus récente de ce domaine fiable du Rioja pour laquelle ne sont utilisés que les raisins des propres vignobles. Naturellement, la robe est encore jeune au reflet violet et apporte un plaisant arôme de framboises et de fraises. En bouche, également beaucoup de baies rouges et de fraises, légèrement poivré. Un vin d'agrément pour les moments en terrasse. Servi plus froid (14°C), il est excellent avec du poulet, un BBQ ou du veau.

Vina-Marro Roble Seleccionada 2008 12 6,60 **7,99**

Du début à la fin, cette cuvée est remplie de petits fruits rouges et corsée. Malgré le fait qu'ils soient fondus totalement, elle conserve pourtant encore les tanins permettant d'en profiter encore quelques petites années. Ce furent surtout le Tempranillo (75%) et les 6 mois de chêne américain qui lui donnèrent ce corps. Un passe-partout pour accompagner le saté, les steaks, le bœuf bourguignon,... Servez-le également un peu plus frais (14/15°C).

Vina-Marro Crianza *BESTSELLER ROUGE entre 5 - 10 €* 2008 12 7,10 **8,59**

Un style totalement différent des précédents : celui-ci est moins rude et plus élégant que la cuvée précédente, ce qui s'explique peut-être par les 14 mois de repos en barriques américaines. Une odeur entre autres de tabac, de figues vertes et surtout un goût de fruits confits, mûrs mais pourtant avec une fraîcheur suffisante. Particulièrement apprécié avec la volaille et le veau.

Vina-Marro Reserva 2005 12 8,25 **9,98**

Un mélange dans lequel le Tempranillo domine (80%) mais qui a tout simplement vieilli pas moins de 24 mois en barriques et encore 16 mois en bouteille avant d'être lancé. Un bouquet raffiné avec du cèdre doux et des épices; en bouche, il est tout à fait fondu avec des prunes et des airelles. Un véritable vin de repas qui s'accorde avec le gibier à plumes, la pintade ou le poulet de ferme.

	JT/A	Q	Btw ex	Btw in
Domeco de Jarauta	2007	6	17,00	20,57

Lorsqu'un viticulteur donne son nom de famille à une cuvée de production limitée, ça doit être spécial. José Vicente Domeco de Jarauta trouve que ce Rioja et Tempranillo, dont il n'a que produit 6000 bouteilles cette vendange, vaut cet honneur. Un vin avec une jeune couleur rouge rubis et un bouquet fin de cèdre, prunes, noix rôties, cacao et tabac. Dans la bouche très fruité et mûr, avec surtout des fruits noirs, du praliné, du cèdre sucré et des épices. Longue arrière-gout avec toujours beaucoup de fruits. Un grand vin qu'on peut servir avec du bœuf, du petit gibier, de l'agneau grillé ou des ragouts substantiels de porc.

Vina Marro Organic	2010	12	8,21	9,93
---------------------------	------	----	------	-------------

Le soleil dans votre verre ! Ce vin écologique est fabriqué des jeunes vignes du domaine et est complètement dominé par des fruits d'été. La couleur éclatante est suivie par un bouquet de fruits turques et fruits à noyaux rouges. Le goût est même exotique, agréablement mure et juteux, avec des fruits rouges et de la mangue. Très frais aussi, avec des tannins doux. Idéal pour un barbecue, les plats méditerranéens ou les pâtes.

Vina Tobia Tinto Joven	2010	12	4,95	5,99
-------------------------------	------	----	------	-------------

Robe encore jeune à l'éclat violet. Bouquet de truffes au chocolat et aux baies noires mais plaisant en bouche avant tout avec des cerises rouges et des groseilles, très frais et rond. Le vin de tous les jours, idéal pour accompagner le porc, le steak ou un BBQ. Servez-le un rien plus frais (+/- 14°C).

