

BIANCO

Vernaccia di San Gimignano 2010

DOCG - 100% VERNACCIA; TOSCANA – 12,5% VOL

1/2 Btl

14,50 €

Un nez de pommes vertes, d'amandes et de fenouil, suivi d'une belle fluidité avec beaucoup de fraîcheur. Finale onctueuse. Se marie bien avec des fruits de mer ou un carpaccio de poisson.

Aroma's van groene appels, amandelen en venkel, gevolgd door mooie soepelheid met veel frisheid. Smeuïge finale. Past uitstekend bij zeevruchten of een viscarpaccio.

Fresh and fruity, with apple, mineral and light celery character. Medium body. Crisp finish. All types of seafood and shellfish, white meat and carpaccio.

Gavi di Gavi 2010

DOCG - 100% CORTESE; PIEMONTE – 13% VOL

1/2 Btl

38,00 €

21,00 €

Nous sommes là dans une appellation très prisé du nord de l'Italie, un peu au nord de Gavi, avec un domaine à l'origine de l'attribution du DOCG. Ce vin à la robe jaune, aux arômes de fruits à noyau, comme la pêche. Il sera le partenaire idéal d'un repas à base de salades composées, pâtes, risotto et de poissons, surtout grillés. Sec au caractère fruité avec une belle acidité et une belle vivacité. Vous en garderez un souvenir très agréable grâce à son final pur.

Wij bevinden ons hier in een erg geprezen appellation in het noorden van Italië, even ten noorden van Gavi, met een domein dat aan de oorsprong van de DOCG benaming ligt. De wijn is geel met een aroma van pitvruchten zoals perzik. Hij past perfect bij een gemengd slaatje, pasta risotto en vis, vooral gegrild. Hij is droog, heeft een fruitig karakter, een mooie zuurte en levendigheid. Dankzij de pure afdronk zult u er mooie herinneringen aan overhouden.

A highly valued appellation of northern Italy, situated just north of Gavi, with a domain at the roots of the DOCG attribution. This yellow wine has a perfume of stone fruit, like peach. It is ideal with mixed salads, pasta, risotto and fish, preferably grilled. It is dry with fruity character, nice acidity and swiftness. Its pure finish will leave a pleasant memory.

Zibibbo

IGT- 100% ZIBIBBO; SICILIA – 16% VOL

29,50 €

Vin liquoreux de grande facture, méconnu car peu produit. Son nez intense et fruité vous mettra l'eau à la bouche! Cette dernière sera pleine de douceur et sucré sans exagération. Idéal pour les desserts, pâtisseries et fromages à pâtes durs. Un coup de cœur.

Grootse likeurwijn, een beetje miskend omdat hij weinig geproduceerd wordt. Het intense en fruitige aroma doet u ongetwijfeld watertanden! De smaak is zacht en niet overdreven zoet. Ideaal bij nagerechten, gebak en harde kazen. Een aanrader.

Great liqueur wine, little known because of its small production. Its intense and fruity perfume will make your mouth water! Its taste is very soft and reasonably sweet. Ideal with desserts, pastry and batter cheeses. Just try it.

Campania Falanghina 2010

Btl

DOC - 100% FALANGHINA; CAMPANIA – 12,50% VOL

18,00 €

Vin blanc à la robe jaune paille claire. Un nez raffiné et persistant. Un palais sec et velouté en fait le compagnon idéal de vos fruits de mer crus. Un vin d'été par excellence.

Witte wijn met heldere, strogele kleur. Fijne en indringende aroma's. Droge, fluwelen smaak. Ideaal bij rauwe zeevruchten. Een bij uitstek zomerse wijn.

White wine with clear, straw yellow colour. Fine and penetrating flavour. Dry, velvet body. Ideal with seafood. An outstanding summery wine..

Vignuolo Bianco 2009

Btl

DOC - 50% PAMPANUTO ET 50% BOMBINO BIANCO; PUGLIA – 12,50% VOL

22,00 €

Vin blanc au parfum fruité et quel est la surprise quand au palais il s'avère sec et équilibré! Il s'emballe sur les antipasti, poissons rôtis et vous l'appréciez après le repas...

Witte wijn met een fruitig parfum die verrassend genoeg een droge en evenwichtige smaak heeft! Hij smaakt voortreffelijk bij antipasti of geroosterde vis, maar ook na de maaltijd zal deze wijn menig hart bekoren....

A white wine with a fruity fragrance that is so dry and well-balanced that it surprises the palate! It loves antipasti, roasted fish and you will enjoy it after meals...

Soave 2005

Btl

DOC - 85% GARGANEGA ET 15% TREBBIANO DI SOAVE; VENETO – 13%VOL.

24,50 €

Vin blanc à la robe jaune intense aux reflets verts. Sec et frais, il sera le compagnon de vos apéritifs. Pour le repas préféré lui les viandes blanches et les fromages frais.

Volgele witte wijn met groene tinten. Droog en fris. Prima als aperitief en bij wit vlees en verse kaas.

Intense yellow with green reflections. Dry and fresh. Excellent as aperitif and with white meat and fresh cheeses..

Sannio Falanghina 2010

Btl

DOC - 100% FALANGHINA SANNIO; CAMPANIA – 13% VOL

26,50 €

Vin blanc à la robe jaune paille soutenue. Un nez fin et élégant aux senteurs de banane et de pommes vertes assez prononcés. Un palais sec et délicat en fait le partenaire des risotti aux fruits de mer et de ces derniers à la nage. Une vendange tardive cultivée depuis l'antiquité obtenue sur des terrains argileux, calculeux et ensoleillés qui garantissent un vin de grande qualité

Witte wijn met strogele kleur. Fijne en elegante aroma's met uitgesproken toetsen van banaan en groene appel. Zijn droge, delicate smaak maakt hem uitstekend bij risotti met zeevruchten en vis. Typisch is zijn sedert de oudheid gecultiveerde late oogst op zonnige, kalkrijke leemgronden, waardoor hij de garantie van grote kwaliteit verwerft.

