

IMPORTATIONS PRIVÉES

Pour toutes commandes : info@wardetassocies.com



ALLEMAGNE

ALEXANDRE DE LIGONNÈS (DRESDE - SAXONNIE)

Sachsen Landwein 2017 "Tausendsassa"

Cépage : Tramin et riesling .

Style : Viticulture très nordique, un vin blanc élevé en amphores avec une parfaite balance fruit et acidité /minéralité et tannin.

ITALIE

PACINA (CHIANTI COLLI SENESI)

Toscana Rosso IGT 2013 "Pacina"

Cépage : Sangiovese 95%, canaiolo & cilieggiolo 5% / Sol: Tuffo de Sienne / Viticulture biologique certifiée.

Style: Le "Pacina" 2013 est le plus fin et délicat de quelques millésimes plus ronds et puissants! Ce sont les dernières caisses dispo!

CA DE NOCI (EMILIE-ROMAGNE)

IGT Emilia Rosso Bio 2013 "Gheppio"

Cépage: Malbo gentile (micro cabernet sauvignon). / Sol: Extrêmement complexe* / Viticulture biologique.

* RÉFÉRENCE : Voir <https://cadenoci.it/en/territory/> pour une explication complète sur le sujet ;)

Style: Vin rouge de très longue macération sur peaux, suivi d'un élevage de 3 ans en foudre et un an en bouteille.

Pasta perfection.

ALEXIS PARASCHOS (COLLIO)

Venezia-Giulia IGT 2014 Merlot

Cépage : Merlot. / Sol: Gravelleux. / Viticulture biologique non certifiée. Style: Jeunes vignes de merlot - ultra sélection massale. Longue macération, 4 ans d'élevage en foudre tronconique. J'ai faim ;-)

Venezia-Giulia IGT 2011 "NOIR Spécial Vintage"

Cépage: Pinot noir. / Sol: Marne. / Viticulture biologique non certifiée.

Style: Spécial vignoble en Slovénie, très vieilles vignes. Longue macération et sélection spéciale. Entre richesse et souplesse.

SLOVÉNIE

KELTIS (STYRIE DU SUD)

Bizeljsko 2017 "Cuvée Extrême"

RESTAURANTS : 64.13\$/btl
PARTICULIERS : 74.09\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 41.94\$/btl
PARTICULIERS : 48.32\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 38.62\$/btl
PARTICULIERS : 44.03\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 31.63\$/btl
PARTICULIERS : 36.46\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 43.94\$/btl
PARTICULIERS : 50.75\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 70.48\$/btl
PARTICULIERS : 81.22 \$/btl
6 bouteilles / caisse

ESPAGNE

MICRO BIO (NIEVA-CASTILLA DE LEON)

Vi de Taula 2019 "Sin Nombre"

Cépage : Verdejo, ultra vieux franc de pied. / Sol: Sablonneux. Résidus de coquillages. / Viticulture biologique.
Style : Grand vin blanc classique. Ample. 9 mois en barriques puis 10 mois en cuve inox sur lies fines. Sans filtration mais 25mg SO2.

JORDI LLORENS (CONCA DE BARBERA)

MAGNUM Vi de Taula 2018 "Atikete" (1500 ml)

Cépage: Grenache (50%), cabernet-sauvignon (20%), syrah (25%) and bobal (5%) / Sol: Schiste et calcaire / Viticulture biologique sans certification.
Style: Vin rouge macéré pendant quelques jours puis élevé en amphore. Tannins solaires enrobés d'une merveilleuse douceur de fruit.

FRANCE

ROUCAS TOUMBA (VACQUEYRAS)

Vacqueyras 2017 "Les Prémices"

Cépage: Marsanne, roussanne, viognier, clairette, bourboulenc et grenache blanc. Sol: Argiles calcaires, sols garrigues, galets roulés / Viticulture biologique.
Style: Vin blanc sudiste, excellent pour accompagner des plats méditerranéens (essayez avec une méga aioli!!!!!!).
Poisson & viande blanche! Miamm

Vacqueyras 2018 "La Grande Terre"

Cépage: 60% grenache, 20% syrah, et 20 % mourvèdre. / Sol: Galets, sable et grès sous les argilos-calcaires. / Viticulture biologique. Style: Vin rouge sudiste entre terre et mer. Macération maîtrisée et élevage en cuve béton font ressortir le fruit mûr et les arômes de terre et l'odeur iodée.

Vacqueyras 2016 "Les Restanques de Cabassoles"

Cépage: 60% grenache (vienne vigne), 27% syrah, 10% mourvèdre et 3% blancs. / Sol: Galets, sable et grès sous les argilos-calcaires. / Viticulture biologique.
Style: Vin rouge sudiste, LE VIN DE TERROIR d'Éric, vignes centenaires complantées et vinifiées ensemble. Un Vacqueyras champs gauche ultra-ditionnel.

MAS D'AGALIS (LANGUEDOC)

Coteaux du Salagou 2015 "Navis"

Cépage: Grenache, syrah. / Viticulture biologique.
Style: Vin rouge avec beaucoup de matière et de densité sans jamais tomber dans la lourdeur. Idéal accompagnement des braisés d'hiver, CÉLERI RAVE!

MAGNUM Coteaux du Salagou 2015 "Navis" (1500 ml)

Cépage: Grenache, Syrah. / Viticulture biologique.
Style: Vin rouge avec beaucoup de matière et de densité sans jamais tomber dans la lourdeur. Idéal accompagnement des braisés d'hiver, CÉLERI RAVE!

RESTAURANTS : 46.83\$/btl
PARTICULIERS : 53.93\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 71.29\$/btl
PARTICULIERS : 82.09\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 38.63\$/btl
PARTICULIERS : 44.03\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 33.11\$/btl
PARTICULIERS : 37.74\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 45.13\$/btl
PARTICULIERS : 51.47\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 29.96\$/btl
PARTICULIERS : 34.47\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 58.10\$/btl
PARTICULIERS : 66.95\$/btl
6 bouteilles / caisse

SLOVAQUIE

STREKOV 1075 (SLOVAQUIE ORIENTALE)

Slovaquie NV "Porta # 5"

Cépage: Devín, aurelius, veltínske zelené, rizling vlask. / Sol: Terreau d'argile sur une terre sédimentaire, de calcaire et de grès sur fond d'argile. Style: Vin de tout, blanc coloré. Un assemblage mystérieux style solera avec du devin et aurelius (rare autochtone). Un vin transcendant.

Slovaquie 2018 "Heion"

Cépage: Rizling rýnsky. / Sol: Terreau d'argile sur une terre sédimentaire, de calcaire et de grès sur fond d'argile jaune et bleu. / Viticulture biologique. Style: 2 semaines de macération du welschriesling, puis long élevage en foudre de 500 litres. Un vin puissant certes, mais qui regorge d'histoire.

RESTAURANTS : 54.45\$/btl
PARTICULIERS : 62.73\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 54.42\$/btl
PARTICULIERS : 62.73\$/btl
6 bouteilles / caisse