Tobia Tinto Daimon Fermentado Barrica	2010	10	7,60	9,20
--	------	----	------	-------------

La cuvée rouge de la gamme innovatrice que Bodegas Tobia a lancé récemment. Un assemblage de 37% Tempranillo, 26% Garnacha, 24% Graciano et 13% Merlot avec 6 mois d'élevage dans des barriques françaises et américaines. Une couleur rouge foncé et brillante avec un bouquet élégant de prunes et fraises des bois. Doux et mûr comme goût avec des touches de cerise noir et rouge, un corps medium, avec des acides très frais. Un vin moderne et élégant, à servir avec du porc, des steaks grillés et des ragoûts.

Tobia Crianza Seleccion	2007	12	8,25	9,98
--------------------------------	------	----	------	-------------

Ce 100% Tempranillo repose une année complète tant en barriques françaises qu'américaines ce qui apparaît clairement à travers son léger arôme de chêne et la touche de cèdre au goût. Ensuite, viennent des notes de minéraux, de fruits noirs et d'anis. Impeccable avec la viande rouge marinée, le cassoulet ou les plats étuvés.

Tobia Crianza 0,5 l	2006	12	7,40	8,95
Tobia Crianza <i>Magnum 1,5 l en caisse.</i>	2007	1	32,00	38,72
Tobia Crianza Double Magnum 3 l en caisse.	2005	1	59,00	71,39
Tobia Crianza Imperial 6 l en caisse.	2005	1	116,00	140,36
Tobia Crianza Balthazar 9 l en caisse.	2005	1	164,00	198,44
Tobia Crianza Melchior 18 l en caisse.	2005	1	363,00	439,23

Tobia Graciano Tinto	2008	12	10,70	12,95
-----------------------------	------	----	-------	--------------

Dans le Rioja, on apprend enfin à nouveau à apprécier le raisin Graciano. Ce 100% Graciano séjourna 10 mois en fûts de chêne hongrois. Il s'agit d'une production sérieusement limitée. Après la belle couleur rouge suit un bouquet fruité et confit entre autres de prunes rouges, de fraises des bois et d'un soupçon d'épices. Au goût, des notes de tabac, de figues, de poivre mais surtout de baies rouges charnues et mûres à côté d'une magnifique fraîcheur. Parfait pour toutes sortes de viandes rôties, épicées et/ou marinées et la cuisine méditerranéenne.

Oscar Tobia Reserva	2006	6	12,80	15,49
----------------------------	------	---	-------	--------------

Il est évident qu'il s'agit d'un vin Reserva : les 90% de raisins Tempranillo vieillirent durant 21 mois en barriques françaises et hongroises dont seules 114 furent mises en bouteilles. Une cuvée très fine avec des notes de cappuccino, de chocolat au lait, de vanille et de chêne fumé; au goût velouté avec à nouveau un degré d'acidité excellent. Servir avec du gibier à plumes, des préparations de veau ou d'agneau.

Alma de Tobia Tinto Ferm. Barrica	2005	6	26,00	31,46
--	------	---	-------	--------------

Tant d'un point de vue robe, bouquet que goût, ce vin est aussi plein de vie. Composé de Tempranillo (85%), Garnacha (10%) et Mazuelo (5%), vieilli en chêne français pendant 14 mois; nous goûtons beaucoup de fruits confits et charnus (cassis, prunes bleues, airelles), d'épices, de noix grillées, de nougat et de fins tanins. Vin d'une pure finesse qui complètera des années encore vos meilleurs plats de viande et de gibier.

D.O. CIGALES

La Legua Tinto 2010 12 5,20 **6,29**

Ce vin de type 'Joven' (donc essentiellement destiné à être servi jeune) tient avant tout son côté fruité des 95% de Tempranillo qui ont été complétés par 5% de Garnacha. Sympathiquement fruité aux framboises et cerises, légèrement épicé, avec des notes de cacao. Suffisamment frais. Servir froid (max. 14°C) avec des tapas, de la charcuterie, un BBQ et des plats de viande froids.

La Legua Roble 2008 12 6,00 **7,26**

Un rien plus chère que la cuvée précédente mais renforcée par 6 mois en fûts de chêne. Bouquet mûr et un goût de fruits mûrs aux fruits des bois mais aussi avec une touche de cèdre; plus plein que la bouteille précédente d'un point de vue du goût avec une évidente maturation en fûts de bois. Fin de bouche à la vanille. Parfait avec des fromages à pâte dure, des carbonnades ou du filet de porc.