White wine with straw yellow colour. Fine and elegant perfume with fairly pronounced hints of banana and green apple. The dry, delicate palate make it a perfect companion of seafood and fish. Typical is its since ancient times cultivated late harvest on sunny, limestone and loamy soil, which guarantees its great quality.

Grillo 2009

IGT-100% GRILLO; SICILIA – 13.5%VOL

27,50 €

Une robe jaune paille et un parfum de fruits frais, sauge et laurier font de ce vin blanc du sud le compagnon idéal des poissons grillés. Mais grâce à sa grande personnalité et à son palais intense, il sera idéal également sur les viandes blanches et crustacés. En un mot, Sicile...

De strogele kleur en het parfum van vers fruit, salie en laurier maken deze zuiderse witte wijn tot ideaal gezelschap van gegrilde vis. Maar door zijn grote persoonlijkheid en intense smaak, past hij ook uitstekend bij wit vlees en schaaldieren. In één woord: Sicilië...

Its straw yellow colour and perfume of fresh fruit, sage and bay leaves make this southern white wine the ideal companion of grilled fish. Thanks to its great personality and intense flavour, it is also excellent with white meat and seafood. In short: Sicily...

Greco di Tufo 2010

DOCG -100% GRECO DI TUFO; CAMPANIA – 12.5%VOL

27,50 €

Vin blanc, au nez très agréable, aux très fortes notes fruités. Au palais il sera sec avec des notes de noix toastées. Il accompagnera vos poissons, légumes et risotto légers sans un pli. Nous sommes en présence d'un des plus nobles vin blanc du sud de l'Italie. Son cépage trouve ses origines dans la première moitié du premier millénaire. La localité de "Tufo" est l'endroit incontournable pour ce cépage qui tire la quintessence de cette terre à la richesse et aux propriétés exceptionnelles

Zeer aangename witte wijn met sterke fruittoetsen. De smaak is droog met sprankels van gegrilde noten. Hij voelt zich goed bij vis, groenten en lichte risotti. Dit is een van de meest edele witte wijnen van Zuid-Italië. Het druivenras dateert van de eerste 500 jaar van onze tijdrekening. Alleen de rijke grond van "Tufo" staat garant voor de rijkdom en uitzonderlijke kenmerken van dit ras.

Very pleasant white wine with a fruity touch. Dry palate with hints of grilled nuts. At ease with fish, vegetables and light risotti. Here we have one of the most noble wines of southern Italy. The grape variety dates back to the first 500 years of our calendar. Only the rich "Tufo" soil guarantees the abundance and exceptional characteristics of these grapes.

Carmen Puthod 2009

IGT - 100% SANGIOVESE; TOSCANA – 13% VOL

32,00 €

La particularité de ce vin blanc est qu'il est produit à base de raisins noirs. Avec ce procédé difficile à contrôler, il en résulte un vin exceptionnel, épicé et plein avec de petites touches boisées. Délicieux sur du poisson préparé en sauce, de la pintade ou tout simplement pour la surprise!

Het bijzondere aan deze witte wijn is dat hij gemaakt is op basis van blauwe druiven. Deze moeilijk te controleren bereiding resulteert in een uitzonderlijke wijn, kruidig met lichte bostonen. Heerlijk bij visgerechten met saus, parelhoen of gewoonweg voor de verrassing.

This white wine is unusual because it is produced using red grapes. The process is difficult to master but the result is a spiced and rounded wine of exceptional quality with hints of wood. It is delicious with fish prepared in a sauce and with guinea-fowl, or simply on its own to savour its unique charms!

ROSATO

Vignuolo Rosato 2009

DOC - 100% BOMBINO; PUGLIA – 12% VOL

22,00 €

Vin rosé très harmonieux, sec et vineux, il vous raviera à l'apéritif. Il accompagnera votre repas sans complexe ; viande grillé, poisson grillé et salade composé avec du fromage sont ces partenaires privilégiés. Pour ceux qui veulent la fraîcheur du rosé avec du corps!

Zeer evenwichtige, droge en krachtige rosé die in de smaak zal vallen als aperitief. Deze wijn kan perfect bij de maaltijd worden gedronken. Hij past uitstekend bij gegrilde vis of vlees, een salade met kaas, ... Voor degenen die houden van de frisheid van een rosé met body!

A very harmonious rosé. Dry and full-bodied, it will delight as a before-dinner drink. It will go easily with your meal. Its favourite partners are grilled meats, grilled fish and composed salads with cheese. For those who want the freshness of a rosé and body!

Ros'aura 2009

DOC - 100% AGLIANICO; CAMPANIA – 13,50% VOL

28,00 €

Ce vin prend naissance de raisins déjà utilisés au temps des Romains avec le caractère de notre époque. La brillance du rose de sa robe plante le décor avant de passer au nez dominé par le fruit frais: fraise et cerise essentiellement. Attaque fraîche et bouche souple avec un bel équilibre. Un vin estival qui vous fera passer un moment dans la belle région de Naples.

Deze wijn wordt op moderne wijze geproduceerd met druiven die reeds ten tijde van de Romeinen gekend waren. Een helderroze kleur met aroma's van vers fruit, vooral aardbei en kers. De smaak is fris, soepel en mooi evenwichtig. Een zomers wijntje die u even naar de mooie streek van Napels brengt.

This present-day wine is made with grapes that were already known in the Roman empire. The bright pink colour invites to the perfume of fresh fruit, mainly strawberry and cherry. The taste is fresh, supple and well balanced. A summery wine that takes you for a moment to the beautiful region of Naples.

