

Dans ce journal, découvrez l'art des saveurs les plus raffinées à travers notre nouvelle collection exclusive de vins.



Bart Ysebaert et Annelies Houwen (fondateurs de Biga Wines)

Cher amateur de vin,

Soyez le bienvenu dans la dernière édition de notre BIGA Journal ! Vous y découvrirez une sélection soigneusement composée des meilleurs vins, provenant des domaines viticoles les plus renommés au monde. Que vous soyez un connaisseur aguerri ou que vous commenciez tout juste votre voyage de découverte dans l'univers du vin, nous espérons que notre collection vous inspirera et vous surprendra.

Chaque vin de ce journal raconte sa propre histoire, du vignoble à votre verre. Laissez-vous emporter par la richesse des saveurs et des arômes, et découvrez la perfection des vins bien faits.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à explorer notre nouvelle gamme et espérons que vous trouverez le vin idéal pour chaque occasion. Trinquons à de beaux moments et à des expériences inoubliables !

Avec nos salutations les plus amicales,
Annelies Houwen

VIGNOBLE À L'HONNEUR : SILVERBOOM

Dans la pittoresque région du Western Cape, un monde d'expériences viticoles s'ouvre à vous, où des vigneron et œnologues experts cultivent et transforment soigneusement les raisins dans des conditions idéales. Cela donne naissance à des vins extraordinaires qui reflètent un mélange de maîtrise, de passion et d'artisanat.

Cette région offre une sélection impressionnante de cépages, une saison de croissance prolongée, un climat doux et des sols fertiles. Du puissant Shiraz au Sauvignon Blanc frais, chaque vin incarne une symphonie de saveurs et d'arômes – de l'intensité des vins rouges à l'élégance subtile des vins blancs.

p7



SCANNEZ LE QR



Cinquesegni : Où le vin italien rencontre l'art

Cinquesegni, fondée en 2008 par cinq amis, combine de manière unique les traditions italiennes du vin et de l'art. Le nom « Cinquesegni » fait référence à cinq signes personnels que les fondateurs ont gravés dans leur vignoble comme une promesse de réaliser ensemble leur vision. Leur approche associe la valeur du terroir, la préservation du patrimoine viticole et la quête de l'excellence, tout en intégrant une innovation moderne en matière de design inspirée par l'art italien.

Ce qui rend Cinquesegni vraiment spécial, c'est leur étiquette céramique ultrafine brevetée, qui fait écho aux traditions millénaires de la céramique de la région méditerranéenne. Cet emballage unique est protégé par un brevet mondial et est exclusivement utilisé par Cinquesegni, conférant ainsi un caractère exclusif à leurs produits. Grâce à cette singularité, Cinquesegni est considérée comme une véritable « Art Winery Boutique » – un lieu où la créativité et l'artisanat enrichissent et inspirent la production de vin.

p3



IDÉE CADEAU : Le coffret de luxe 4 Cento par Cinquesegni

Le coffret 4 Cento de Cinquesegni est une idée cadeau luxueuse comprenant quatre vins exceptionnels de la région de la Vénétie : Appassimento Rosso IGT, Valpolicella DOC, Corvina IGT, et Valpolicella Ripasso DOC Superiore.



Chefs belges à l'honneur : p28



PIETER LONNEVILLE

ROGER VAN DAMME

TIM BOURY



Scannez pour toutes les
FICHES TECHNIQUES

TONNO *Catarratto Chardonnay*

Italie, Sicile _____ 2123075

**CATARRATTO CHARDONNAY**

Fruité et agréable en bouche, grâce à l'association de variétés locales et internationales.



Une combinaison parfaite avec les fruits de mer, les plats de thon, ainsi que divers autres mets, des pâtes aux salades, tant pour le vin blanc que le vin rouge.

**Tonno** *Syrah* **VIN DE LA MAISON**

Italie, Sicile _____ 2124075

**SYRAH**

Un vin riche avec de la complexité, des tanins souples, des notes de fruits noirs et une longue finale généreuse.



Le Tonno accompagne parfaitement les viandes rouges et blanches, le gibier et les plats de pâtes. À servir à 18°C.

**Crudo** *Catarratto Zibibbo*

Italie, Sicile _____ 2125075

**CATARRATTO ZIBIBBO**

Frais et fruité avec une douceur équilibrée, des notes de fruits tropicaux mûrs, d'ananas, de mangue, de fleurs blanches et de citron vert.



Le Crudo se marie bien avec les plats asiatiques légers et épicés, les fruits de mer ou des salades fraîches. C'est aussi un excellent choix comme apéritif.

**CRUDO** *Prosecco Organic*

Italie, Venetio _____ 2129075

**GLERA**

Sec, frais et fruité, avec des notes aromatiques de fleurs et d'agrumes et une finale minérale pure.



Le Crudo Prosecco est parfait comme apéritif ou en combinaison avec des fruits de mer, des plats légers de poisson et des salades.

2129075 _____ Italië, Venetio

**DA SERGIO** *Catarratto Chardonnay Organico*

Italie, Sicile _____ 2165075

**CATARRATTO, CHARDONNAY**

Le vin a une saveur fraîche avec des notes de fruits tropicaux, abricot, mandarine, citron vert et amande. Son arôme est fruité avec des nuances de fruits tropicaux, abricot, pomme, agrumes et noix. Une couleur jaune clair et brillante rend ce vin visuellement attrayant. Il se marie parfaitement avec des salades, fruits de mer, viandes blanches ou en apéritif.

CASTELLANI*Montepuliciano d'Abruzzo*

Italie, Abruzzo _____ 1224075

**CABERNET SAUVIGNON**

Arômes d'herbes et de cerises rouges. Un goût délicieux et harmonieux avec des tanins légèrement secs et des fruits rouges frais en finale.

BAROLO*"I Leoni" DOCG*

Italie, Piemonte _____ 1241075

**NEBBIOLO**

Le Barolo I Leoni présente une belle couleur rouge brique dans le verre, avec des arômes de café et d'herbes. En bouche, le vin est puissant et fruité avec une agréable acidité et des tanins mûrs.

Scannez pour toutes les **FICHES TECHNIQUES****Crudo** *Nero d'Avola Cabernet Sauvignon*

2126075 _____ Italie, Sicile

**NERO D'AVOLA, CABERNET SAUVIGNON**

Corps moyen, saveurs fraîches de fruits avec des notes d'herbes, combinées à une acidité douce et un caractère de chêne intégré.



Accompagne parfaitement les viandes rouges et blanches, les fruits de mer et les plats de pâtes avec une sauce rouge. À servir à 16°C.

**CRUDO** *Rosato Nerello Mascalese Organic*

Italie, Sicile _____ 2127075

**NERELLO MASCALESE 100%**

Parfait comme apéritif ou avec des plats légers de fruits de mer et des salades.



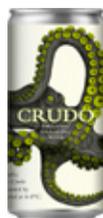
Frais, fruité et aromatique, avec des notes de baies rouges mûres, de pamplemousse rose et de groseille.

**CRUDO** *Sparkling Organic*

Frais et fruité, avec des notes de fleurs, d'agrumes, de pommes et de poires.



Servi à 8-10°C comme boisson d'accompagnement, avec des salades ou des plats de poisson léger.



2128020 _____ Italie, Venetio

4 CENTO Appassimento Rosso IGT Veneto

Italie, Veneto _____ 2229075



THE WINE
HUNTER
2020



**CORVINA, RONDINELLA,
CORVINONE**



Ce vin a une personnalité raffinée et éclatante : intense, avec des notes de fruits rouges. En bouche, il est doux, élégant et plein de saveurs.



Parfait avec des viandes grillées, des plats mijotés ou des fromages affinés.

Italie, Veneto _____ 2227075



4 CENTO Valpolicella DOC



**CORVINA, RONDINELLA,
CORVINONE**



Un vin frais et élégant, avec un bel équilibre entre acidité et vivacité. Les tanins sont doux, offrant une finale souple et agréable.



S'accorde bien avec des plats légers comme du poulet, de la dinde, des pizzas, des pâtes à la sauce tomate et des légumes grillés.

4 CENTO Corvina IGT Veneto

Italie, Veneto _____ 2228075



Découvrez plus d'informations sur l'étiquette en céramique unique, faite à la main en Italie.

SCANNEZ LE QR



4 CENTO Valpolicella Ripasso DOC Superiore



CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE



Un vin riche et plein, avec des saveurs intenses de fruits rouges mûrs, combinées à des notes épicées douces. Le vin a une structure solide, avec une longue finale, chaude et équilibrée.



Parfait avec des viandes grillées, des plats mijotés et des fromages affinés.



IDÉE CADEAU:
Le coffret de luxe 4 Cento par Cinquegni



Italie, Veneto _____ 1237075

Cantine Montretsor THE URBAN PARK Rosso IGT Veneto Passito



CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA



D'un rouge grenat intense. Ce vin a une personnalité raffinée et éclatante : intense, avec des arômes de fruits rouges. En bouche, il est doux, élégant et plein de saveurs.



Recommandé avec des plats de viande, de la viande grillée et des fromages mi-affinés à affinés.

Cantine Montresor I Santinati **AMARONE** Della Valpolicella Docg

Italie, Veneto _____ 1235075



CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA



D'un rouge grenat intense. Au nez, des arômes de fruits rouges mûrs avec des nuances d'épices délicates. Une bonne structure, chaleureux et velouté en bouche avec une finale de cerises acidulées et d'épices.



Idéal avec des plats riches et épicés, du gibier et des fromages affinés.