La Legua Crianza 2007 12 8,00 **9,68**

Un Crianza qui repose de préférence 15 mois en fûts de chêne français et américains, fut récolté manuellement et qui se compose de 95% de Tempranillo complétés par 5% de Cabernet Sauvignon. Cela donne un vin agréablement parfumé aux notes de vanille, de cèdre doux et de cacao; suivi en bouche par des noix de coco, des fruits rouges juteux et du chocolat au lait. Tanins légers. Un Tempranillo qui fera des merveilles auprès de veau, de pintade, de poulet fermier et de fromages crémeux.

La Legua Reserva 2006 6 11,55 **13,98**

Pour cette Reserva, le producteur opta pour 100% de Tempranillo provenant de la 'finca familiar' de 80 hectares. Les raisins sélectionnés purent reposer tranquillement durant 2 ans en fûts de chêne français et américains. Ce qui frappe au nez et en bouche sont les notes de cèdre et de tabac, le goût entier d'airelles et prunes bleues, ainsi que la note de chêne fumé et de tanins. Noix de coco et vanille marquent la longue fin de bouche d'un vin élégant que vous pouvez sans problème combiner à de la délicate viande blanche ou rouge, de la volaille et du petit gibier.

La Legua Capricho 2006 1 18,88 **22,84**

La cuvée de référence de la maison, composée de 100% de (vieux) Tempranillo qui put s'affiner 24 mois en barriques de chêne français. Cette année, il ne fut produit que 1.000 bouteilles. Quoi qu'il en soit, il s'agit d'un vin exclusif au parfum de noisettes. Crémeux en bouche, avec une touche de chêne fumé et à nouveau chocolaté mais surtout velouté aux fruits rouges mûrs. Une exquise cuvée de luxe au goût divin mais qui a encore des années devant elle. A servir avec de nobles préparations de viande ou de gibier.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Emilio Moro, Finca Resalso 2010 6 7,58 **9,17**

En attendant que les 'grands' vins de Moro arrivent à leur point culminant, vous pouvez déjà profiter de cette nouvelle Tempranillo fruitée. Délice de fruits, de fraises, cerises et framboises, vif, avec une touche épicée et juste assez de structure des 4 mois de vieillissement dans des barriques françaises. Servez ce vin frais, à 14/15°C avec des steaks, des hamburgers, des ragoûts et de la charcuterie supérieure.

Emilio Moro, Tinto Fino 2008 6 13,08 **15,83**

Cette cuvée est aussi une bonne alternative moins bon marché en attendant que la série Malleolus soit mûre. Un vin particulièrement fin, avec beaucoup de noisettes, vanille, fruits rouges, épices orientales et myrtilles charnues. Ceci parfaitement mûr et velouté, avec une touche d'épices rôties, terre et cèdre des 12 mois de vieillissement en fûts français et américains. Déjà bien pour consommer, surtout avec du porc, de l'agneau et du petit gibier.

Bodegas Cepa 21, Hito 2009 6 8,26 **9,99**

Parions que vos amis pensent que ce vin coûte le double ? Originaire d'un domaine d'une 50 d'hectare grand appartenant à Emilio Moro. Une joven tinto avec beaucoup de structure et body, qui a non seulement beaucoup de fruits (cerises noires, fraises sauvages, prunes), mais aussi des tanins puissants et du chêne grâce à l'élevage de 8 mois dans des fûts français. Finale longue avec des épices et de la vanille. Belle fraîcheur. Jamais vu un vin pour son prix si complexe, riche et mûr. Superbe avec du poulet de ferme, de la viande d'agneau, de la dinde farcie, du filet pur et du bœuf rôti.