Rosso

Colli della Toscana Centrale 2010

IGT - 100% SANGIOVESE; TOSCANA – 12.5% VOL

16,00 €

Un vin à la robe rouge rubis. Un nez fruité et équilibré. Un palais sec et rond qui en fera votre compagnon quotidien. Issu du cépage Sangiovese, que nous considérons comme le sang qui coule dans les veines des traditions Toscane, nous sommes en présence d'un petit super Toscan. ce vin sincère transformera tout simple repas en un vrai évènement

Robijnrood met fruitig en evenwichtig aroma. Zijn droge, ronde afdronk maakt hem tot uw dagelijkse tafelenoot. De Sangiovese, als het ware het bloed in de aderen van het traditionele Toscanië, ligt aan de basis van deze wijn en maakt hem tot een kleine superwijn. Deze eerlijke wijn maakt van uw dagelijkse kost een echte belevenis.

Ruby red with fruity and balanced aromas. Its dry, full-bodied palate makes it your daily companion. The Sangiovese grape, the blood in the veins of traditional Tuscany, is the basis of this wine and upgrades it to a little super wine. Its honesty turns each dish into a real experience.

Campania Aglianico 2010

IGT - 100% AGLIANICO; CAMPANIA – 12% VOL

16,00 €

Vin rouge à la robe rubis. Un nez de cerises, fruits rouges et épices. Un palais sec et persistant. Un vin très intéressant qui unit les spécificités de son cépage (austérité et vigueur) avec une grande fraîcheur. Ce mixte rare le rend particulièrement éclectique et adapté à tous types de repas.

Robijnrode wijn met aroma's van kersen, rode vruchten en kruiden. Droge en persistente smaak. Zeer interessante wijn die de kenmerken van de soort (streng en krachtig) combineert met een grote frisheid. Deze uitzonderlijke combinatie maakt hem eclectisch en passend bij elk gerecht.

Ruby red with aromas of cherries, red fruit and spices. Dry and persistent palate. Very interesting wine combining the characteristics of its grapes (strong and powerful) with a great freshness. This rare mixture makes it eclectic and fitting with any dish.

Chianti 2010

DOCG - 100% SANGIOVESE; TOSCANA – 13% VOL

18,00 €

Vin rouge à la robe rubis intense aux reflets grenades. Un nez aux notes fruités et épicés intenses. Un vin souple et légèrement tannique. Charcuteries, pâtes en sauces rouges, les voilà ses partenaires! Un passage obligatoire pour comprendre la culture viticole Toscane et pouvoir continuer le voyage vers les vins de hauts vols que cette belle région abritent.

Intens robijnrode wijn met granaatrode reflecties. Een indringende geur van fruit en kruiden. Soepel met lichte tannines. De ideale partner bij fijne vleeswaren, pasta en rode saus. Een must om de Toscaanse wijncultuur te begrijpen en een overgang naar de grote wijnen uit die mooie streek.

Deep ruby red wine with granet reflections. A persistent perfume of fruit and herbs. Smooth with light tannins. Excellent companion of fine meats, pasta and red sauces. A must to understand the Tuscan wine culture and a transition to the great wines of that beautiful region.

Irpinia 2010

DOC - 100% AGLIANICO; CAMPANIA – 13% VOL

22,00 €

Vin rouge à la robe rubis aux reflets violets. Un nez intense et persistant qui vous transporte d'un geste dans cette région ensoleillée et encore assez vierge pour produire ce type de vin "vrai" témoin du passé. Un palais sec avec juste ce qu'il faut de tanins pour lui donner cette belle longueur qui le caractérise. Viande rouge et charcuteries affinées sont ses pêchés.

Robijnrood met paarse reflecties. Een intens en blijvend aroma, typisch voor deze zonovergoten streek en voor deze wijn, een echte getuige van het verleden. Een droge afdronk met net voldoende tannines om hem zijn karakteristieke lengte te geven. Uitstekend bij rood vlees en fijne vleeswaren.

Ruby red wine with violet reflections. Intense and persistent nose, typical of this sunny region and for this wine, a true reference to the past. The dry palate with just enough tannins gives it the characteristic long finish. Very good with red meat and fine meats.

Vignuolo Murgia Rosso 2009

IGT ROSSO - 100% SANGIOVESE; PUGLIA – 12,50% VOL

22,00 €

Sa robe rouge rubis profond vous plantera le décor! Intense avec de délicates senteurs de fruits rouges. Sec, élégant et persistant, il se fera le compagnon idéal des viandes rouges et pâtes avec des sauces à base de viande.

Zijn diepe robijnrode kleur zet meteen de toon! Intens met delicate aroma's van rode vruchten. Droog, elegant en volhardend. Hij past dus uitstekend bij rood vlees en pasta met een bolognesesaus.

Its deep ruby-red colour will set the tone! Intense with delicate berry flavours. Dry, elegant and persistent, it is the ideal companion for red meats and pasta with meat-based sauces.

Valpolicella 2009

DOC - 70% CORVINA 10% MOLINARA ET 20% RONDINELLA; VENETO – 13% VOL

22,00 €

Vin rouge à la robe rubis. Un nez aux notes subtiles de cerises amarena. Un palais plein et long aux notes de châtaignes. Il accompagnera vos (où les nôtres), vos viandes blanches et saucisses de la plus belle des façons.

Robijnrode wijn met subtiel aroma van amarena kersen. Volle en lange afdronk met kastanjettoets. Ideaal in combinatie met wit vlees en worst.

Ruby red with subtle perfume of amarena cherries. Full and long body with hints of chestnuts. Ideal in combination with white meat and sausages.

Chianti Gallo nero 2007

DOCG - 100% SANGIOVESE; TOSCANA – 13% VOL

28,00 €

Vin rouge à la robe rubis virant au grenade en vieillissant. Un nez riche des sous bois de la région avec une dominance de violette. Un palais sec et savoureux, légèrement tannique qui s'affinera avec le temps. Les appellations "Classico DOCG" et "Gallo Nero" sont parmi les plus contrôlées dans le monde viticole Italien, une garantie! un vin créer pour durer.