Italie, Veneto _____ 1236075

Cantine Montresor I Santinati **AMARONE** Della Valpolicella Docg Riserva



CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE



D'un rouge grenat intense. Au nez, des notes de fruits rouges mûrs, d'épices et de cerises noires. En bouche, des saveurs typiques du processus de séchage, comme le tabac, le cacao et la réglisse. Un vin complet, équilibré et velouté, avec une finale persistante.



Excellent en dessert ou avec des plats de viande rouge, des viandes braisées ou des fromages affinés. Nous recommandons de déboucher la bouteille une heure avant de servir.

Podere Il Carnasciale Ottantadue

Italie, Toscane _____ 2239075



SANGIOVESE

 Le goût est doux, juteux, intense, frais, savoureux et avec une bonne persistance.

 Parfait à combiner avec du carpaccio de tomates, des pizzas, des hamburgers, de la viande ou de l'agneau.

CASTELLANI PRIMITIVO DELLA PUGLIA, Campo di Marzo

Italie, Pouilles _____ 1223075



PRIMITIVO

 Un arôme distinctif de cerises rouges, de framboises et une pointe de goudron. Un vin savoureux avec des notes de cerises et des tanins doux et équilibrés.

La Bella Gaella

Italie, Toscane _____ 2238075



SANGIOVESE

 Un vin avec une structure solide, un bon équilibre et de la fraîcheur. Les tanins sont bien intégrés, avec une longue et intense finale.

 Parfait pour accompagner des plats de gibier comme le cerf, le sanglier, le canard, le faisan et la volaille.

IL CARNEVALI Sangiovese de Primitivo

Italie, Pouilles _____ 1091075

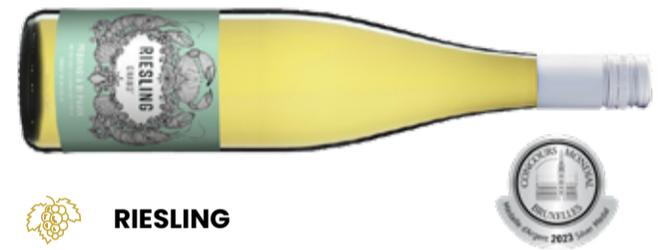


NEGROAMARO-PRIMITIVO

 On perçoit des fruits rouges et des violettes. Le vin est de corps moyen et très facile à boire grâce à son goût sec, harmonieux et ses tanins doux qui se marient parfaitement à sa faible acidité. La finale est persistante et agréable.

Crabo Riesling

Italie, Lombardie _____ 2204075



RIESLING

 Un riesling de corps moyen avec des notes fraîches et minérales et une longue finale. Le vin a une fraîcheur vive et citronnée et une structure raffinée.

 Parfait pour accompagner des salades, des fruits de mer, des crustacés, des plats asiatiques épicés ou comme apéritif.

BERVINI Rosé Frizzante

Italie, Veneto _____ 2219075



BIANCHE, RABOSO



Un rosé pétillant frais avec une acidité agréable et une douceur subtile.



Idéal comme apéritif et parfait avec des plats de viande blanche, des pizzas et des snacks légers.

BERVINI Chardonnay Frizzante

Italie, Veneto _____ 2220075



CHARDONNAY



Un Chardonnay pétillant frais et vif avec un goût léger et pétillant.



Parfait comme apéritif et excellent accompagnement de plats légers et de fruits de mer.



SERVIR BIEN FROID

Bervini Raboso Trevenezie IGT

Italie, Trévenézie _____ 2218075



RABOSO



Un vin rouge pétillant fruité et doux avec un bon équilibre et une acidité agréable.



Excellent avec de la charcuterie, des fromages, des pizzas et des snacks légers.

Italie, Sicile _____ 2112075



Gloria Grillo DOC Organic



GRILLO (10% ZIBIBBO CATARRATTO)



Saveur sèche et fruitée avec des notes d'agrumes et de fruits tropicaux, accompagnées de nuances florales.



Servi à 8-10°C avec des salades, des plats de poisson ou comme apéritif.



Gloria Nerello Mascalese Organic

Italie, Sicile _____ 2113075



NERELLO MASCALESE



Fraîcheur, fruité et saveurs terreuses avec une touche minérale provenant des sols volcaniques, des notes d'épices et des tanins présents mais équilibrés. Bonne harmonie avec une acidité subtile et une longue finale.



S'accorde bien avec des pâtes, comme apéritif ou avec des plats légers de fruits de mer et des salades. À servir à 16°C.

Italie, Sicile _____ 2114075



Gloria Rozato Frappato Doc Organic & Vegan



FRAPPATO



Saveurs fraîches, fruitées et aromatiques avec des notes de baies rouges mûres, cerises, pamplemousse rose et groseilles, avec une longue finale.



Parfait comme apéritif ou avec des plats légers de fruits de mer et des salades. Servir à 8-10°C.



Zanettini Corvina Parziale Appassimento IGP

Italie, Vérone _____ 1163075



CORVINA



Plein de saveurs avec un bouquet fruité et épicé, doux avec des notes de baies sauvages.



Accompagne parfaitement les plats italiens, viandes grillées, gibiers ou fromages affinés.

Mafi-Rosso Il Grande Vino

Italie _____ 1108075



BLEND



En bouche, le vin est riche et invitant, avec beaucoup de fruits et des notes épicées agréables, élégamment enveloppées dans des nuances de maturation partielle en chêne. Un vin qui convient à chaque Don.



Idéal pour des plats grillés, des pâtes et des pizzas.



Casa Giona Amarone Della Valpolicella



2124075 _____ Italie, Sicile



CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA



Riche et profond, avec une légère douceur et des saveurs concentrées de cassis, d'épices et de fruits noirs, bien structuré mais avec une touche de fraîcheur.



Idéal pour accompagner les viandes rouges, les plats de gibier et les fromages affinés.



1140075 _____ Italie, Pouilles

Savellini Negroamaro Primitivo



NEGROAMARO, PRIMITIVO



Concentré, avec des notes de baies, de prunes et de poivre, riche et rond avec une belle finale.



Parfait avec des plats de la cuisine italienne, des barbecues, des plats épicés ou une sélection de fromages.

Allegro Chardonnay

Italie, Pouilles _____ 2116075



CHARDONNAY



Un goût plein avec des notes d'agrumes mûrs, de pommes et une légère touche de beurre et de chêne.



Parfait avec des salades, du poisson, des crustacés ou simplement comme apéritif.

Mona Lisa, Rosso Organic Renaissance Blend

Sud de l'Italie _____



PRIMITIVO, SANGIOVESE



Un vin rouge riche avec des notes de baies noires, de prunes, d'épices fraîches et de chocolat.



Accompagne parfaitement des plats traditionnels italiens, de la viande rouge, des fromages et de la volaille.



Mona Lisa, Bianco Organic Renaissance Blend

Sud de l'Italie _____ 2122075



CATARRATTO CHARDONNAY



Sec, de corps moyen avec des notes d'agrumes, de fruits tropicaux, de melon, de poire, de pomme et une touche de chêne.



Idéal avec des salades, des fruits de mer, de la viande blanche ou comme apéritif.



Chunky Red Zinfandel

Italie, Pouilles _____ 2119075



ZINFANDEL



Un goût riche avec une structure bien équilibrée, des notes de chêne, de fruits, de vanille, de café et de douceur.



Accompagne parfaitement des plats de viande riches, tels que des hamburgers, des côtes levées ou du porc effiloché.



Chocolate Tube Primitivo Alberello

Italie, Pouilles _____ 2120075



PRIMITIVO



Un vin robuste avec un grand corps, des saveurs de fruits mûrs et une touche de chocolat. Disponible avec ou sans tube.



Ce vin est parfait avec des viandes grillées, du gibier et des fromages.



Italie, Pouilles _____ 2115075

Allegro Primitivo



PRIMITIVO



Un vin équilibré et plein, avec une saveur fraîche et délicate de baies, des notes épicées et une touche de vanille.



Parfait pour accompagner l'agneau, le bœuf ou le gibier.



Big Boys Chardonnay

Italie, Pouilles _____ 2118075



CHARDONNAY



De corps moyen, avec une fraîcheur sèche et des saveurs d'agrumes et de pommes, accompagnées de nuances beurrées et boisées.



Parfait avec des salades, des fruits de mer ou comme apéritif.

Big Boys Zinfandel

Italie, Pouilles _____ 2117075



ZINFANDEL



Un goût riche avec des notes de chêne bien intégrées, de fruits noirs, de café et de réglisse.



Accompagne parfaitement des plats de viande riches, tels que des hamburgers, des côtes levées ou du porc effiloché.

SILVERBOOM Special Reserve Pinotage Rosé



Afrique du Sud, Coastal Region _____ 1147075



PINOTAGE



Un rosé frais et fruité avec des notes de fraises estivales, de cerises et une longue finale.



Parfait pour accompagner des plats de viande légère et des salades.

SILVERBOOM Special Reserve Sauvignon Blanc



Afrique du Sud, Western Cape _____ 1144075



SAUVIGNON BLANC



92 points
Italianwineguy.it



Un vin croquant et fruité avec des saveurs de groseilles, pommes vertes et agrumes, accompagné de légères notes minérales et une belle finale persistante.



Parfait avec des plats légers comme des salades, du poisson grillé, des crustacés et du fromage de chèvre.

ZUMBALI Chenin Blanc

Afrique du Sud, Western Cape _____ 2135075



CHENIN BLANC



Sec, jeune, frais et fruité avec des notes de miel, de pêche, de poire et d'agrumes.



À servir à 8-10°C comme apéritif ou avec des plats de poisson, fruits de mer et salades.