Bodegas Cepa212008 6 17,25 **20,87**

La famille Moro fabrique sous cette étiquette Cepa 21 une Ribera moderne, qui existe pour 100% de Tinto Fino – la Tempranillo locale – et a vieilli 14 mois dans des fûts français et américains. Cela donne un vin élégant avec une belle couleur rubis, un nez de mûres, cerise noir, fraise, poivre et encens, encore assez puissant et fruité (cassis) dans la bouche. Très longue arrière-gout avec chêne et beaucoup de vanille. Fraîcheur remarquable. Un vin qui va bien avec des pâtes avec des sauces riches, du filet pur et le petit gibier.

Emilio Moro, Malleolus2008 6 27,25 **32,97**

Produit de vieilles vignes (jusqu'à 75 ans!), ce vin a passé 18 mois dans des barriques françaises. Rouge intense profond, avec un très beau bouquet de fruits confits, de minéraux et de chêne fumé. Dans la bouche très charnu, gorgé de fruits rouges et noirs mûrs (cerises, fraises, myrtilles), cacao, beaucoup d'épices et une belle acidité. Longue arrière-gout avec une fine touche de bois. Déjà bon avec du bœuf grillé, de la viande d'agneau ou de mouton, du bœuf rôti et du gibier à plumes

Emilio Moro, Malleolus de Valderramiro2007 1 74,30 **89,90**

A Valderramiro se trouvent 4 hectares avec les vignes les plus anciennes de ce vignoble – jusqu'à 85 ans – qui sont utilisées exclusivement pour cette cuvée. En outre, le vin a fermenté dans du (nouveau) chêne américain et est encore arrivé à maturation dans des (nouvelles) 'barricas' françaises pendant 18 mois. Avec comme résultat un vin qui peut encore vieillir pendant longtemps. Brillant rouge cerise, beaucoup de fruits mûrs au nez (cerise noire), de moka et une indice de fumée de chêne. Le goût est mûr, concentré et velouté, avec entre-autres du chocolat, des myrtilles et des minéraux. Longue arrière-gout. Parfait avec de la viande rouge grillée, des carbonades de gibier, de la perdrix et carré d'agneau.

Emilio Moro, Malleolus de Sanchomartín2007 1 99,00 **119,79**

Le sommet absolu de la gamme. Coûteux, mais comparé à beaucoup de grands crus classés de Bordeaux de la même qualité, toujours une occasion. Particulièrement impressionnant dans le nez, avec des noix grillés, du moka, des minéraux, du bois de cèdre, de la vanille et des myrtilles noirs. Comme goût aussi très complexe avec fruits noirs concentrés, de nouveau fumé, aux tanins fermes. Un vin que vous pouvez au moins garder un autre 10 à 15 ans. Maintenant à servir avec du gibier comme du sanglier, du lièvre et du cerf ou avec de la viande rouge grillée.

Gran Salinero Tinto2010 12 6,90 **8,35**

Un Ribera del Duero à ce prix !! Très rond et souple en bouche avec des fruits rouges à pépins, très agréable et d'une belle acidité.

Gran Salinero Tinto Roble2008 12 8,25 **9,98**

Ribera del Duero Toujours cher ? Goûtez donc cette cuvée qui ne repose en chêne français que 4 mois mais exhale un parfum de fraises, de framboises et de chêne. Très rond et souple en bouche, au goût de fruits rouges à pépins, très agréable et d'une belle acidité. A déguster avec de la charcuterie, des fromages ou de légères préparations de viande.

Gran Salinero Tinto Roble Seleccion2009 6 11,00 **13,31**

100% Tempranillo en nouveaux fûts 100% américains durant 7 mois. Nous dégustons un vin ampli de vanille, de chêne et de chocolat pur, très charnu en bouche, avec beaucoup de marmelade de fruits rouges, de cacao et de bois fumé. Une longue fin de bouche aux beaux tanins fondus. Nos tuyaux : filet de bœuf, porc rôti, vieux Gouda ou Edam. Production limitée à 2.000 bouteilles.

Gran Salinero Tinto Crianza2008 6 13,20 **15,97**

A peine 1.200 bouteilles de cette cuvée de Tempranillo sont produites par récolte et séjournent une douzaine de mois en chêne français et américain. Nez et bouche légèrement plus robustes que la cuvée précédente avec des notes de musc, de laurier, de mûres et de framboises mûres. A servir de préférence avec des préparations relevées de viande en sauce.