Robijnrode wijn die naar granaatrood evolueert bij het ouder worden. Streekgebonden aroma van overwegend viooltjes. Droge en heerlijke smaak, met lichte tannines die duidelijker worden na verloop van tijd. De appellaties "Classico DOCG" en "Gallo Nero" behoren tot de meest gecontroleerde in de Italiaanse wijnwereld. Een echte waarborg, een echte blijver!

Ruby red wine evolving towards granet when ageing. Perfume of the region of mainly violets. Dry and delicious taste, with light tannins becoming more pronounced after some time. The "Classico DOCG" and "Gallo Nero" appellations belong to the most controlled among Italian wines. A true guarantee!

Nero d'Avola 2008

IGT - 100% NERO D'AVOLA; SICILIA – 13.5% VOL

29,50 €

Robe rouge rubis soutenu et un nez de fruits rouges et épices méditerranéennes. Un mono cépage réussi! Car au palais il est vif et persistant. Un bon vin pour un bon repas.

Intense robijnrode kleur met een aroma van rood fruit en mediterrane kruiden. Een geslaagde mono-cepage! De smaak is levendig en doordringend. Een goede wij voor een goede maaltijd.

Intense ruby red colour with perfume of red fruit and Mediterranean herbs. A successful mono-cepage! Its taste is lively and persistent. A good wine for a good meal.

Maniero di Federico 2010

IGT - 100% UVA DI TROIA; PUGLIA – 12,50% VOL

29,50 €

A découvrir! Robe rouge rubis avec des reflets grenat. Sec, long en bouche et parfaitement typique du raisin dont il provient. Il est envoûtant au nez avec des notes intenses de fruits mûres et de groseilles. Idéal sur les pâtes à la sauce au goût prononcé, viande de chasse et fromage affiné. Pour les amateurs!

Niet te missen! Robijnrood met granaatrode tinten. Droog, een lange afdronk en typisch voor de druif waarmee deze wijn is gemaakt. Een waar plezier voor de neus met intense toetsen van rijpe vruchten en bessen. Ideaal bij een pasta met een pittige saus, wild en gerijpte kazen. Voor de liefhebbers!

One to discover! Ruby-red colour with garnet reflections. Dry, lingering on the palate and typical of the grape from which it is made. It enchants the nose with intense notes of ripe fruits and red currants. Ideal with pasta with strong sauces, venison and aged cheeses. For wine lovers!

Dolcetto d'Alba 2008

DOC -100% DOLCETTO; PIEMONTE – 13% VOL

29,50 €

Vin rouge à la robe rubis avec un nez frais et fruité. Un palais souple et très agréable en faisant l'hôte quotidien de votre table. Antipasti, plats légers, salades, voilà ce qui le sublimerait! Un passage dans le Piémont et vous vous apercevrez très vite de la place de ce cépage dans la vie quotidienne de cette belle région.

Robijnrood met fris en fruitig aroma. De soepele, aangename smaak maakt hem tot een dagelijkse gezel. Prima bij antipasti, lichte maaltijden, salades. Wie naar Piemonte reist, merkt meteen welke plaats deze druivensoort in het dagelijkse leven van deze mooie streek inneemt.

Ruby red with fresh and fruity perfume. Its smooth and pleasant palate makes it welcome at your table every day. Excellent with antipasti, light meals and salads. When travelling through Piemonte, you will immediately notice the importance of these grapes in the daily life of this beautiful region.

Barbera d'Alba 2008

DOC - 100% BARBERA; PIEMONTE – 14% VOL

32,50 €

Vin rouge à la robe rubis intense aux reflets violets. Un nez de cerises et fruits des bois. Au palais, la douceur et l'acidité caractéristiques de ce cépage ancestrales sont au rendez-vous avec une très bonne longueur. Un vin pouvant accompagner tous vos repas à base de viande ou à base de fruits secs types noisettes, marrons ou noix.

Intens robijnrode wijn met paarse reflecties. Een aroma van kersen en bosvruchten. De kenmerkende smaak, zachtheid en zuurte van deze ancestrale wijn zijn van de partij en zorgen voor een lange afdronk. Deze wijn past bij alle vleesgerechten of ook bij gedroogde vruchten zoals noten en kastanjes.

Intense ruby red wine with violet reflections. Aroma of cherries and forest fruit. This ancestral wine has a characteristic palate, softness and acidity and a very long finish. Ideal with all meat dishes and also dried fruit such as nuts and chestnuts.

Valpolicella Superiore Ripasso 2008

DOC - 40% CORVINA 40% CORVINA GROSSA 10% MOLINARA
ET 10% RONDINELLA; VENETO – 13.5% VOL

32,50 €

Un de nos coup de coeur! Vin rouge à la robe rubis intense aux reflets grenades. Un nez vineux aux notes de fruits rouges. Un palais plein et long résultant de la technique traditionnelle qui consiste à faire reposer, sans fermentation, les raisins de Valpolicella sur les restes de raisins d'Amarone (grand vin présent dans notre sélection).

Een van onze lievelingswijnen! Intens robijnrood met granaatrode toetsen. Krachtige aroma's met flarden van rood fruit. Volle en lange afdronk. Het resultaat van een traditionele techniek die erin bestaat de Valpolicella druiven te laten rusten, zonder fermentatie, op de resten van de Amarone druiven (een grote wijn, eveneens in onze aanbod).

One of our favourites! Intense ruby red with granet reflections. Strong aroma with hints of red fruit. Full and long body. The result of a traditional technique which consists in letting the Valpolicella grapes rest, without fermentation, on the remainders of the Amarone grapes (also a great wine, also in our selection).

L'Atto 2009

DOC - 100% AGLIANICO; BASILICATA – 14,50% VOL

36,00 €

“L'acte” est un vin à la robe noir encre. Au nez vous découvrirez ces arômes de cerises noires et de moka mais également son bouquet un peu fumé et une pointe boisée. Un palais souple avec des tanins doux et fruités. Une réussite à base de ce cépage noble du centre de l'Italie, à ne pas mettre dans toute les “bouches” pour son corps et sa puissance.

