**Le Vin au Vert sprl**



15/7 rue du centre

1460 Virginal.

Belgique

BE 0688999809

Banque CBC IBAN BE 05 7320 4579 6175

+32(0)476622046

[www.levinauvert.be](http://www.levinauvert.be)

[info@levinauvert.be](mailto:info@levinauvert.be)

**Bon de commande 2020**

|  |  |
| --- | --- |
| Nom Prénom | mail |
| Rue N° Bte | Téléphone |
| Code postal Ville |  |

Remise de 10% pour toute commande de 60 bouteilles (hors bulles). Prix demi-gros, tvac, livraisons comprises (BW et Bxl) dans la limite des stocks disponibles. Voir conditions. [www.levinauvert.be](http://www.levinauvert.be)

Une bouteille offerte par tranche d’achat de 150 € ttc. Offre cumulable.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FR** | **Alsace – Domaine Henry Fuchs** |  |  |
| Bl | **Alsace aoc ( Edelzwicker)**  40% Sylvaner, 20% auxerrois, 20% riesling, 15% muscat, 5% pinot gris  Le nez est franc, sur des notes de fleurs blanches. L'attaque est souple, la bouche gourmande. C'est un vin croquant et fruité, désaltérant.*Apéritif, fondue au fromage, raclettes,…* | 9,42 € | ……. X 6 |
| Bl | **Riesling 2017**  Nez de fleurs blanches et les fruits à chair blanche (pêche, abricot…). L'attaque est vive, la bouche est riche et droite.Belle longueur, acidité fondue.  *Crustacés, fruits de mer, poissons grillés* | 13,37 € | ……. X 6 |
| Bl | **Riesling Equinoxe 2018**  Parcelles tardives, en coteaux, voisines du Grand Cru Kirchberg de Ribeauvillé, exposées sud-est ainsi qu’une parcelle sur le Grand Cru Osterberg.  Le nez se montre flatteur avec des notes de fruits blancs et d'ananas. L'attaque est souple, la bouche est croquante, gourmande et élégante, on retrouve les arômes du nez ; la finale est persistante grâce à une puissante acidité qui emmène le vin loin en bouche.  *Poissons en matelote, en sauce crémée, ou avec des fromages,..* | 17,74 € | ……. X 6 |
| Bl | **Pinot Gris Grand Cru Kirchberg 2017** (disponible à l’unité)  Le nez  présente  des notes de coco, de vanille et de fruits blancs. L’attaque est souple. En bouche c’est un vin ample et corsé, avec un beau gras. Il est sec avec une touche d'acidité en milieu de bouche, complexe, savoureux et une longue finale.  *Avec un saumon fumé sauvage, avec des abats du type cassolette de ris de veau, avec un feuilleté de champignons des bois.* | 26,71 € | ……. X 1 |
| Rg | **Pinot Noir – Rouge de Ribeauvillé 2018**  La robe rouge soutenue s'ouvre sur un bouquet de fruits rouges type cerise mûre. L'attaque est souple, la bouche est assez riche avec une structure tanique souple et agréable. Elégant et acidulé. *Osso bucco, couronne de porc, viande grillées,…* | 17,74 € | ……. X 6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FR** | **Vallée du Rhône – Clos des Saumanes Châteauneuf-de-Gadagne** |  |  |
| Bl | **Le Clos des Saumanes 2019** – Côtes du Rhône Villages  Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Cairette.  Nez fin et élégant de fleurs blanches, d’abricots frais et de poires. En bouche, attaque ample sur une trame bien tendue et aromatique, sur des notes de fruits blancs.  *Délicieux à l’apéritif, avec les fruits de mer chauds,..* | 9,80 € | ……. X 6 |
| Rg | **Le Clos des Saumanes 2019** – Côtes du Rhône  Grenache, Syrah, Cinsault.  Au nez, belle sensation de petits fruits noirs et d’épices qui se poursuit en bouche. Juteux et croquant. *Très polyvalent, cuisine de la méditerranée.* | 9,80 € | ……. X 6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FR** | **Bouches-du-Rhône – Domaine de Beaujeu** |  |  |
| **Bl** | **Cuvée Authentique 2018 Blanc – Chardonnay Marsanne**  Nez délicat de fleurs blanches ( acacias, aubépine). La bouche, en douceur, se  termine par une finale délicieusement saline. | 7,98 € | ……. X 6 |
| **Rg** | **Cuvée Authentique 2017 Rouge – Merlot Caladoc**  Notes d’épices douces et de fruits noirs (cassis et mûres). Tanins sans excès,  très polyvalent. | 7,98 € | ……. X 6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FR** | **Bourgogne – Domaine de la Verpaille** |  |  |