Leda Vinas Vieja

JT/A	Q	Btw ex	Btw in
2000	6	24,00	29,04

Un 'tinto' des ceps de Tempranillo âgés de 50 ans dont les raisins ne reposèrent pas moins de 17 mois en nouvelles barriques. Quelle surprise car après 10 ce vin reste très vivant. D'un rouge rubis intense avec un bouquet complexe de chocolat pur et de minéraux, de fruits noirs et une touche boisée. Le goût débute également 'boisé' mais devient vite très élégant, plein de fruits rouges confits, de noix de cajou et de mokka. Fraîcheur éclatante. Un verre festif pour agrémenter vos faisans, perdrix, rosbif, selle de chevreuil ou tournedos.

Vino de la Tierra Castille y Leon

Quinta Sardonía

2007	6	28,90	34,97
------	---	-------	-------

Les medias internationaux sont fous de ce vin – tout le monde donne un score de 92 à 94/100 - et ceci n'est pas surprenant : cette cuvée biodynamique de Peter Sisseck (du tout aussi connu 'Pingus') et Jerome Bougnaud apporte le meilleur du (50%) Tempranillo, Cabernet Sauvignon (30%) et encore quatre raisins, qui ont été élevés ensemble pendant 18 mois dans des barriques françaises. De la finesse pure ! Encore jeune rouge foncé, avec un magnifique bouquet plein de vanille, cèdre, expresso et des épices orientales. Élégant et épicé de goût, myrtille mure et cerise noire, de structure veloutée. Long arrière-goût de coco et de chêne. Réservez ce vin pour des occasions spéciales et des préparations fines (de viande). Augmentera certainement en prix dans les prochaines années !

D.O. MONTSANT

Clos del Gos

2010	6	7,00	8,47
------	---	------	------

Malgré son prix bas, cette cuvée contient des matériaux forts : 70% Garnacha negra, 20% Samsó et 10% Syrah – des vignes avec un moyen âge de 30 ans avec rendement bas – qui ont été élevées dans des fûts français en chêne Allier pendant 4 mois. Ceci rapporte un vin avec une couleur rouge très jeune, même violet pétillant et un parfum agréable de prunes rouges, confiture de fraises des bois et framboises confits. Comme goût aussi masses de fruits frais et jeunes (framboises, fraises, cerises) avec beaucoup de succulence et de fraîcheur, sans que l'alcool ou le bois est trop exagéré. Servez cet agréable semi-crianza assez frais, environs à 14°C, avec entre-autres du porc rôti, des steaks au BBQ, des ragoûts ou des côtes d'agneau.

Tossals Junior

2008	6	8,26	9,99
------	---	------	------

Il s'agit à tous points de vue d'un Montsant plus riche avec du Granacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon et Tempranillo qui vieillissent 10 mois en fûts de chêne français. Principalement sa maturation, son bouquet exotique (confiture de prunes, pâte de dattes, cannelle) et son goût épicé et de fruits tout à fait mûrs font penser à un Amarone. Longue fin de bouche enflammée. Le partenaire idéal pour de la viande rouge ou du gibier à l'étuvée.

Tossals

2008	6	13,00	15,73
------	---	-------	-------

Vous cherchez un vin classieux pour accompagner toutes les viandes grillées, du gibier ou même des préparations d'agneau? Alors, vous avez trouvé car à base des mêmes cépages que le junior (3% de Syrah en plus) et vieilli en chêne neuf durant 13 mois, celui-ci s'avère être une cuvée aux cèdre, fruits charnus et encore plus puissante avec des notes de baies confites, de vanille et de chocolat pur.