“De Akte” heeft een inktzwarte kleur en aroma's van zwarte kersen en mokka, maar is ook een beetje rokerig met een lichte houttoets. In de mond is hij soepel met zachte en fruitige tannines. Een geslaagde wijn op basis van deze nobele druif uit midden Italië, evenwel niet geschikt voor alle “monden” vanwege zijn stevigheid.

“The Act” is ink black. Its perfume is characterised by black cherries and mocha, with a hint of smoke and wood. Its palate is supple with soft and fruity tannins. A splendid succes on the basis of this noble grape from the centre of Italy. Yet not meant for all “palates”, because of its strength.

Chianti Gallo nero Riserva 2006

DOCG - 100% SANGIOVESE; TOSCANA – 13% VOL

37,50 €

Vin rouge à la robe rubis virant au grenade en vieillissant. Un nez, riche et délicat, de fruits et d'épices. Les appellations “Classico DOCG”, “Gallo Nero” et “Riserva” (pour 3 ans de vieillissement minimum) font parties des appellations les plus contrôlées dans le monde vinicole Italien, une garantie! Un vin qui naît pour durer et marquer les mémoires de son passage dans le monde du vin.

Robijnrode wijn die naar granaatrood evolueert bij het ouder worden. Rijk en delicaat aroma van fruit en kruiden. De appellaties “Classico DOCG”, “Gallo Nero” en “Riserva” (minimum 3 jaar oud) behoren tot de meest gecontroleerde in de Italiaanse wijnwereld. Een echte waarborg! Een wijn die ontstond om te blijven en van zich te laten spreken.

Ruby red wine evolving towards granet when ageing. Rich and fine aroma of fruit and spices. The “Classico DOCG”, “Gallo Nero” and “Riserva” (minimum 3 years old) appellations belong to the most controlled among Italian wines. A true guarantee! A wine to last and to be talked about.

Langhe Nebbiolo 2008

DOC - 100% NEBBIOLO; PIEMONTE – 13.50% VOL

39,50 €

Vin rouge à la robe grenade. Un nez aux fortes notes fruités. Un palais plein et délicat doté de légers tanins. Passager des plus agréables d'un train de pâtes aux saveurs prononcés, viandes grillées et fromages affinés.

Granaatrood en uitgesproken fruitig. Volle, verfijnde afdronk met lichte tannines. Aangenaam compagnon bij kruidige pasta, gegrild vlees en fijne kazen.

Granet coloured and very fruity. Full, refined palate with light tannins. Pleasant companion of spicy pasta, grilled meat and fine cheeses.

Visner

PUGLIA – 14% VOL

40,00 €

Production limitée. Vin à base de cerises “prunus cerasus”. A partir de ces fruits très aromatiques naît un vin de haute qualité. Délicieux nectar de méditation, idéal sur les fruits et surtout les fruits secs. Une découverte...

Beperkte productie. Wijn op basis van “prunus cerasus” kersen. Dit zeer aromatisch fruit zorgt voor een wijn van hoge kwaliteit. Een overheerlijke meditatie nectar, ideaal bij fruit en vooral gedroogd fruit. Een echte openbaring!

Limited production. Wine made of “prunus cerasus” cherries. This very aromatic fruit gives a high quality wine. Delicious meditation nectar, ideal with fruit and even more with dry fruit. One to discover!

Valpolicella superiore 2007

DOC - 40% CORVINA 40% CORVINA GROSSA 10% MOLINARA
ET 10% RONDINELLA; VENETO – 14.50% VOL

46,00 €

Vin rouge à la robe rubis aux reflets grenades. Un nez, de fruits rouges et cacao, envoûtant. En bouche vient le meilleur: fruits rouges, vanille, café et pur plaisir... La vinification est obtenue de raisins exclusivement récoltés à la main et mis à sécher pendant 60 jours. Viande rouge et gibier ne pourront plus s'en passer..

Robijnrood met granaatrode toetsen. Fascinerend aroma van rood fruit en cacao. En dan die smaak... rood fruit, vanille, koffie en puur plezier... Enkel met de hand geoogste en 60 dagen gedroogde druiven worden gebruikt. Rood vlees en wild zijn wild van hem.

Ruby red with granet reflections. Fascinating perfume of red fruit and cocoa. And then the palate... red fruit, vanilla, coffee and pure pleasure... Only hand-picked grapes dried for 60 days are used. Red meat and game are its favourite companions.

Zisola 2007

IGT - 100% NERO D'AVOLA; SICILIA – 14% VOL

49,50 €

Le Zisola a une couleur foncée profonde et des arômes d'airelles, d'épices fraîches, de sous-bois, avec une pointe minérale. Structure moyenne, tannins fruités et touches minérales. Belle longueur.

Diepdonkere kleur met aroma van bosbes, verse kruiden, onderhout, met een vleugje mineralen. Medium structuur, fruitige tannines. Mooie afdrank.

Deep dark colour with aroma of blueberry, fresh spices, underwood with some minerals. Medium structure, fruity tannins. Nice long finish.

Taurasi Riserva 2005

DOCG - 100% AGLIANICO DI TAURASI; CAMPANIA – 13% VOL

53,50 €

Vin rouge à la robe chargée de rubis. Un nez intense et persistant aux senteurs de vanille et de réglisse. Un palais plein avec des notes de confitures de fruits rouges et agréablement épicé. Assurément sur le podium des vins du sud de notre belle péninsule et parmi les meilleurs valeurs de toute l'Italie. Idéal sur les champignons des bois, truffes et sauces à base de viandes.

Diep robijnrode wijn. Een intens en diepgaand aroma met een vleugje vanille en zoethout. Een volle afdronk met toetsen van confituur van rood fruit, aangenaam gekruid. Verdient zeker een podiumplaats bij de wijnen uit het zuiden van ons mooie schiereiland en zelfs bij die van heel Italië. Ideaal bij boschampignons, truffel en vleessauzen.