| Bl | **Bourgogne Chardonnay 2018 – Bourgogne aoc**  Notes miellées et pâte de fruits au premier nez. Les notes de fruits frais d'été prennent place à l'ouverture. La dégustation se poursuit sur ces notes estivales : abricots et pêches sont mûrs à point. La texture onctueuse et l'ampleur de ce vin contrebalancées par une belle fraîcheur acidulée nous emmènent dans l'univers gourmand des fruits charnus.  *Apéritif, poissons poêlées ou grillés, Compté de 12 mois,…* | 11,90 € |  |
| Bl | **Blanc de Blanc Extra brut**  100 % Chardonnay, ce Blanc de Blancs est entièrement élaboré à la propriété selon la méthode traditionnelle. Cette cuvée profite d'un élevage minimum de 12 mois sur lattes et d'un dosage extra brut à 2g/L. Au nez, des notes de fruité s'envolent et lors de la mise en bouche ce vin effervescent se caractérise par la finesse de ses bulles et la délicatesse de ses arômes.  *Apéritif et dîners aux chandelles ( et pourquoi pas ;)* | 13,80 € | ……. X 6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FR** | **Bordeaux – Château Moulin de Rioucreux** |  |  |
| Bl | **Château Moulin de Rioucreux 2019 - Bordeaux aoc**  Sauvignon blanc et gris  Bel équilibre entre le gras et l’acidité. On peut retrouver des arômes très fruités autant au nez qu’en bouche. *Il accompagnera à merveille les fruits de mer, les poissons et l’apéritif.* | 10,85 € | ……. X 6 |
| Rg | **Château Moulin de Blais 2016 – Côtes de Bourg**  90 % Merlot et 10% Cabernet Sauvignon  Nez mariant fruits rouges et épices. En bouche, les tanins s’assouplissent et proposent une belle concentration.  *Il accompagnera viandes et fromages.* | 11,85 € | ..……..X 6 |
| Rg | **Cuvée Zéphyr Château Moulin de Blais 2015 – Côtes de Bourg**  Belle robe rubis aux reflets grenat, ce vin présente un bouquet complexe de fruits noirs et d’épices douces légèrement poudrées. La bouche d’une élégante fraicheur est bien soutenue par une trame tannique souple qui se prolonge en une belle finale fruitée. Très élégant.  *Gibiers, viandes en sauce ,..* | 16,30 € | ……… .……..X 6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FR** | **Faugères – Mas Onésime - Languedoc-Roussillon** |  |  |
| Bl | **L’insoumis 2019** – *Chardonnay*  Nez de fleurs blanches. Une belle fraîcheur préserve sa subtilité et sa délicatesse. C’est un vin plaisant et soyeux, tout en dentelle. *Vin de tous les jours, à l’apéritif, …* | 8,80 € | ……. X 6 |
| Rs | **L’insoumis 2019** – *Cinsault Grenache*  Cette cuvée issue de très vieilles vignes haut perchées sur les coteaux pentus de La Liquière, saura vous séduire par sa couleur rose très pâle aux reflets saumonées, son nez discret et subtil et sa bouche fruitée. | 8,80 € | ……. X 6 |
| Rg | **L’insoumis 2019** – *Cinsault, Carignan, Syrah, Grenache*  C’est un vin joyeux avec une pointe de vivacité et une structure douce. Sa couleur sombre aux reflets grenat, son nez expressif aux notes de fruits rouges et sa bouche souple et fraîche sont une pure invitation au pêché. *Parfait avec les préparations méditerranéennes, très polyvalent.* | 9,85 € | ……. X 6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FR** | **Champagnes Mazet** |  |  |
| Bl | **Cuvée Tradition** *Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir* (disponible à l’unité)  Les arômes de fruits du verger et floraux se côtoient, avec une belle finale énergique. | 26,50 € | ……. X 1 |
| Bl | **L’Empreinte** *Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay*  (disponible à l’unité)  Nez intensément fruité, avec une palette aromatique florale et miellée.  *Grand Champagne gastronomique. Aussi avec le repas.* | 33,90 € | ……. X 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FR** | **Minervois – Domaine des Maels** |  |  |
| Bl | **Les Matelles 2019** – *Roussanne*  Joli nez ouvert sur des notes beurrées et toastées. Sa bouche franche est dotée d’arômes fins et délicats de fruits secs. Bel équilibre entre fraicheur et minéralité.  *Entrées froides, à l’apéritif, …* | 10,80 € | ……. X 6 |