SILVERBOOM Special Reserve Shiraz Merlot

Afrique du Sud, Western Cape _____ 1148075



SHIRAZ, MERLOT



Un vin intense et puissant avec un équilibre parfait entre douceur et intensité.



Parfait avec des plats de viande et des plats riches en saveurs.



Afrique du Sud, Western Cape _____ 1145075

SILVERBOOM Special Reserve Chardonnay



CHARDONNAY



Un vin crémeux et élégant avec un bel équilibre et une subtile touche de maturation en chêne.



Parfait avec du poulet grillé, des pâtes crémeuses, du poisson ou des fromages doux.



Afrique du Sud, Swartland _____ 1169075

Leeuwenkuil Reserve White



CHENIN BLANC



Offre des saveurs de pêche mûre et une touche d'ananas épicé, accompagnées d'une minéralité calcaire intrigante qui persiste en finale.



Délicieux seul ou en accompagnement de fruits de mer, fromages de chèvre ou pâtes riches en sauce.

Leeuwenkuil Reserve Red

Afrique du Sud, Swartland _____ 1168075



SHIRAZ, CABERNET SAUVIGNON, CINSULT, GRENACHE, PINOTAGE



Des arômes de fruits rouges purs, de prunes et d'épices, avec une finale équilibrée et une complexité remarquable.



Essayez avec du carpaccio de chevreuil ou un curry épicé. Se marie également bien avec des plats mijotés ou des viandes rôties au four.



Afrique du Sud, Stellenbosch _____ 1146075

SILVERBOOM Black Label Cabernet Sauvignon



CABERNET SAUVIGNON



Un vin classique avec des arômes dominants de fruits noirs, complétés par des notes subtiles de chêne et une structure tannique élégante.



Un accompagnement naturel pour le bœuf, l'agneau et le gibier.



"WINE A LITTLE, LAUGH A LOT."

GAME OF AFRICA

Chenin Blanc/Chardonnay

Afrique du Sud, Western Cape _____ 1081075



CHENIN BLANC, CHARDONNAY



Dans le verre, de belles teintes jaunes avec des notes de baies et d'agrumes.



Un excellent accompagnement pour les plats de fruits de mer, de poulet et de viandes légères.

GAME OF AFRICA

Cinsault Pinotage

Afrique du Sud, Western Cape _____ 1080075



CINSAULT PINOTAGE



Un goût légèrement épicé avec une belle douceur et un fruit équilibré.



Recommandé avec de la viande de porc, du bœuf, et des fromages doux.

GAME OF AFRICA

Cinsault Pinotage Rosé

Afrique du Sud, Western Cape _____ 1079075



PINOTAGE



Une saveur bien équilibrée avec des fruits frais.



Idéal pour des salades d'été légères et des plats de viande légère.

TURTLE DREAMING,

Semillon Sauvignon Blanc

2132075 _____ Australie, Sud-Est



SEMILLON 60% SAUVIGNON BLANC 40%



Vin de corps moyen avec une saveur équilibrée d'agrumes frais et des notes de melon et de poire.



Parfait avec des salades, buffets, fruits de mer, viandes blanches comme le poulet ou le porc.



TURTLE DREAMING,

Cabernet Sauvignon Shiraz Organic

2131075 _____ Australie, Sud-Est



CABERNET SAUVIGNON (60%) SHIRAZ (40%)



Saveurs riches avec des notes de framboises et de prunes, accompagnées d'épices fraîches et d'une subtile touche de chêne français.



Idéal avec de la viande rouge, du bœuf ou de l'agneau.



BEATS THE DEVIL

Shiraz

1035075 _____ Australie, Victoria



SHIRAZ



Bien structuré avec une richesse marquée, des notes d'olives noires et d'épices du vieillissement.



Un excellent compagnon pour les barbecues d'été, les plats de viande savoureux et les fromages intenses.



Scannez pour toutes les fiches techniques

GYPSY CAVA Brut

Espagne, Catalogne _____ 1017075



MACABEO, PARELLADA, XAREL-LO



Arômes frais et naturels. Fruité et persistant en bouche. Très faible dosage en sucre ! Bio.



Idéal en apéritif, avec du poisson, des fruits de mer ou de la viande blanche.

GYPSY CAVA Rosé



Espagne, DO Cava _____ 1018075



TREPAT



Frais, agréable et équilibré en bouche, avec une bonne structure et une effervescence bien intégrée.



Idéal en apéritif, avec du poisson ou de la viande blanche.

CAPELLANA Macabeo

1266075 _____ Espagne, Utiel-Requena



MACABEO



Arômes d'agrumes frais avec des notes de pomme et de poire et des nuances minérales douces.



BALESTINO TEMPRANILLO, SELECCIÓN PRIVADA

Espagne, La Mancha _____ 1027075



Espagne, Catalogne _____ 1044075



MACABEO, PARELLADA, XAREL-LO



Arômes frais et naturels. Fruité et persistant en bouche.



Idéal en apéritif, avec du poisson, des fruits de mer ou de la viande blanche.

HONOR CAVA

Brut Rosé



Espagne, Catalogne _____ 1045075



TREPAT



Frais, agréable et équilibré en bouche, avec une bonne structure et une effervescence bien intégrée.



Idéal en apéritif à tout moment ou avec tous types de poissons et viandes blanches.



VERMUT LUIS XIV

Espagne, Alicante _____ 2251075



MONASTRELL



Doux et riche, avec un équilibre agréable entre différentes saveurs. Ce vermouth a un caractère méditerranéen riche grâce à son vieillissement en fûts de chêne, offrant un profil gustatif à la fois épicé et subtilement sucré.



Idéal en apéritif avec des glaçons et une touche de cannelle.

CAPELLANA ROSÉ

Espagne, Utiel-Requena _____ 1267075



TEMPRANILLO



Une entrée douce en bouche, équilibrée avec une bonne acidité, fraîcheur et finesse. Ce vin présente une finale lactique avec des arômes de myrtilles.



TEMPRANILLO



Balestino est un vin riche et puissant avec une belle couleur sombre. Le nez est dense avec des arômes fruités et une légère touche minérale intéressante. En bouche, on retrouve des saveurs de cerises, de tomates et de prunes, avec une finale douce et soyeuse, parfaitement équilibrée entre acidité, douceur et fruit. Un grand représentant des vins espagnols.

CAPELLANA TEMPRANILLO RED

Espagne, Utiel-Requena _____ 1268075



TEMPRANILLO



Des saveurs fruitées agréables, veloutées en bouche. L'acidité et les tanins sont parfaitement équilibrés pour révéler le caractère complet du vin.



JEEPER Grand Assemblage Brut

France, Champagne 1004075



CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER



Une brut plaisante et facile à boire. Fruité, avec des notes grillées. Une finale longue avec la finesse de fruits exotiques. Texture crémeuse, bulles délicates et piquantes. Un champagne d'excellence et de plaisir.

JEEPER Extra Brut

Zero Dosage France, Champagne



1008075



CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER



Une attaque ouverte et directe en bouche. Un vin équilibré, riche en fruits. Texture crémeuse et bulles fines. Une longue finale savoureuse. Ce champagne contient 0 g/l de sucre résiduel.

JEEPER Brut Blanc de Noirs

1009075 France, Champagne



PINOT NOIR, MEUNIER



Un nez puissant avec des notes de fruits noirs (mûres) et d'amandes grillées. En bouche, riche et rond, avec une acidité fraîche. Arômes de fruits secs, de raisins secs et de noix de cajou. Une belle présence en bouche et des bulles persistantes.

Scannez pour toutes les
FICHES TECHNIQUES



JEEPER Cuvée Blanc de Blancs

1005037, 1005075, 1005150 France, Champagne



CHARDONNAY



Soyeux, vif et fruité avec des nuances d'agrumes. Une bouche puissante et une longue finale. Un champagne extraordinairement raffiné.

FORMATS DISPONIBLES 37,5, 75, 150 cl



JEEPER Cuvée Grand Rosé

1006037, 1006075 France, Champagne



CHARDONNAY, PINOT NOIR



Une saveur fraîche avec une mousse douce. Mélange de fruits rouges fraîchement cueillis avec une texture crémeuse. Fraîcheur délicieuse et corps généreux

FORMATS DISPONIBLES 37,5, 75cl



JEEPER Premier Cru

1011075 France, Champagne



CHARDONNAY, PINOT NOIR, MEUNIER



Une lumière magnifique et une robe dorée brillante sublimées par des bulles fines, synonymes d'une sélection Cœurs de cuvées. Les arômes de chair de fruits frais et de caviar d'agrumes sont délicatement perçus au premier nez, suivis de notes légèrement grillées et de citron confit. L'ensemble est délicat et équilibré, avec une belle persistance aromatique. Le léger dosage révèle la profondeur de ce champagne et ses qualités essentielles : fraîcheur et subtilité. Belle persistance aromatique.



JEEPER Brut Grand Cru

1012075 France, Champagne



CHARDONNAY, PINOT NOIR



Une couleur dorée brillante et raffinée, avec une effervescence délicate et luxueuse, synonyme d'une sélection des meilleures cuvées. Au nez, des arômes de fruits blancs frais, de caviar de citron et de notes grillées se dévoilent, combinés à des agrumes confits. La saveur est précise, avec un équilibre délicat et harmonieux. Le léger dosage révèle la profondeur de ce champagne, avec fraîcheur et subtilité comme qualités fondamentales. Belle persistance aromatique.



VEUVE DU VERNAY BRUT Toile de Jouy

France _____ 2230075



**UGNI BLANC, FOLLE BLANCHE
EN CHENIN BLANC**



Ce vin mousseux élégant est bien équilibré, agréablement complexe, avec une finale raffinée et des notes de fruits jaunes.