Deep ruby red wine. Intense and profound perfume with a touch of vanilla and liquorice. Full-bodied with hints of red fruit jam, pleasantly spiced. Most certainly one of the best wines of the south of our beautiful peninsula and even of the whole country. Delicious with forest mushrooms, truffle and meat-based sauces.

Fonterutoli 2006

DOCG - 90% SANGIOVESE, 5% MERLOT, 5% MALVASIA NERA & COLORINO;
TOSCANA – 13,8% VOL

54,00 €

Le Chianti Classico a une profonde couleur rouge rubis à la couronne violacée. Bouquet intense vers des fruits mûrs, des fleurs, avec une pointe minérale. La structure est souple, les tannins juteux. Vin élégant à la finale fruitée.

De Chianti Classico heeft een diepe robijnrode kleur. Het bouquet geurt intens naar rijp fruit, bloemen en heeft een minerale hint. De structuur is soepel met sappige tannines. Elegante wijn met een fruitige afdronk.

The Chianti Classico has a deep ruby red colour. A bouquet of ripe fruit and flowers, with a mineral hint. Supple structure with juicy tannins. Elegant wine with fruity finish.

Poggio Bronzone 2006

DOC - 100% SANGIOVESE; TOSCANA – 13,7 VOL

56,00 €

Le Poggio Bronzone a une belle couleur rubis. Il a des arômes de mûres et d'herbes fraîches. Belle fraîcheur en bouche avec un côté charnu. Les tannins donnent au vin une structure assez imposante. Belle finale juteuse.

De Poggio Bronzone is robijnrood van kleur. Hij heeft aroma's van braambessen en frisse kruiden. In de mond is hij fris en vlezig. De tannines geven de wijn een middelzware structuur. Mooie afdronk van sappig fruit.

The Poggio Bronzone has a ruby red colour. It has aromas of blackberries and fresh spices. In the mouth beautiful freshness and somewhat fleshy. The tannins procure a rather firm structure. Nice finish of juicy fruit.

La Papessa 2006

IGT - 100% MERLOT; TOSCANA – 13% VOL

69,50 €

Vin rouge à la robe rubis intense aux reflets pourpre. Un nez fruité et persistant plantera le décor et vous mettra le “vin” à la bouche. Un palais délicat et élégant avec quelques légères notes tanniques lui confèrent une exceptionnelle longueur. La sélection des raisins de Merlot est très stricte et ces derniers ne proviennent que des parcelles les plus adaptées. ATTENTION, le goûter c'est ne plus pouvoir s'en passer!

Intens robijnrode wijn met purperen reflecties. Fruitig en indringend aroma. Zijn delicate en elegante smaak met enkele lichte zuurtetoetsen bezorgen hem zijn uitzonderlijk lange afdrank. Gemaakt uit een strikte keuze van Merlot druiven uit de meest aangepaste wijngaarden. OPGEPAST: als je hem éénmaal proeft, kan je niet meer zonder!

Deep ruby red with purple reflections. Fruity and intense. Its delicate and elegant palate with some light tannins give it its exceptionally long finish. Made from a select choice of Merlot grapes from the most suitable vineyards. WARNING: once you have tasted it, you can no longer miss it!

Barolo 2006

DOCG - 100% NEBBIOLO; PIEMONTE – 14.50% VOL

69,50 €

Vin rouge à la robe grenade intense qui n'a plus besoin de présentation tant son histoire et ses multiples récompenses en ont fait un incontournable des grandes appellations Italiennes. Un nez très intense de fruits rouges mûres. Un palais souple, corsé et long avec des notes de tanins délicates. Incontournable au moment du gibier et avec les fromages forts.

Diep granaatrode wijn wiens reputatie geen commentaar meer nodig heeft. Door zijn geschiedenis en zijn talrijke onderscheidingen behoort hij tot de grote Italiaanse wijnen. Zeer intens aroma van rijpe, rode vruchten. Soepele, krachtige smaak met toetsen van delicate tannines. Niet te missen bij wild en sterke kazen.

Intense garnet red wine with a well-known reputation. Through its history and numerous distinctions it belongs to Italy's great wines. Very intense perfume of ripe, red fruit. Smooth, strong palate with flavours of delicate tannins. A must with game and strong cheeses.

Amarone 2006

DOC - 40% CORVINA 40% CORVINA GROSSA 10% MOLINARA
ET 10% RONDINELLA; VENETO – 16% VOL

80,00 €

Vin rouge d'exception à la robe rubis aux reflets grenades. Un nez de fruits rouges, aux senteurs de balsamique et de cuir donnant le ton. Au palais, un régal sublimissime! Des notes de fruits rouges et de vanille se bousculent avec une longueur rare. Sa richesse est sa force! Sa vinification est obtenue de raisins exclusivement récoltés à la main et mis à sécher pendant 120 jours. Le gibier ne trouvera jamais meilleur compagnon! Et pour les passionnés, à boire après le repas dans les froides soirées d'hiver.

Uitzonderlijke robijnrode wijn met granaatrode tinten. Aroma's van rood fruit, met dominantie van balsem en leder. Sublieme smaak. Toetsen van rood fruit en vanille blijven elkaar afwisselen. Zijn rijkdom is zijn kracht! Hij wordt gemaakt van uitsluitend met de hand geoogste druiven die 120 dagen gedroogd zijn. Een uitstekend gezelschap voor wild! Echte kenners genieten er ook van op koude winteravonden na het eten.

Exceptional ruby red wine with garnet reflections. Perfume of red fruit, with a dominance of balm and leather. A sublime palate! Switching hints of red fruit and vanilla. Its wealth is its force! Made of exclusively hand picked grapes, dried for 120 days. Excellent companion for game. Real connoisseurs will also enjoy it on a cold winter's night after supper.