| Rg | **Merlot des Maels 2019** – *Merlot*  Le premier nez est très fruité puis à l’agitation, perception de note grillées et épicées. La bouche *est franche et structurée. La finale est remarquable avec une persistance de fruits rouges. De tous les jours, polyvalent.* | 8,65 € | ……. X 6 |
| Rg | **Minervois des Maels 2019** – *Grenache, Carignan, Syrah*  Note fumée et toastée suivie par des confits de fruits rouges au nez, teinté de gentiane et une petite pointe de tabac blond. La bouche enchaine et détaille les baies. Cassis, framboise, mure et fraise ornent la structure déjà bien en place.  *Tian de légumes, magret de canard, …* | 10,80 € | ……. X 6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FR** | **Vallée du Rhône – Mas des Restanques – Gigondas** |  |  |
| Bl | **Vacqueyras blanc 2017** (disponible à l’unité)  Viogner, Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc  Au nez, arômes de pain grillé, de fruits blancs, de poire, de pêche. Velouté et rond en bouche, avec beaucoup de gras, arômes de fruits blancs au sirop, d’abricot sec et de vanille.  *Ris de veau, noix de St jacques, homard chaud, … gastronomique.* | 25,64 € | ……. X 1 |
| Rg | **Vacqueyras 2018**  Au nez se développent des arômes de garrigues, d’épices et de fruits noirs. Bouche charnue et dense, avec des notes de confiture, de fruits mûrs et d’épices.  *Gibiers, viandes rouges, fromages affinés* | 16,99 € | ……. X 6 |
| Rg | **Gigondas 2018**  Au nez, arômes de poivre noir, de fruits confits, de figue, de cerise. Dense et concentré en bouche avec des tanins serrés, notes d’épices et de café.  *Gibiers à poils, taureau, côtes àl’os,…* | 20,62 € | ……. X 6 |
| Rg | **Magnum Vacqueyras rouge 2018** (150 cl) (disponible à l’unité) | 42,07 € | ……. X 1 |
| Rg | **Magnum Gigondas rouge 2018** (150 cl) (disponible à l’unité) | 44,07 € | ……. X 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **It** | **Piemont – Camparo – Italie** |  |  |
| Bl | **Langhe Bianco 2019 – *Arneis Favorita***  Nez très complexe, long et net d'agrumes et d'arômes fruités. Bouche expressive, fraiche, légèrement croquante et saline, avec une finale pleine, douce et lisse.  *Poissons et fruits de mer, primi piatti,…* | 13,43 € | ……. X 6 |
| Rg | **Langhe Rosso 2016 – *Dolcetto, Barbera, Nebbiolo***  Belle cuvée équilibrée des 3 cépages. Une belle entrée en matière pour découvrir le Piémont.  *Préparations à la tomate, al ragû,…* | 10,30 € | ……. X 6 |
| Rg | **Barbera d’Alba 2018 – *Barbera***  Un grand vin rouge rubis intense et profond avec des arômes marqués de confiture, de cerise des bois, de fruits rouges et de légères notes épicées. Corsé et ample en bouche, avec une sensation typiquement fraîche en bouche.  *Viandes pas trop corsées, fromages, et pourquoi pas une soupe de poissons relevée* | 15,69 € | ……. X 6 |
| Rg | **Barolo Boiolo 2016 - *Nebbiolo*** (disponible à l’unité)  Robe rouge brique avec des reflets orange; au nez il dégage des arômes de café, de tabac, de vanille et de fruits rouges, accompagnés de violettes et de roses. En bouche, il est impérieux, puissant, élégant, moelleux et ample. Grand vin ! *Gastronomique, ou en fin de repas.* | 37,04 € | ……. X 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **It** | **Pouilles - Podere 29 – Italie** |  |  |
| Bl | **Salina 2019 - *Chardonnay***  *Les fruits exotiques nous accueillent, et se poursuivent en bouche, avec un note agrumes*  *(citrons) et une finale délicieusement saline. Primi piatti, soupe de poissons,…* | 11,63 € | ..……. X 6 |
| Bl | **Gelso Bianco 2019 – *Fiano Minutolo***  Le nez d’herbes fraiches, de fenouil, de fruits exotiques fait place à une bouc bouche bien  tendue, avec un bel équilibre gras-fraicheur en finale. *Saumon , spaghetti vongole,..* | 12,50 € | ……. X 6 |
| Rg | **Avia Pervia 2018 – *Primitivo***  *Le. Le nez puissant de chocolat, de café, de petits fruits noirs annonce un vin puissant, mais*  *sans lourdeur avec des tanins souples et discrets. Viandes mijotées, burrata bien fraîche,…* | 10,79 € | ……. X 6 |