Idéal en apéritif ou avec des desserts.



VEUVE DU VERNAY Rosé Limited Edition

France _____ 2233075



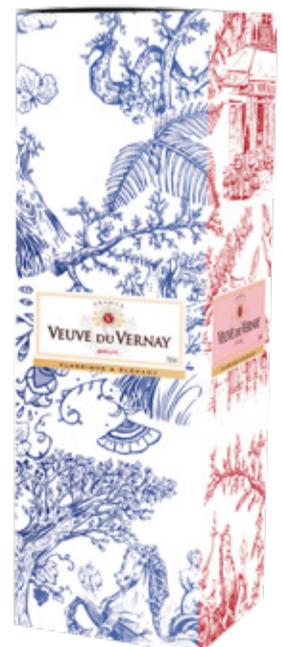
**SHIRAZ, PINOT NOIR, CINSAULT
EN GRENACHE**



Une saveur harmonieuse avec des fruits rouges et une légère acidité en finale pour une fraîcheur supplémentaire.



Parfait comme apéritif ou avec des desserts aux fruits.



Coffret cadeau **Veuve du Vernay**

Ces champagnes sont disponibles dans un magnifique coffret cadeau, idéal pour des occasions spéciales.



Virely Rougeot Meursault 1er Cru "Les Charmes"



France, Bourgogne _____ 2162075

 **CHARDONNAY**  Un vin riche et somptueux avec un bel équilibre entre richesse et fraîcheur, soutenu par une minéralité raffinée et une structure solide.



À associer avec des plats de fruits de mer cuisinés (Saint-Jacques, turbot, crustacés).

Virely Rougeot Bourgogne, Pinot Noir

France, Bourgogne _____ 1290075



PINOT NOIR



Un vin élégant et raffiné avec une structure fluide et agréable.



Convient à tous les plats de viande avec sauce, fondue bourguignonne, pot-au-feu et tartes salées.

Virely Rougeot Meursault Village



Frankrijk, Bourgogne _____ 2167075



CHARDONNAY



Sa puissance aromatique et son équilibre entre fraîcheur et acidité le placent parmi les "Grands Vins de Bourgogne". Au nez, des arômes de fruits secs (amandes, noisettes grillées) avec des notes d'agrumes et une belle longueur.



Accompagne parfaitement les poissons et la volaille.

Virely Rougeot Pommard Village

France, Bourgogne _____ 1288075



PINOT NOIR



Un vin riche avec des tanins fermes, particulièrement en jeunesse. Attendez-vous à des notes de cerises mûres, de prunes et une touche terreuse, avec des accents subtilement épicés.



Parfait avec de l'agneau rôti, du bifteck ou un plateau de fromages.



Virely Rougeot Beaune

France, Bourgogne _____ 2168075



PINOT NOIR



Un vin généreux avec finesse et élégance, offrant des saveurs de fruits noirs mûrs et une profondeur terreuse subtile.



Idéal avec de la volaille, toutes sortes de viandes blanches et des fromages.



Virely Rougeot Pommard 1er Cru «Clos Des Arvelets»

France, Bourgogne _____ 1286075



PINOT NOIR



Des tanins fins et élégants. Les arômes de fruits rouges sont dominants et harmonieux. Un excellent vin de garde.



À servir avec du magret de canard, du rôti de bœuf ou un bon plateau de fromages.

PRUNIER-DAMY

Prunier-Damy

Auxey-Duresses 1er Cru - Clos du val

France, Bourgogne _____ 1026075

**PINOT NOIR**

Rond et riche, soutenu par un fin boisé. Fruits rouges mûrs avec juste la bonne maturité.



À associer avec du bœuf, du veau, du gibier et de la volaille. Servir entre 12-15°C.

Prunier-Damy

Meursault Les Clous

France, Bourgogne _____ 1120075

**CHARDONNAY**

Ce Meursault est merveilleusement minéral, légèrement boisé, avec une touche d'amande et de beurre.



Parfait avec des pâtes, des poissons gras, des crustacés, des fromages doux et de la charcuterie.

Prunier-Damy

Auxey-Duresses Les Boutonniers

France, Bourgogne _____ 1025075

**CHARDONNAY**

Frais, à la fois minéral et floral, avec une légère acidité en jeunesse, évoluant vers des arômes gastronomiques de noisettes grillées, biscuits et amandes.



Notre Auxey sera d'autant plus apprécié s'il est servi avec un filet de porc, un poisson poêlé ou même un fromage Comté.



Prunier Damy: Artisanat, Innovation et Qualité

Prunier Damy est une entreprise spécialisée dans la production de produits haut de gamme, mettant l'accent sur la qualité et le savoir-faire. Cette entreprise familiale, riche d'une longue histoire et d'une expérience reconnue, est dédiée à fournir un service d'excellence et des produits conformes aux normes les plus élevées de l'industrie. Son expertise réside dans la fabrication de solutions pour divers secteurs, où innovation et tradition se conjuguent harmonieusement.

Leurs produits se distinguent par leur durabilité,

leur précision et un choix minutieux des matériaux. Qu'il s'agisse de solutions sur mesure ou de produits standards, Prunier Damy propose une large gamme d'options répondant aux besoins de ses clients. L'entreprise s'engage en permanence à innover et à dépasser les attentes des clients grâce à des solutions fiables et de grande qualité.

Grâce à leurs connaissances approfondies et à des installations de production modernes, ils demeurent un acteur de premier plan dans leur domaine.



PRUNIER-DAMY

Pommard "Trois Follots"

France, Bourgogne _____ 1164075

**PINOT NOIR**

Structuré avec des tanins bien définis. Le vin offre un équilibre agréable entre la fraîcheur du fruit et la complexité apportée par le vieillissement en fûts de chêne.

PRUNIER-DAMY

Bourgogne Aligoté

France, Bourgogne _____ 1039075

**ALIGOTÉ**

Un vin frais et vivant avec des notes de pomme verte et d'agrumes, soutenues par une acidité minérale. Parfait comme apéritif ou avec des plats légers tels que des fruits de mer.

PRUNIER-DAMY Volnay Les Pluchots

France, Bourgogne _____ 1162075

**CHARDONNAY**

Un vin puissant mais délicat aux arômes de mûre et d'épices. Issu de vieilles vignes plantées en 1965, il offre de faibles rendements et une saveur concentrée. La vinification est soignée, avec une extraction douce, suivie d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne français, dont 30 % sont neufs. Ce Pommard combine structure et complexité, et est idéal pour accompagner des plats de gibier ou des ragoûts comme le bœuf bourguignon.



Scannez pour toutes les
FICHES TECHNIQUES

La Tradition Authentique du Vin de la **FAMILLE MOUTARD**



La famille Moutard est depuis des générations synonyme de qualité et de savoir-faire dans le monde du champagne et du vin. Située au cœur de la Côte des Bar, dans le village de Buxeuil, cette entreprise familiale possède une riche histoire qui remonte au début du XVII^e siècle. La famille Moutard a commencé comme vignerons et distillateurs, et leur expertise ainsi que leur passion pour la viticulture se transmettent de génération en génération.

Ce qui rend les vins de Moutard si uniques, c'est leur engagement envers les méthodes traditionnelles, combiné à une approche innovante. Les vignobles de Moutard sont réputés pour leur diversité de cépages. En plus des cépages classiques de champagne comme le Pinot Noir et le Chardonnay, la famille cultive également des cépages oubliés tels que l'Arbane, le Petit Meslier et le Pinot Blanc. Cela donne naissance à des vins uniques et raffinés au caractère distinctif.

L'une des priorités de la famille Moutard est son attention méticuleuse au terroir. Les sols calcaires de la Côte des Bar confèrent aux vins leur fraîcheur minérale et leur structure élégante. Chaque étape du processus de production, de la vigne à la bouteille, est réalisée avec une précision extrême, aboutissant à des vins d'une qualité exceptionnelle.

Les champagnes et vins tranquilles de Moutard ont reçu une reconnaissance mondiale, et la famille continue d'honorer sa tradition de vinification tout en évoluant pour surprendre les amateurs de vin modernes. Qu'il s'agisse de leur délicat Brut Tradition ou de leurs cuvées uniques, les vins de Moutard reflètent l'essence du savoir-faire et de l'amour de la nature.



Bourgogne **MOUTARD** Blanc Chardonnay

France, Bourgogne _____ 2216075

CHARDONNAY

 Parfait en apéritif ou avec des plats légers tels que des salades et de la viande blanche.

 Un vin frais avec des arômes de pomme mûre et une texture vive. Bel équilibre entre fruits et fraîcheur, avec une finale moyenne et fruitée. Parfait comme apéritif ou avec des plats légers tels que des salades ou des viandes blanches.

GUY DE FOREZ Brut Tradition



France, Champagne _____

PINOT NOIR

 Une saveur fraîche et expressive, avec un bel équilibre entre vivacité, fraîcheur et structure. La finale est longue et rappelle les fruits mûrs et secs.

FORMATS DISPONIBLES

37,5cl : 1322037

75cl : 1322075

150cl : 2200475



Chablis **MOUTARD**

France, Bourgogne _____ 2215075



CHARDONNAY

 Un Chablis frais et minéral. Longue finale raffinée avec un bel équilibre entre fraîcheur et complexité.

 Excellent avec des plats de poisson, des sushis et du fromage de chèvre.

Moutard Chardonnay

France, Bourgogne _____ 2217075



CHARDONNAY

 Ce chardonnay offre une saveur fraîche et vive avec une structure douce et ronde. Parfaitement équilibré entre fruits et minéralité.