Castello di Fonterutoli 2005

DOCG - 90% SANGIOVESE, 10% CABERNET SAUVIGNON; TOSCANA – 13,75% VOL 99,50 €

Il a une couleur rouge rubis et des arômes fins de fruit doux, d'épices et de tabac. Bouche pleine et structure pleine. Très bel équilibre entre puissance et élégance. Finale puissante.

Bezit een robijnrode kleur en fijne aroma's van zacht fruit, kruiden en tabak. Volle smaak met mondvullende structuur. Zeer mooie balans tussen kracht en elegantie. Prachtige afdrank.

Ruby red colour and aromas of fine sweet fruit, spices and tobacco. Full palate and full body. Very nice balance between strength and elegance. Strong finish.

Tenuta Belguardo 2005

IGT - 90% CABERNET SAUVIGNON, 10% CABERNET FRANC; TOSCANA – 14,1% VOL 99,50 €

Il a une couleur rouge rubis très profonde et un bouquet intense de fruit mûr, de touches terreuses avec une pointe végétale. Bouche souple et noble. Plein et riche. Finale très large sur des impressions de moka et de minéralité.

Deze wijn heeft een zeer diepe robijnrode kleur met een intens bouquet van rijp fruit, aardse toetsen samen met een licht vegetale hint. Soepel en nobel van smaak. Rijk en mondvullend. Zeer lange afdrank met impressies van mineraliteit en mokka.

It has a very deep ruby red colour with an intense bouquet of ripe fruit, somewhat earthy with a vegetable hint. Supple and noble palate. Rich and full in the mouth. Very long finish with impressions of minerality and mocha.

Siepi 2005

IGT - 50% SANGIOVESE, 50% MERLOT; TOSCANA – 14,3% VOL 150,00 €

Le Siepi a une couleur profonde rouge rubis. Son nez est riche de fins arômes de fruits rouges et mûrs et d'épices. Un vin à la structure pleine mais souple qui possède une très belle acidité veillant à un équilibre parfait. Une finale longue et fraîche. Excellent!

De Siepi heeft een diepe robijnrode kleur. De aroma's zijn rijk met rijpe tonen van rood fruit en kruiden. Een evenwichtige wijn met een volle doch soepele structuur en een mooie aciditeit die voor de nodige balans zorgt. Zeer lange en frisse afdrank. Excellent!

The Siepi has a deep ruby red colour. Its nose is rich of fine aromas of red ripe fruit and spices. Its body is full but also supple and has a nice acidity, creating a perfect balance. The finish is long and fresh. Excellent!

Sassicaia Tenuta San Guido 2004

DOC - 85% CABERNET SAUVIGNON, 15% CABERNET FRANC;
TOSCANA – 13,5% VOL

225,00 €

Un vin EXCEPTIONNEL de par son histoire et surtout à boire. La vinification a lieu dans des cuves en acier inoxydable, initiée par des levures naturelles, suivi d'un élevage de 24 mois en "barriques" de 225 litres, fabriqué en chêne (neuf à 40%) français de l'Allier. Une fois mis en bouteille, le vin repose durant six mois avant d'être commercialisé. Ce vin époustouflant, élu meilleur vin d'Italie à plusieurs reprises, intronise le vin Italien dans l'ère moderne.

Een UITZONDERLIJKE wijn, niet alleen door zijn geschiedenis maar vooral omdat hij zo heerlijk om drinken is. De bereiding heeft plaats in inox kuipen en wordt op gang gebracht door natuurlijke gisting. Dan volgt een rijping van 24 maand in 225 liter vaten (40% nieuwe Franse Allier eik). Eenmaal op fles, rust de wijn nog zes maand vooraleer op de markt gebracht te worden. Deze adembenemende wijn werd verscheidene malen tot beste wijn van Italië verkozen en geeft de Italiaanse wijn een ereplaats in de moderne tijd.

An exceptional wine thanks to a wonderful history. The vinification takes place in stainless steel vats and is generated by natural yeast, followed by a 24 month-period in 225 litre-barrels manufactured in French oak (40% new) from Allier. As soon as it is inserted in bottles, the wine rests for a 6 month-period before being commercialized. This astonishing wine, elected several times "best wine of Italy" brings to the Italian wine a real standing in the Modern Times.

Histoire d'une ascension magistrale vers la suprématie d'un vin quasiment inconnu en Toscane.

Lorsqu'il était étudiant, à Pise, durant les années vingt, le Marquis Mario Incisa della Rocchetta rêvait de créer un vin "noble". A l'instar d'une grande partie de l'aristocratie italienne de l'époque, ses goûts en matière de vin le portaient inexorablement à préférer les bons Bordeaux. Après s'être établi avec son épouse, Clarice, dans leur résidence toscane de Tenuta San Guido, en bordure de la Méditerranée, il teste plusieurs variétés de raisins français en conclut en disant "le bouquet que je recherchais"; il s'agissait du "Cabernet". Un vin composé en majeure partie de Cabernet Sauvignon constituait un changement radical par rapport aux traditionnelles variétés toscane et piémontaise de Sangiovese et Nebbiolo. Personne n'avait jamais envisagé de produire un vin élaboré conformément aux traditions bordelaises sur un sol italien, encore moins dans une région loin d'être établie sur le plan viticole. Outre le bouquet du Cabernet, la décision que prit le Marquis de planter cette variété de raisin à Tenuta San Guido fut influencée par la similarité du site toscan avec les Graves de Bordeaux. "Graves" signifie "gravier" en français, et dans le même ordre d'idée, c'est la terre de Tenuta San Guido qui donna son nom au Sassicaia, qui, en dialecte toscan, signifie "sol pierreux".

Habités toutefois aux vins locaux légers, les consommateurs ne réagirent pas de la façon escomptée aux premiers millésimes de Sassicaia. Les vins produits au départ des raisins Cabernet Sauvignon, plus complexes, demandent davantage de temps pour mûrir et se développer. Ceci explique que de 1948 à 1960, le Sassicaia fut uniquement consommé au domaine.