| Rg | **Gelso Nero 2019 – *Nero di Troia***  *Les petits fruits noirs bien mûrs se dévoilent tout au long de la dégustation, avec une*  *finale légèrement citrique. Tanins tendres et discrets. Onglet en sauce, tâche noire,..* | 12,50 € | ……. X 6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Es** | **Navarra + Rioja + Jumilla – Navarrsotillo et Baica** |  |  |
| Bl | **Val de Resa 2018 Blanco – Navarrsotillo – *Biodynamie***  *Grenache blanche, fruitée avec une touche finale d’agrumes mûrs. A l’apéritif ! Paëlla, etc.* | 9,85 € | ……. X 6 |
| Rs | **Val de Resa 2018 Rosé – Navarrsotillo – *Biodynamie***  Cuvée fruitée ( groseilles, framboises, …) avec une légère minéralité et un  fond d’épices douces. | 9,85€ | ……. X 6 |
| Rg | **Baica Majuelico 2018 – Jumillia. *Monastrell***  Le nez de petits fruits noirs croquants, annonce un vin fruité et jovial.  Peut aussi se servir rafraichi. *Aussi fondues au fromage, viandes blanches, …* | 9,85 € | ……. X 6 |
| Rg | **Baica Barricado 2016 – Jumillia. Monastrell**  *Le passage en barrique est entièrement intégré dans le vin, ce qui en fait une cuvée*  *souple et gourmande. Préparations épicées ou relevées.* | 11,55 € | ……. X 6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Es** | **Castilla-La Mancha – Finca Loranque – Espagne** |  |  |
| Rg | **Tempranillo 2017**  Cuvée épicée et fruitée. Le soleil en bouteille !! *Polyvalent. De tous repas !* | 7,80 € | ……. X 6 |
| Rg | **Cabernet Sauvignon 2014**  Puissant et très franc au nez très expressif. Notes de fruits noirs torréfiés. La bouche est franche, agréable et savoureuse. *Accompagne gibiers et pièces de viandes goûtues.* | 11,54€ | ……. X 6 |
| Rg | **Cencibel 2016**  (Tempranillo) Cuvée équilibrée entre la grande maturité des raisins et une fraicheur, que l’on  retrouve tout au long de la dégustation. *Cochon ibérique, plats mijotés* | 14,54 € | ……. X 6 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pt** | **Douro – Maritavora – Portugal** |  |  |
| Bl | **Maritavora Branco 2018**  Le nez développe des arôme floraux et d’agrumes, d’herbes sauvages. On retrouve cette fraicheur en bouche, avec une finale tendue et très aromatique. *Avec les coquillages, fruits de mers, et bien sur les soupes de poissons.* | 11,85 € | ……. X 6 |
| Rg | **Maritavora Classic 2017**  Touriga Franca, Tinta Roriz , Touriga Nacional + complantage  La couleur sombre annonce un vin dense, avec une belle matière. Les notes de fruits noirs et  les notes torréfiées font place une longue finale, puissante.  *Cochon de lait à la broche, bœuf mijoté, …* | 11,85 € | ……. X 6 |
| Rg | **Maritavora Grande Reserva 2014** (disponible à l’unité)  Vignes de 130 ans sur un des plus beau terroir du Douro, cuvée numérotée et limitée  à 3306 exemplaires. Disponible aussi en caisses bois de 3 bouteilles.  *Gastronomique, ou à offrir !* | 34,91 € | ……. X 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **It** | **Abruzzes – Menicucci - Italie** |  |  |
| Bl | **M Spumante Bianco** – *Trebbiano*  Très aromatique et festif ! Fruits mûrs, peps ! | 9,90 € | ……. X 6 |
| Rs | **M Spumante Rosé** – *Montpulciano d’Abruzzo*  Un rosé assez vineux, idéal avec les petites préparations apéritives. | 9,90 € | ……. X 6 |
| Bl | **Ginesia 2019** *Pecorino*  Bel expression du cépage, avec une finale assez ample mais en fraicheur. | 11,90 € | ……. X 6 |
| Rg | **Ginesia 2018** *Montepulciano d’Abruzzo*  Les fruits compotés dominent, avec une touche cacaotée. Très souple, bien rond | 11,90 € | ……. X 6 |
| Bl | **Alvazola 2018** *Pecorino, Malvoisia*  Spectaculaire cuvée aux notes de fruits à chair blanche, de miel, avec une légère  touche oxydative*. Accompagne aussi les viandes blanches.* | 15,60 € | ……. X 6 |
| Rg | **Alvazola2016** *Montepulciano d’Abruzzo, Merlot*  Puissante cuvée, avec énormément de matière, et une finale de tanins fins  et élégants. Toute la générosité du sud de l’Italie ! | 15,60 € | ……. X 6 |