 Ce vin accompagne idéalement les fruits de mer, en sauce ou grillés, et apporte une touche subtile de finesse aux plats asiatiques.



Chablis 1er Cru **MOUTARD** Fourchaume

France, Bourgogne _____ 2214075

CHARDONNAY

 Un Chablis 1er Cru élégant et puissant. Plein de saveur, avec un équilibre parfait entre minéralité et fraîcheur, et une finale subtilement boisée.

 Parfait pour accompagner des plats de poisson et des mets raffinés.

MONSIEUR PLUMAGE

Cabernet Sauvignon

France, Languedoc-Roussillon



2207075



CABERNET SAUVIGNON



Vivant et rond en bouche, avec des tanins soyeux. Saveurs fruitées intenses offrant une longue finale avec des notes de vanille et de réglisse.



Parfait avec des viandes rouges grillées, des pâtes, des plats épicés et des fromages.

France, Languedoc-Roussillon



2205075

MONSIEUR PLUMAGE

Chardonnay



CHARDONNAY



Fruité en bouche, l'attaque est fraîche, suivie d'une texture ronde et douce. Des notes boisées agréables apparaissent en finale.



Parfait avec des viandes blanches, de la volaille ou du poisson.

MONSIEUR PLUMAGE

Pinot Noir

France, Languedoc-Roussillon



2206075



PINOT NOIR



Tanins doux et longue finale soyeuse avec des touches de vanille et d'épices.



Parfait avec des tapas, des plats à base de tomates, des viandes blanches et des desserts au chocolat.

France, Languedoc-Roussillon



2237075

MONSIEUR PLUMAGE

Rosé



GRENACHE, SYRAH



Finale croustillante et fraîche, marquée par des notes fruitées et rafraîchissantes. Ce vin est équilibré, avec une subtile mais intense expression fruitée qui vivifie en bouche.



Parfait comme apéritif, avec des pâtes, des salades ou des plats asiatiques.



65,5% GRENACHE, 20,5% CINSULT, 12,5% VERMENTINO (ROLLE), 1,5% SYRAH



Parfaitement équilibré avec une minéralité polie, des teintes éclatantes et une acidité subtile. Ce rosé est pur et rafraîchissant, avec une grande élégance et une structure exceptionnelle.



Idéal avec des fruits de mer, du poulet, de la dinde, du veau, du porc et même des plats épicés. Charcuterie, fromage, et naturellement bouillabaisse. Ou profitez-en lors d'une fête entre amis ou pour vous faire plaisir.

SUMMER IN A BOTTLE

Côtes de Provence Rosé

1272075, 1272150

France, Côtes de Provence

75CL, 150CL



Scannez pour toutes les
FICHES TECHNIQUES

PÉRIGORD Merlot

France, Périgord _____ 1180075

**MERLOT**

Harmonieux et plein de saveurs. Le vin présente une belle couleur rubis foncé. Le nez révèle des arômes de fruits rouges, de vanille et de bois de santal, avec une touche subtile de notes grillées. En bouche, le vin est fruité et charnu, avec un bel équilibre. Ce vin accompagne parfaitement les viandes grillées, la volaille et les fromages. À servir entre 16-18°C.

Château Malbat Bordeaux Rouge

France, Bordeaux _____ 16010070

**90% MERLOT, 10% CABERNET SAUVIGNON**

Le goût est frais et direct, avec une bonne structure tannique. La douceur est équilibrée par des notes de bois de santal.



Parfait avec de la viande rouge, du gibier et des fromages affinés.

Anne Pichon Sauvage Grenache Noir

France, Mont-Ventoux _____ 1183075

**GRENACHE NOIR**

Ce vin offre une structure douce et délicate, avec des notes de fruits compotés, une touche de réglisse et d'épices provenant de l'élevage en fût de chêne. Le résultat est un vin chaleureux, équilibré, avec une finale longue et raffinée.



Parfait pour accompagner le veau, les tapas et les plats épicés.

JOSEF ANDERT Eiswein Riesling

1263075 _____ Autriche, Burgenland

**RIELSING**

En bouche, il est extrêmement concentré, avec une douceur intense et une acidité qui équilibre parfaitement le vin.



Il accompagne idéalement le foie gras, les desserts, les tartes aux fruits, les sorbets et les fromages.

PÉRIGORD Sauvignon Blanc

France, Périgord _____ 1181075

**SAUVIGNON BLANC**

Un nez d'agrumes avec des notes de citron et de pamplemousse. En bouche, un goût de fruits mûrs, doux et frais. Parfait pour accompagner les plats de poissons et fruits de mer. Servir à 8-10°C.

Château Malbat Bordeaux Blanc

France, Bordeaux _____ 16010065

**50% SAUVIGNON BLANC, 50% SAUVIGNON GRIS**

Un vin rond, juteux et fruité avec une finale minérale.



Accompagne parfaitement les plats de poissons, crustacés et salades légères.

Château Simon AOC Graves

16010108



Plein en bouche avec une belle rondeur et onctuosité. La finale est très longue avec une fraîcheur élégante et une belle texture.



Idéal pour les apéritifs ou avec des plats de poissons grillés, des fromages au lait de chèvre et des fruits de mer.

50% SAUVIGNON BLANC, 50% SÉMILLON**70% MERLOT, 30% CABERNET SAUVIGNON**

Un vin aux arômes subtils de fruits rouges sauvages, avec une note rafraîchissante de réglisse.



Accompagne les légumes grillés, les viandes rôties ou au barbecue et un bon morceau de viande rouge.

Château Simon AOC Graves Rouge

16010109 _____ France, Graves

**JOSEF ANDERT Trockenbeerenauslese**

1264075 _____ Autriche, Burgenland

**SCHEUREBE**

En bouche, il est soyeux avec une texture crémeuse et un caractère fruité persistant avec des notes de fruits exotiques et une touche d'épices.



Idéal avec le foie gras, les desserts et les fromages bleus.

**Château Puy Castéra Haut Médoc – Cru Bourgeois**

France, Haut-Médoc _____ 16010218

**CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, MALBEC, PETIT VERDOT**

Un vin à la couleur rubis profond, avec un bouquet expressif de fruits noirs intenses. La texture riche et les tanins délicats en font un vin remarquable.



Parfait avec des viandes rouges, des plats mijotés ou des fromages comme le Roquefort.

CIRCUS NUMBER Dao Strong 5 red

Portugal, Dão 1280075



**JAEN (30%),
ALFOCHEIRO (30%),
TINTA RORIZ (30%)**



Frais et attrayant, juteux avec des notes de cerises et de fruits rouges des bois, avec une finale vive et persistante.



Parfait avec des viandes de chèvre, d'agneau ou de gibier. À servir légèrement frais.

Portugal, Dão 1279075



CIRCUS NUMBER Dao Acrobat White



**MALVASIA FINA (30%),
BICAL (30%), ENCRUZADO (30%),
CERCEAL BRANCO (10%)**



Arômes de fleurs blanches provenant du cépage Malvasia Fina, parfaitement équilibrés par l'acidité vive de Bical, créant une saveur remarquable grâce à l'Encruzado.



Délicieux avec des plats de crabe crémeux, du poisson rôti et des sauces au beurre.

CIRCUS NUMBER Fireman Alentejo Red

Portugal, Dão 1282075



**CASTELÃO (30%)
TRINCADEIRA (30%)
ARAGONES (30%)**



Saveurs rondes et concentrées de fruits noirs, avec des accents épicés de poivre noir et d'anis étoilé, équilibrées par des tanins doux et une acidité fraîche.



Parfait avec des viandes rouges et des plats riches.

Portugal, Dão 1281075



CIRCUS NUMBER Canon Woman Alentejo White



**FERNÃO PIRES (30%)
ARINTO (30%)
ROUPEIRO (30%)**



Offre une expérience gustative fraîche et vive avec des notes distinctes d'asperges et de groseilles, complétées par des nuances subtiles de poire et de pêche, aboutissant à un bel équilibre entre fruité et fraîcheur.



Parfait avec des plats légers tels que des plats de poisson, des viandes blanches ou des salades fraîches.

CASAL MENDES Rosé

Portugal, Vinho Verde 1222075



BAGA



Un rosé rafraîchissant et fruité, rempli de notes de fraises, framboises et ananas.



Idéal comme apéritif et servi bien frais. Légèrement pétillant.



Valhalla Mjød. (Hydromel)

Danemark 1310075

SUGGESTION DE SERVICE :
FROMAGES & PÂTÉ



Valhalla Mjød est fabriqué à partir d'une combinaison de bruyère danoise et de miel de fleurs. Au Danemark, on dit parfois que c'est le nectar des dieux.

Alternative à l'Eiswein

Valhalla Mjød Wild Berry

Danemark 2170075

SUGGESTION DE SERVICE :
FROMAGES & PÂTÉ



Une boisson harmonieuse et pleine avec un équilibre parfait entre la fraîcheur des baies sauvages et la douceur profonde du miel fermenté. Cet hydromel rafraîchissant est idéal servi bien frais, en apéritif ou accompagné de desserts.



Parfait pour accompagner des desserts, des fromages affinés, ou simplement comme apéritif raffiné.



Freakshow Chardonnay

États-Unis, Californie (Lodi) 1074075



100% CHARDONNAY



Ce vin est équilibré, moyennement corsé, complexe, et élégant. Léger, il dévoile des saveurs riches avec une finale persistante et épicée.

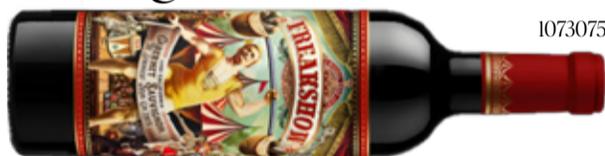


Plats asiatiques, poissons, fruits de mer, plats épicés au curry, scampis.



