

IMPORTATIONS PRIVÉES

Pour toutes commandes : info@wardetassocies.com



AUTRICHE

CHRISTINA (CARNUNTUM)

Rosé

Cépage: Zweigelt / Sol: Gravier rouge et loess / Viticulture biologique et biodynamique. Baies récoltées à la main et pressés directement en grappes entières. Délicieusement savoureux! Un jus aux arômes de petites baies qui chatouille les papilles. Accompagne à merveille les poissons fumés et les plats végétariens.

Grüner Veltliner

Cépage: Grüner Veltliner / Sol: Gravier rouge et loess / Viticulture biologique et biodynamique. Ce vignoble est l'un des endroits les plus frais de la région et bénéficie des vents froids du Danube, en particulier pendant les étés chauds. Ce facteur permet de préserver l'intense acidité aromatique des raisins. Le gravier rouge emmène une grande minéralité et fait ressortir les arômes de « poivre » typique de ce grüner veltliner aux vifs accents de pomme verte.

SCHMELZER ' S

Bicolor

Un "rouge pâle" élégant et léger, issu de l'assemblage de zweigelt (cépage rouge) et welschriesling (cépage blanc) des vignobles biodynamiques de Schmelzer. Il se traite comme un rosé très foncé, à boire bien frais. Vinification naturelle avec levures indigènes, sans filtration et sans ajout de sulfites.

Rosé

Ici Schmelzer mélange à part égal le zweigelt et le cabernet sauvignon. Arômes de petits fruits rouges sauvages bien craquants et de cerise mûre, on obtient une finale minérale rafraîchissante. Assez léger en termes d'alcool malgré sa couleur foncée, c'est un vin de grand bonheur à partager entre ami.e.s.

Pet-nat Dion

Assemblage de welschriesling (80%) et Sämling. Fermenté en bouteille, sans sulfites ajoutés. Arômes fruités de pêche, en bouche on découvre une bulle fine qui énergise. Le sol sablonneux contribue à son acidité fine et agréable.

Pet-nat Rosé

Le Rosé Pet Nat de Schmelzer est fermenté en bouteille et résulte d'un savant assemblage de zweigelt et cabernet sauvignon. Beau jus naturel frais et léger portant des arômes fins de fraise, de groseille et de framboise. L'acidité rafraîchissante et le soupçon de lime en font l'apéritif parfait, peu importe la saison!

RESTAURANTS : 22.53\$/btl
PARTICULIERS : 25.92\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 22.75\$/btl
PARTICULIERS : 26.17\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 30.11\$/btl
PARTICULIERS : 34.64\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 30.11\$/btl
PARTICULIERS : 34.64\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 34.85\$/btl
PARTICULIERS : 40.15\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 34.51\$/btl
PARTICULIERS : 39.76\$/btl
6 bouteilles / caisse

ITALIE

ALEXIS PARASCHOS (COLLIO)

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.

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

ESPAGNE

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.

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

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.

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

CAISSES ORPHELINES

VIGNERONS / CUVÉES

INVENTAIRE / COULEUR

PRIX RESTO / PRIX PARTICULIER

(incluant frais d'agence et taxes)

JORDI LLORENS Atikete (MAG)

(18 bouteilles restantes) - Vin rouge

71.29\$/82.08\$ (caisses de 6)

LIGONÈS Tausendsassa

(24 bouteilles restantes) - Vin orange

64.13\$/73.93\$ (caisses de 6)

PACINA Pachna

(18 bouteilles restantes) - Vin rouge

83.62\$/96.14\$ (caisses de 6)