Chaque année, un petit nombre de caisses trouvaient refuge dans les caves de Castiglioncello. Le Marquis s'aperçut néanmoins qu'au fil des ans, le vin ne cessait de s'améliorer. Comme il arrive souvent avec les vins de grand pedigree, les caractéristiques perçues au départ comme des défauts deviennent autant de vertus après un certain temps. Bientôt, amis et connaissances le pressèrent de poursuivre dans cette voie, et de perfectionner encore son style de vinification révolutionnaire.

En 1965, il planta deux nouveaux vignobles, constitués de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc: le nouveau vignoble "Sassicaia" était installé environ 800 pieds plus bas que le vignoble Cabernet original, non loin de Castiglioncello, tandis qu' "Aianova", légèrement plus en hauteur, était davantage exposé aux conditions climatiques. En définitive, tout le vin produit au domaine fut baptisé du nom de Sassicaia.

Geschiedenis van de magistrale opmars naar de top van een in Toscane nauwelijks gekende wijn.

Gedurende zijn studentenjaren in Pisa in de jaren 20 droomde Markies Mario Incisa della Rocchetta ervan een "edele" wijn te creëren. Zoals bij het merendeel van de Italiaanse aristocratie uit die tijd, ging zijn voorkeur uit naar de goede Bordeauxwijnen. Nadat hij zich samen met zijn echtgenote Clarice in hun Toscaans landgoed Tenuta San Guido, aan de boorden van de Middellandse Zee, gevestigd had, testte hij verscheidene Franse druivensoorten om uiteindelijk "het boekje dat hij zocht" te vinden. Het ging om een "Cabernet". Deze grotendeels uit Cabernet Sauvignon samengestelde wijn betekende een drastische verandering in vergelijking met de traditionele Toscaanse en Piemonteese wijnen uit Sangiovese en Nebbiolo. Nooit eerder had iemand gepoogd op Italiaanse bodem een wijn te ontwikkelen volgens de Bordeauxse tradities, en zeker niet in een streek die bijna geen faam op wijngebied genoot. Het besluit van de Markies om deze druivensoort in Tenuta San Guido aan te planten, werd niet alleen ingegeven door het Cabernet boekje, maar ook door de gelijkenis van de Toscaanse bodem met de Graves van Bordeaux. "Graves" betekent "gravier (kiesel)" in het Frans, en zo komt het dat de bodem van Tenuta San Guido aan de basis lag van de naam Sassicaia, wat in het Toscaanse dialect "steenachtige bodem" betekent.

De consumenten, gewend aan de lokale lichte wijnen, liepen niet meteen hoog op met de eerste Sassicaia wijnoogsten. Wijnen op basis van Cabernet Sauvignon zijn complexer en vragen dus meer tijd om te rijpen en zich te ontwikkelen. Dat verklaart waarom, van 1948 tot 1960, de Sassicaia uitsluitend op het domein verbruikt werd.

Elk jaar vond een aantal kisten de weg naar de kelders van Castiglioncello. In de loop der jaren merkte de Markies dat de wijn steeds beter werd. Zoals vaak gebeurt met grote wijnen, groeiden de aanvankelijk als gebreken ervaren eigenschappen na een zekere tijd uit tot absoluut positieve punten. Het is dan ook niet te verwonderen dat vrienden en kennissen de Markies aanspoorden om op de ingeslagen weg door te gaan en zijn revolutionair wijnproces verder te perfectioneren.

In 1965 werden twee nieuwe wijngaarden aangeplant, bestaand uit Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc: de nieuwe "Sassicaia" wijngaard werd ongeveer 800 voet lager aangelegd dan de originele Cabernet wijngaard, niet ver van Castiglioncello, terwijl de iets hoger gelegen "Aianova" meer last ondervond van de weersomstandigheden. Uiteindelijk kreeg alle op het domein geproduceerde wijn de naam "Sassicaia".

Story of an impressive ascension to the supremacy of a wine almost unknown in Tuscany.

When he was a student in Pisa, during the 20s, Marquis Mario Incisa della Rocchetta dreamt of creating a noble wine. Like most of the Italian aristocracy of these years, his wine preferences went inevitable to the wonderful Bordeaux wines. After having settled with this wife, Clarice, in their Tuscan residence of Tenuta San Guido, close to the Mediterranean sea, he tested several French grapes varieties and ended up by saying: "the bouquet I was looking for was the Cabernet". A wine mainly composed of Cabernet Sauvignon meant a drastic change compared to the traditional Tuscan varieties as well as Piedmontese varieties of Sangiovese and Nebbiolo. No one before had ever thought about producing a wine in accordance with the Bordeaux traditions on an Italian ground, even less in a region which had no particular good reputation in terms of wine production. Beyond the Cabernet bouquet, the decision taken by the marquis of planting this grape variety in Tenuta San Guido was influenced by the similarity of the Tuscan site with the Bordeaux Graves. "Grave" comes from "gravier" in French ("gravel" in English) and in the same logic, it's the ground of Tenuta San Guido that gave its name to the Sassicaia which, in Tuscan dialect, means "stony ground".

Accustomed, however, to the local light wines, the consumers did not react the way it was expected to the first Sassicaia vintages. The wines made, in the origins, of Cabernet Sauvignon grapes, which is more complex, require more time to ripen and develop. This explains why from 1948 and 1960, The Sassicaia was only consumed in the domain.

Each year, a small number of boxes were sent to the cellars of Castiglioncello. The Marquis noticed, however, that with the years going by, the wine was improving. As it frequently happens with great pedigree, the characteristics considered at the beginning as defaults, became as many virtues after a certain time. Soon, friends and acquaintances were pressing to go on this way and to further improve its revolutionary vinification style.

In 1965, he planted two new vineyards, composed of Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. The new Sassicaia vineyard was settled around 800 feet lower than the original Cabernet vineyard, not far from Castiglioncello, while "Aianova", slightly upper, was more exposed to the weather conditions. Finally, all the wine produced in the domain was baptised under the name of Sassicaia.