Freakshow Cabernet Sauvignon

États-Unis, Californie (Lodi)



1073075



80% CABERNET SAUVIGNON, 17% PETITE SIRAH, 1% CARBERNET FRANC, 2% MERLOT



Ce vin riche et profond, presque moelleux, offre des arômes de cerises noires, suivis de saveurs de mûres, pêches et une finale subtilement vanillée avec des tanins délicats.

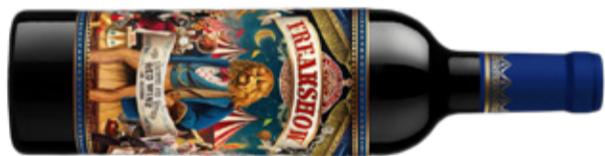


Viandes rouges, agneau, gibier, plats mijotés. Accompagne également les fromages comme le Cheddar, Colby, Danish Blue, Gorgonzola, Gouda, Parmesan et Roquefort. Servir aussi avec des sauces relevées, moutarde ou poivre.



Freakshow Red Blend

États-Unis, Californie (Lodi) 1076075



52% SYRAH, 44% PETITE SIRAH, 4% SOUZAO



Goût abondant avec des notes de mûres, ce vin offre une riche saveur fruitée accessible avec une texture douce, soutenue par des tanins légers.

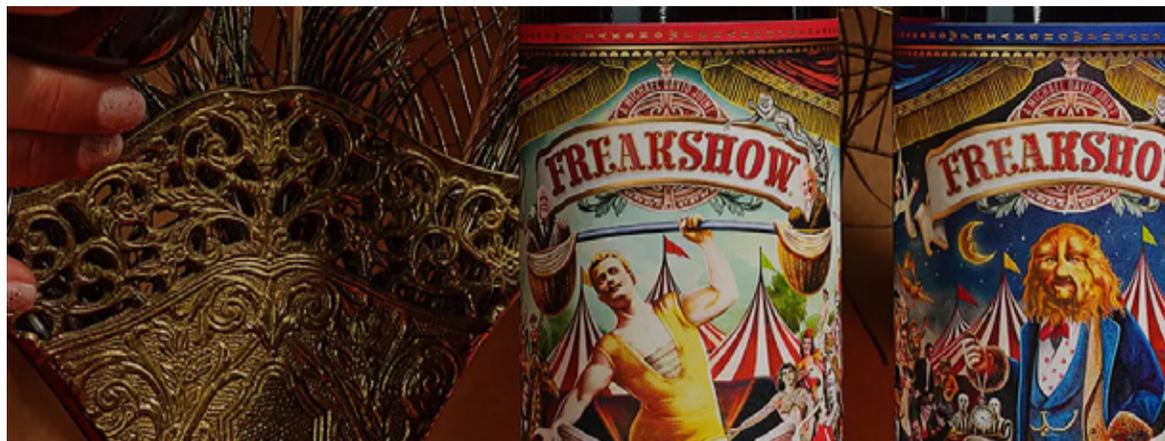


Excellent avec de l'agneau.



Scannez pour toutes les
FICHES TECHNIQUES

L'histoire derrière 'Freakshow Wines'



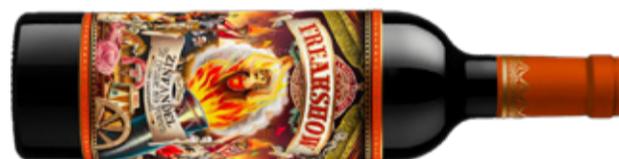
Freakshow Wines, faisant partie de la prestigieuse maison vinicole Michael David Winery, est une célébration de l'extraordinaire et de l'inattendu. Inspirés par l'univers des anciens cirques et foires, ces vins reflètent une approche audacieuse et aventureuse de la vinification, à la fois unique et non conventionnelle. La marque, connue pour ses étiquettes vibrantes ornées de figures extravagantes de cirque, incarne parfaitement la philosophie de Michael David : un vin doit non seulement être délicieux, mais également offrir une véritable expérience.

La famille Phillips, fondatrice de Michael David Winery, possède une longue histoire de viticulture dans la région de Lodi, en Californie, remontant aux années 1850. Avec Freakshow Wines, ils ont souhaité attirer l'attention en créant une collection de vins aussi remarquables et excentriques que les étiquettes qu'ils arborent. Les vins, tels que le célèbre Freakshow Cabernet Sauvignon et le Freakshow Zinfandel, sont puissants, riches en saveurs et pleins de caractère – tout comme les figures qu'ils représentent.

Chaque bouteille de Freakshow raconte une histoire, non seulement à travers les saveurs riches du vin, mais aussi par son design, inspiré d'un monde peuplé d'excentriques et de créatures merveilleuses. Du premier verre à la dernière goutte, ces vins offrent une expérience qui éveille les sens et attise la curiosité. Le Cabernet Sauvignon est réputé pour sa structure robuste, ses arômes de cassis mûrs et ses subtiles notes d'épices et de vanille, tandis que le Zinfandel regorge de fruits noirs mûrs avec une pointe de poivre.

Freakshow Zinfandel

1078075 États-Unis, Californie (Lodi)



83% ZINFANDEL, 17% PETITE SIRAH



Saveurs séduisantes de cerises, cranberries et d'épices poivrées. Ce Zinfandel se termine par une finale équilibrée, inspirée par un boisé de chêne qui surprend.



Une belle combinaison avec des viandes grillées ou gibier (barbecue) et des fromages affinés.



Petite petit Petite Sirah

États-Unis, Californie (Lodi) 1075075



85% PETITE SIRAH, 15% PETIT VERDOT



Saveurs riches en bouche avec des arômes de prunes, myrtilles et chocolat noir. Un vin sombre, robuste et profondément satisfaisant.



Idéal avec des viandes grillées et des plats robustes.



6th Sense Syrah

États-Unis, Californie (Lodi) 1077075



83% SYRAH, 17% PETITE SIRAH



Ce vin vivant et frais combine des épices chaudes comme la cannelle, la vanille et le cacao avec des notes de mûres mûres et de myrtilles, sur une texture veloutée et riche avec des tanins modérés.



BBQ, fromages affinés, viande rouge mûre, ragoûts d'agneau...

Michael David Chardonnay

États-Unis, Californie (Lodi) 1121075



100% CHARDONNAY



Un corps soyeux révèle des saveurs de pomme Granny Smith, miel et biscuit graham, avec une finale fruitée et longue.



Parfait avec des fruits de mer, de la volaille et des pâtes en sauce blanche.



États-Unis, Californie (Lodi) 1122075



Michael David Sauvignon Blanc



99% SAUVIGNON BLANC, 1% SEMILLON



Des saveurs de cantaloup et de melon miel se révèlent sur un corps moyen. Sa fraîcheur fruitée persiste bien en finale.



Accompagne à merveille la charcuterie, les fromages, les moules, les poissons, les entrées légères et les pâtes en sauce blanche.



Scannez pour toutes les **FICHES TECHNIQUES**

Earthquake Cabernet Sauvignon

États-Unis, Californie (Lodi) 1066075



**85% CABERNET SAUVIGNON,
15% PETITE SIRAH**



Ce cabernet regorge de saveurs intenses de mûre sauvage, espresso et guimauve grillée, avec une finale boisée et vibrante.



Parfait avec du rôti de bœuf, filet de cerf ou pizza pour amateurs de viande.



Earthquake Zinfandel

États-Unis, Californie (Lodi) 1067075



80% ZINFANDEL, 20% PETITE SIRAH



Des saveurs de confiture de framboise, réglisse noire et tabac s'entrelacent, soutenues par une finale fruitée qui persiste.



Idéal avec des barbecues, steaks grillés, fromages à pâte dure et viandes fumées.



LUST Zinfandel

États-Unis, Californie (Lodi) 1107075



82% ZINFANDEL, 18% PETITE SIRAH



Une explosion somptueuse de canneberges, cacao et fumée de tabac, avec des notes délicates d'épices et une finale de chocolat noir.



Se déguste parfaitement seul ou accompagné d'un hamburger (ou veggie burger) grillé.





The Dogfather Zinfandel Reserve

États-Unis, Californie (Lodi) _____ 2141075



100% ZINFANDEL



Le goût est épicé et riche avec des saveurs concentrées de mûre, de prunes mûres et de framboises rouges fraîches. Le vieillissement subtil en fût de chêne équilibre la structure tannique et assure une finale douce.



Parfait avec des plats savoureux tels que viandes rouges, agneau, plats de pâtes et tapas.



États-Unis, Californie _____ 2133075



No Bull Cabernet Sauvignon



CABERNET SAUVIGNON



Riche et savoureuse avec des fruits noirs profonds et des notes boisées. Longue et intense en bouche.



No Bull Cabernet Sauvignon est excellent avec du bœuf rouge, surtout des hamburgers ou un barbecue. Cette bouteille est également délicieuse seule ou avec un snack.



Scannez pour toutes les FICHES TECHNIQUES

Think Big! Zinfandel

États-Unis, Californie _____ 1158075



ZINFANDEL



Ce vin vieilli sur des fûts de chêne américains et français offre un bouquet invitant de baies sombres, avec une douce intensité et une note épicée délicate. Think Big! est un vin harmonieux, complet, avec une finale persistante.



Parfait pour accompagner de l'agneau, du bœuf, du fromage, des plats de pâtes et des pizzas.



PINOT NOIR



En bouche, le vin est doux et agréable avec un caractère fruité élégant et des tannins doux et mûrs.