D.O. PRIORATO

Clos de Tafall

2009	12	8,25	9,98
------	----	------	------

Un Priorat dans cette gamme de prix !!! Cette cuvée fut assemblée à partir de Garnacha tinto, Cariñena en Cabernet Sauvignon et reposa 12 mois en fûts de chêne français. Production de 20.000 bouteilles. Naturellement, cette cuvée n'atteint pas la finesse de la concentration en fruits des 'grands' mais vous avez un vin à fort tempérament et bien typé pour peu d'argent. D'une couleur rouge rubis normale avec la trace de larmes royale sur le verre. Un nez au thé noir, aux noix grillées, à la cannelle, aux pruneaux secs et une touche de musc en plus. 'Rigide' en bouche, avec beaucoup de fruits noirs, une touche minérale et, plus avant, des notes de prunes, de figues vertes, d'ambre, de chocolat noir et de thé de petit-déjeuner anglais., à nouveau légèrement animal et des notes de tabac. Les tanins sont encore fermes. Pour celui qui aime une cuvée quelque peu rustique qui ressuscite principalement en confrontation avec les mets.

Predicat

2010	6	9,79	11,85
------	---	------	-------

Enfin encore un Priorat abordable ! Rouge foncé et brillant, avec un nez de terre, fruits noirs et réglisse. Très charnu en bouche, avec une touche épicée (poivre, laurier) et surtout beaucoup de fruits à noyaux rouges et noirs. Généreux et velouté. Un vin qui est mis en valeur avec un repas, par exemple avec du porc rôti, des hamburgers, spaghetti bolognaise, des ragoûts ou des steaks.

Clos Berenguer Vi de Seleccio

JT/A	Q	Btw ex	Btw in
2006	6	26,20	31,70

Raisins cueillis à la main dans le vignoble de ce clos à base de 33% de Garnacha, 33% de Cariñena, 17% de Cabernet Sauvignon et 17% de Syrah qui profitèrent de 16 mois en fût de chêne français. En outre, il s'agit ici d'une cuvée de haute qualité de ceps âgés de 70 à 100 ans et d'une production annuelle d'à peine 2.100 bouteilles. Elle en vaut la peine car les notes de fruits noirs, de noix grillées, de mokka, de cerises noires et de fruits turcs la rendent extrêmement séduisante. A servir avec des pâtes aux champignons, de la selle de chevreuil, du tournedos Rossini ou de la dinde.

Clos Berenguer Finca Les Sorts

2008	6	41,32	50,00
------	---	-------	--------------

De cette cuvée unique, on ne produit en 2006 que 1.200 bouteilles. Un 100% Cabernet Sauvignon qui fut élevé 15 mois en barriques de chêne. Un vin de très haute qualité avec beaucoup de robe et de bouquet (mokka, cassis, cuir) mais surtout impressionnant en bouche, plein de prunes et cassis confits, de minéraux, de chocolat et de mûrs tanins. Une fin de bouche énorme. Un joyau à servir pour les occasions spéciales surtout pour accompagner du râble de lièvre, du marcassin, du cerf, du filet de bœuf ou des fromages mûrs.

Clos Berenguer Syrah de Finca

2008	6	41,32	50,00
------	---	-------	--------------

Le Cabernet Sauvignon est déjà un peu particulier mais ce 100% Syrah est une totale surprise. Une récolte à nouveau limitée à 1.000 bouteilles. C'est la première fois que vous en goûtez : après la robe jeune et bien rouge, suit une explosion de fruits bien mûrs et sucrés au nez et en bouche, avec des notes de noisettes, de chocolat pur, de vanille, d'airelles, très charnu et velouté. Le goût persiste durant des minutes. Les 15 mois en chêne et les 15% d'alcool en font un 'grand vin' qui brillera à table aux côtés de gibier à poils, de gigot d'agneau, de cassoulet et même de plats indiens ou thaïs.

D.O. CATALUNYA

Alcor

2008	6	20,45	24,74
------	---	-------	--------------

Cette cuvée est surtout dominée par le Syrah (47%) mais complétée par 22% de Garnacha, 16% de Cabernet Sauvignon, 11% de Marselan et 4% de Monastrell. Maturation en chêne? 18 Mois en chêne français nouveau ou de deux ans. Pour résumer : une production très limitée. D'un rouge violet, brillant, avec de vrais arômes de Cabernet (graphite, cassis), minéral et en bouche, du confit de cerises noires ou rouges mais d'une fraîcheur remarquable. A déguster accompagné de rosbif, de filet de bœuf, de perdrix ou de caille.