Accompagne parfaitement poulet, dinde, agneau, fromage - doux, sauvage.



Make It Big! Pinot Noir

États-Unis, Californie _____ 1109075



Dream Big! Lodi Chardonnay

États-Unis, Californie _____ 1065075



CHARDONNAY



Dream Big! est un Chardonnay invitant avec une acidité de pomme fraîche et des notes d'ananas, de mangue et de fruits à noyau. Ce vin crémeux et beurré est doux en bouche avec de subtils arômes d'agrumes et de vanille.



Idéal avec du poulet, dinde, fromage doux, pâtes, pizzas et fruits de mer.

BEYOND BIG! CABERNET SAUVIGNON

États-Unis, Côte Centrale _____ 1036075



CABERNET SAUVIGNON



Beyond Big! est un vin super harmonieux, doux et complet, plein de fruits juteux tels que les mûres, les cerises et une touche de vanille et d'épices du bois. Les températures modérées dans cette région permettent aux raisins de mûrir lentement, développant des arômes intenses et des bonnes acidités. Parfait avec du bœuf rôti, gibier et même seul.

Beast of Nay Chardonnay

États-Unis, Californie _____ 1032075



CHARDONNAY



Crémeux et doux en bouche, avec des nuances harmonieuses de zestes d'agrumes.



Poulet et dinde, fromages doux, pâtes, salades, fruits de mer.

États-Unis, Californie _____ 1031075



Beast Noir Pinot Noir



PINOT NOIR



Un caractère fruité agréable avec des tanins doux et mûrs.



Poulet et dinde, agneau, fromages doux, gibiers légers.

Beast Of Zin Zinfandel

États-Unis, Californie _____ 1033075



ZINFANDEL



Un vin ample avec une finale persistante marquée par des tanins souples.



Viandes légères, fromages, ou seul en dégustation.

États-Unis, État de Washington _____ 1154075



The Mark Riesling



RIESLING



En bouche, des notes de chèvrefeuille, d'abricots mûrs, de poires et de mandarines. L'attaque est vive avec des arômes de citron et de melon.



Porc, fruits de mer, volaille, plats épicés, et charcuterie.

Butter Chardonnay

États-Unis, Californie _____ 2151075



CHARDONNAY



Sec, moyennement corsé avec une texture crémeuse et des arômes de fruits tropicaux, pomme, brioche et bois sucré.



Poissons grillés, homard, pâtes crémeuses, fromages doux.

Maple & Ash Pinot Noir

2152075 _____ États-Unis, Californie



PINOT NOIR



Sec, souple et soyeux avec des arômes de fruits rouges, cannelle, et chocolat au lait.



Saumon grillé, risotto aux champignons, et fromages doux.



7 DEADLY CHARDONNAY

États-Unis, Lodi _____ 1020075



CHARDONNAY



Le Chardonnay de Californie dévoile ses meilleurs atouts avec ce 7 Deadly Chardonnay rafraîchissant et séduisant. Avec des notes de kiwi, d'abricot, de banane et de fruits exotiques, il enchante les sens. La différence réside dans la fermentation en cuves d'acier inoxydable et partiellement en fûts de chêne pendant 4 à 6 mois, ce qui lui confère des arômes délicats de pomme verte croquante.



7 DEADLY RED

États-Unis, Lodi _____ 1021075



ZINFANDEL, PETITE SIRAH, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT



Un vin décadent et presque pécheur, offrant des arômes envoûtants de cerises noires mûres et de fruits rouges. Vieilli 13 mois en fûts de chêne français et américain, il révèle des saveurs d'épices, de fumée et de vanille. Une texture harmonieuse et une finition complexe et persistante.

7 DEADLY ZINFANDEL



ZINFANDEL

États-Unis, Lodi _____ 1022075



Une Zinfandel généreuse avec des notes de mûres, de cerises noires et de paprika, acquérant une finesse grâce à 12 mois de vieillissement en fûts de chêne américain. Parfaitement équilibré avec une touche de douceur épicée.



SILVER MOUNTAIN CHARDONNAY

États-Unis, Californie _____ 1141075



CHARDONNAY



Un Chardonnay classique et accueillant avec des saveurs de pommes Granny Smith, d'ananas et de mangue. Sa texture crémeuse et ses notes subtiles de vanille et d'agrumes se marient à une finition élégante et fraîche.

États-Unis, Californie _____ 1143075



ZINFANDEL



SILVER MOUNTAIN ZINFANDEL

Cette Zinfandel offre une robe rouge intense avec des reflets violets. Les arômes de mûres mûres, de myrtilles et une touche de vanille créent une expérience riche. Une bouche pleine avec des tanins équilibrés et une finale veloutée.

SILVER MOUNTAIN ZINFANDEL ROSÉ

États-Unis, Californie _____ 1142075



ZINFANDEL, PETITE SIRAH, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT



Un Rosé vif et élégant avec des saveurs tropicales et une légère acidité. La texture douce est soutenue par des notes d'agrumes pour une fraîcheur exquise.

Summer in a Bottle White

États-Unis, Long Island _____ 1274075



**CHARDONNAY 50%, RIESLING 32%,
GEWÜRZTRAMINER 15%,
SAUVIGNON BLANC 2%, PINOT BLANC 1%**



Un vin frais et vif avec de magnifiques notes florales de pêche mûre et de litchi, comparables à un champ de fleurs fraîches. Ce vin est parfaitement équilibré grâce à sa vivacité.



Idéal avec des sushis, sashimis, salades ou des plats épicés.

États-Unis, Long Island _____ 2143075



Perle Chardonnay



100% CHARDONNAY



La bouche révèle un Chardonnay puissant et vivant avec une concentration étonnante, une richesse infinie et une texture parfumée. Beaucoup de fruits, des notes délicates de levure et de fines touches de zeste d'agrumes.



Servir frais à 12,7°C. Ce Chardonnay classique se marie parfaitement avec des plats de poissons riches, du crabe, des risottos crémeux aux truffes et champignons, des volailles, du porc ou des fromages variés.

Landius Pinot Noir

États-Unis, Long Island _____ 2144075



100% PINOT NOIR



Ce vin offre une bouche riche et élégante avec une grande structure, des tanins subtils et mûrs intégrés au bois de chêne magnifiquement travaillé.



Essayez-le avec des crevettes grillées ou des légumes cuits à la vapeur. Associez-le également avec un rôti de porc aux graines de fenouil ou du poulet rôti à la peau croustillante.

Oishii Cider

États-Unis, Long Island _____ 2145037



**22% IDARED 20% GRANNY SMITH 15%
GOLD RUSH 12% PINK LADY 11% BRAE-
BURN 10% MUTSU 10% JONAGOLD**



Avec des pommes cueillies à la main et un saké-ginjo style japonais, fabriqué avec du saké artisanal local de Brooklyn Kura, le résultat de cette fermentation lente et froide capture l'essence du saké japonais dans une boisson moderne et vivante.



Servi frais, ce vin est parfait pour être dégusté seul, en cocktail ou dans un martini faible en alcool. Il accompagne également parfaitement des sushis et des ramen au tonkotsu.

Spring In a Bottle

Alcohol-Removed Sparkling Rosé



Allemagne, Rheinhessen _____ 1311075



PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, SAINT LAURENT, DORNFELDER



La bouche est vive et rafraîchissante, parfaitement équilibrée avec de délicieuses notes fruitées de pêche et d'agrumes frais. Une belle acidité et une bonne minéralité caractérisent ce vin.



Scannez pour toutes les fiches techniques



Exclusivement disponible chez Biga Wines: Invivo by Sarah – Jessica Parker

La collaboration entre Sarah Jessica Parker et Invivo Wines a commencé en 2019 et a produit des vins uniques et prestigieux. Avec sa passion pour le vin et un œil attentif aux détails, Parker a travaillé en étroite collaboration avec les fondateurs d'Invivo, Tim Lightbourne et Rob Cameron, pour créer l'assemblage parfait. Le résultat est une gamme de vins, comprenant un Sauvignon Blanc, un Rosé et un Pinot Noir, capturant parfaitement la fraîcheur et la vitalité des vignobles néo-zélandais. Cette collaboration combine style, qualité et savoir-faire, rendant les vins d'Invivo X, SJP, mondialement populaires.



Invivo X, SJP sauvignon blanc

Marlborough, Nouvelle-Zélande



2149075



SAUVIGNON BLANC

Les arômes de fruits tropicaux mûrs et d'agrumes, avec une touche d'exotisme de goyave. Les notes subtiles de chêne donnent une saveur accessible, avec une acidité équilibrée et une longue finale délicieuse.

Accompagnement idéal : huîtres, saumon fumé ou grillé, crevettes au sambal, steak de thon coréen épicé, kedgeree classique ou poke bowl au fromage bleu et tarte aux oignons caramélisés.

Ce vin très apprécié a reçu plus de 90 points de Wine Spectator et James Suckling au cours de ses quatre premières années de récolte. Depuis son lancement en 2019, l'Invivo X, SJP Sauvignon Blanc a remporté plus de 60 distinctions, dont plus de 90 points et 20 médailles d'or.

Invivo X, SJP French Rosé

France, Provence

2200675



GRENACHE



Des saveurs fraîches, vives et fruitées avec des touches de fruits rouges comme la fraise et la rose. La finale longue révèle des nuances de fraise, pétales de rose et herbes fraîches.



Accompagnement idéal : salades légères, fruits de mer, ou en apéritif raffiné.

Invivo X, SJP Pinot Noir

2166075

France, Provence



PINOT NOIR



Ce vin offre une saveur riche avec des notes de prunes sucrées et de cerises. La finale est crémeuse avec des notes de chêne grillé, des tanins souples et une acidité fraîche.



Accompagnement idéal : viande grillée, gibier, ou fromages affinés.



BIG GAME Malbec

2130075 Argentine, Mendoza



MALBEC



Riche, frais et fruité avec des notes de mûres mûres, de prunes et une touche équilibrée de chêne.



Plats de viande rouge et gibier, de préférence grillés.

Argentine, Mendoza 1042075



BUTCHER'S CUT Premium Rosé



BLEND



En bouche, ce vin est doux, élégant et fruité avec une belle finale fraîche.



Poulet, dinde, salades et fruits de mer.

BUTCHER'S CUT Chardonnay-Torrontés

1040075 Argentine, Mendoza



CHARDONNAY, TORRONTÉS



Ce vin offre une saveur fraîche, tropicale, avec un bon équilibre entre les fruits et les arômes floraux, et se termine par une finale vive et rafraîchissante.



Salades, plats à base de poisson, ou en apéritif.

Argentine, Mendoza 1041075



BUTCHER'S CUT Premium Malbec



MALBEC



En bouche, retrouvez les caractéristiques classiques du Malbec foncé, avec des framboises, des raisins secs, du poivre noir et une touche de chocolat.



Grillades, viande rouge, fromage - intense.



Chili, Vallée Centrale 1139075

SANTA CONCHITA, SAUVIGNON BLANC



SAUVIGNON BLANC



Couleur dorée et bouquet floral aux notes d'agrumes frais et de pommes vertes avec une texture moyenne. Ce vin a une finale fraîche avec une légère touche acide qui équilibre parfaitement le fruit.

SANTA CONCHITA Cabernet Sauvignon

Chili, Vallée Centrale 1136075



CABERNET SAUVIGNON



Un vin moyennement corsé avec des notes de cassis et de framboise. Le caractère fruité pur est complété par une touche d'épices.



SANTA CONCHITA Cabernet Rosé

Chili, Vallée Centrale 1137075



CABERNET



Couleur rose délicate. L'arôme est subtil et rempli de baies rouges mûres. Ce vin est frais et riche en saveurs fruitées, avec une finale douce et agréable.



Chili, Vallée Centrale 1138075



MALBEC



Grillades, viandes rouges, fromages - forts.



En bouche, vous retrouvez les caractéristiques classiques du raisin Malbec sombre, avec des framboises, des raisins secs, du poivre noir et une touche de chocolat.



Scannez pour toutes les
FICHES TECHNIQUES



Manufaktur Jörg Geiger:

Une Histoire de Famille de Tradition, de Fruits et d'Innovation

Manufaktur Jörg Geiger trouve son origine dans le Schwaben, en Allemagne, et est réputée pour ses boissons uniques élaborées à partir de variétés de fruits historiques, notamment des pommes et des poires. L'histoire commence avec le fondateur Jörg Geiger, un chef passionné d'innovation et de tradition. Dès son plus jeune âge, il a été fasciné par les produits que sa famille fabriquait à partir des fruits des vergers. Cet intérêt précoce s'est transformé en une passion profonde pour la préservation et l'utilisation des anciennes variétés de fruits.

La mission de Jörg Geiger est devenue la redécouverte des fruits oubliés, tels que la poire Champagner-Bratbirne, une variété historique connue depuis le XVIIIe siècle. Il a combiné des méthodes de production traditionnelles avec de nouvelles connaissances scientifiques pour transformer ces fruits en boissons alcoolisées et non alcoolisées d'une manière unique. La préservation de la biodiversité et la protection des anciens vergers sont parmi ses objectifs principaux.

Les boissons de Manufaktur Jörg Geiger se distinguent par leur complexité et leur profondeur de goût. L'entreprise propose une large gamme de produits, allant des vins mousseux et des cidres aux alternatives sans alcool et aux spiritueux. Chaque boisson reflète le savoir-faire et l'amour pour les fruits traditionnels et les vergers d'où ils proviennent.

Manufaktur Jörg Geiger est aujourd'hui reconnue internationalement pour son approche innovante et son engagement envers la préservation des arbres fruitiers. Elle a su se faire une place unique dans le monde des boissons artisanales.



Allemagne, Souabe _____ 2252075

JÖRG GEIGER

Bratbirne champagner



Douceur subtile, acidité bien intégrée avec des tanins délicats en finale. La saveur délicate de la poire rôtie est préservée.



Parfait comme apéritif ou avec des plats délicats de poisson léger.



Allemagne, Souabe _____ 2255075

Jörg Geiger

Lad's Love on Meadow Fruit



Douceur de pomme, raisin et fleur de sureau, équilibrée par une acidité épicée, se terminant par une longue finale de baies de sureau.



Servir sur glace : idéal avec un dessert de fleurs de sureau, des fruits exotiques ou du fromage de chèvre au romarin.

Allemagne, Souabe _____ 2253075

JÖRG GEIGER

Blanc de Blanc



CHARDONNAY, COLOMBARD



Saveur délicate de pomme et d'agrumes, avec une finale fraîche et subtilement épicée.



Parfait comme apéritif ou accompagné de desserts légers.



Allemagne, Souabe _____ 2256075

Jörg Geiger

Apple & Rose on Mint



Fruité et léger, avec un équilibre doux-acide de framboises, menthe et épices.



Idéal comme apéritif festif, avec de l'agneau, du couscous aux raisins secs, ou des baies fraîches avec sabayon et herbes.



Allemagne, Souabe _____ 2254075

JÖRG GEIGER

Red over Rocks



Baies noires suivies de cerises acidulées, cassis et baies de sureau, avec une fraîcheur vive de coing et de citron vert.



Parfait comme apéritif, ou avec des fruits rouges et noirs tels que gelée de fruits rouges et glace vanille.



Allemagne, Souabe _____ 2257075

JÖRG GEIGER

Meadow Apples Symphony



Pomme mûre avec une acidité vive, des notes boisées de caramel et une longue finale « chaude et épicée ».



Parfait avec des plats asiatiques épicés au curry et coriandre, ou du poisson maigre grillé ou du poisson gras légèrement fumé.

JÖRG GEIGER 32° - Riesling

Allemagne, Souabe 2260075



RIESLING

Déliçates notes fruitées, élégantes, rafraîchissantes et épicées.

Parfait comme apéritif ou avec des salades raffinées, des fromages frais, des fruits de mer ou des poissons délicats.

JÖRG GEIGER 33° - Pinot Meunier

2261075 Allemagne, Souabe



PINOT MEUNIER, DORNFELDER

Fruité, avec des notes de baies, élégant et léger, avec des tanins subtils.

Idéal pour accompagner des antipasti, du poisson blanc, des plats épicés ou des fromages affinés.

JÖRG GEIGER 35° - Sauvignon Blanc

2262075 Allemagne, Souabe



SAUVIGNON BLANC

Pomme verte, groseilles à maquereau, sec.

Parfait avec des entrées froides légères, des fruits de mer ou des plats végétariens légers.

Scannez pour toutes les
FICHES TECHNIQUES



JÖRG GEIGER 36° - Grenache

2263075 Allemagne, Souabe



GRENACHE, SYRAH



Notes de baies, épices méditerranéennes riches, tanins marqués.



Idéal avec des plats aux saveurs prononcées, des sauces sombres ou des fromages affinés.



JÖRG GEIGER 37° - Pinot Noir

2264075 Allemagne, Souabe



PINOT NOIR



Baies rouges, tanins fins, sec.



Accompagne parfaitement les viandes fines, le gibier, la volaille ou les légumes-racines.

JÖRG GEIGER ViSecco Sauvignon Blanc

2258075 Allemagne, Souabe



SAUVIGNON BLANC



Acidité vive avec des notes fruitées et florales et des accents subtilement épicés.



À servir comme apéritif ou avec des entrées légères et des desserts.



JÖRG GEIGER ViSecco Pinot Meunier

2259075 Allemagne, Souabe



PINOT MEUNIER



Acidité fraîche avec des notes de groseilles rouges et une touche douce du Pinot Meunier.



Idéal comme apéritif ou avec des plats tels que des quiches au saumon, des salades de fraises et d'asperges, ou du rouget grillé.



Chefs belges à l'honneur

Buloo Apero

Belgique

2200073



Buloo Apero est un apéritif belge offrant un équilibre rafraîchissant entre les agrumes et les herbes, parfait pour une expérience apéritive légère et moderne. Il peut être servi pur ou utilisé comme base pour des cocktails, offrant une subtile amertume.

BOISSON SANS ALCOOL



PIETER LONNEVILLE



ROGER VAN DAMME



BOISSON SANS ALCOOL

Tea Vinegar

Belgique

2221075



Roger Van Damme a développé le Tea Vinegar à base de thé vert et de mangoustan. Une alternative saine et délicieuse aux sodas, qui, consommée avant chaque repas, aide à stabiliser le taux de sucre dans le sang et favorise ainsi la combustion des graisses.



Maurice - Boury Bottled

Belgique - Heuvelland

2222075, 2223075

70cl (commerce de détail) - IL (CHR)



Maurice est un apéritif prêt à servir, inspiré par la région natale de Tim et Ben Boury, située à la frontière entre la Flandre occidentale et la France. Ce mélange raffiné de Sauvignon Blanc, de Picon Amer et d'herbes méditerranéennes telles que le thym et le romarin offre une saveur fraîche, légèrement amère, avec une touche méditerranéenne.



TIM BOURY

PRÊT À SERVIR



Pour plus d'informations: www.bigawines.eu

Biga Wines by A Big Concept BV / Bosserijstraat 6, 8210 Zedelgem (dépôt + enlèvements)