Wine in Tube "Galeria del Vino"

Vin de qualité en conditionnement de qualité

BLANCO Wine IN Tube 3 litre 11°	4	14,83	17,95
ROSADO Wine IN Tube 3 litre 12°	4	14,83	17,95
TEMPRANILLO Wine IN Tube 3 litre 13°	4	14,83	17,95
MERLOT Wine IN Tube 3 litre 13°	4	15,66	18,95
SYRAH / TEMPRANILLO ROBLE Wine IN Tube 3 litre 13°	4	15,66	18,95
CHARDONNAY Wine IN Tube 3 litre 13°	4	15,66	18,95
VERMOUTH Wine IN Tube 3 litre 13°	4	15,66	18,95
SANGRIA Wine IN Tube 3 litre 13°	4	14,83	17,95
SANGRIA Bag in Box 5 litre 13°		16,49	19,95

Demandez notre série 'spécial horeca' pour ce produit. Rendez-vous sur www.GALERIAdelVINO.be pour des infos techniques.

BLANCO

CHARDONNAY

TEMPRANILLO

ROSADO

TEMPRANILLO
SYRAH
ROBLE

MERLOT

WINEINTUBE



in
tube

www.galeriadelvino.be

Bag in Box CAMPULES BLANCO 3L	10,54	12,75
Bag in Box CAMPULES TINTO 3L	10,54	12,75
Bag in Box CAMPULES TINTO 5L	16,49	19,95



MATERIEL PROMOTIONEL ET CADEAUX D'AFFAIRES POUR HORECA ET ENTREPRISES

VOS EMBALLAGES CADEAUX PEUVENT ÊTRE FAITS SUR MESURE ET PERSONNALISES

Quelques exemples d'emballages cadeaux

Caissette en carton welle line pour 1 bouteille	0,99	1,20
Caissette en carton welle line pour 2 bouteilles	1,32	1,60
Caissette en carton welle line pour 3 bouteilles	1,49	1,80
Caissette en carton pour (Cava) Magnum	2,60	3,15
Caisse en carton Luxe pour 1 bouteille Carles Andreu Cava	3,03	3,67
Caisse en carton Luxe pour 3 Cava bouteilles Carles Andreu	5,60	6,78
Luxueux coffret Sacacorchos en bois naturel pour 1 bouteille	4,59	5,55
Luxueux coffret Sacacorchos en bois verni pour 2 bouteilles	6,42	7,77
Luxueux coffret Sacacorchos en bois verni pour 3 bouteilles	7,34	8,88
Luxueux coffret Sacacorchos en bois naturel pour 6 bouteilles	8,26	9,99

Bon cadeau

Montant à déterminer soi-même

Verre à Sangria Sacacorchos	2,46	2,98
Verre à Cava Sacacorchos	2,20	2,66
Stop Cava Sacacorchos	2,47	2,99
Verres de dégustation Spiegelau Festival 30cl	4,40	5,32

POUR VOS AMIS ET VOUS (à partir de 10 personnes), NOUS ORGANISONS AVEC PLAISIR DES DEGUSTATIONS PAYANTES SANS OBLIGATION D'ACHAT

ENSEMBLE, NOUS DETERMINONS LA PALETTE DE VINS SERVIS A VOTRE GROUPE DE MANIERE PROFESSIONNELLE.

POUR VOS FÊTES:

LOCATION DE VERRES, NETTOYAGE COMPRIS. PETITS ET GRANDS SEAUX A CAVA, PLAT A PAËLLA.

REPRISE DES BOUTEILLES NON ENTAMEES. Réduction sur la location si achat de bouteilles de vins.

Dans nos magasins des rabais en fonction des quantités sont donnés sur certains vins.

Un goût de bouchon ne peut pas être considéré comme raison de reprise valable vu les prix compétitifs.

Ce pourcentage ne peut pas être garanti et reste à charge du client, sauf geste commercial de notre part.

Toutes nos factures sont payables au comptant. Possibilité de payer par Bancontact. Les cartes de crédit ne sont pas acceptées.