

IMPORTATIONS PRIVÉES

Pour toutes commandes : info@wardetassocies.com



ALLEMAGNE

FALKENSTEIN (MOSELLE)

Kretznacher Euchariusberg Kabinett Riesling 2018 "Kruschock"

Cépage : Riesling provenant de très vieilles vignes, en portion francs de pied. / Sol : Schiste grise SAAR.
Style : Vin blanc dans le style "Kabinett" provenant d'un des Grand Crus de la SAAR *Euchariusberg*, de GARDE!

Niedermenniger Sonnenberg 2017 "Cuvée Rot"

Cépage : Pinot noir. / Sol : Schiste grise SAAR.
Style : Rouge fruité, léger et légèrement acidulé. Fermentation grappe entière et long élevage, *Light fruit bomb*.

BRAND BROS (PALATINAT)

Palatinat Riesling Kabinett 2019 "Kater Blau"

Cépage : Riesling. / Sol : Loams sablonneux et calcaires à coquillages. / Culture biologique.
Style : Vin blanc sec, tonifiant et rafraîchissant.

Palatinat Landwein 2019 "Pinot Blanc Natur"

Cépage : Pinot blanc. / Sol : Loams sablonneux et calcaires à coquillages. / Culture biologique.
Style : Vin blanc sans intrants et trouble, savoureux, profondément minéral et évolutif.

MAGNUM Palatinat Landwein 2019 "Blanc de Blancs" (1500ml)

Cépage : Chardonnay, pinot blanc, auxerrois. / Sol : Loams sablonneux et calcaires à coquillages. / Culture biologique.
Style : Vin blanc de tous les jours, rond et fruité (sec). Long élevage sur lies pour un petit gras jouissif, sans filtration, et un apport minimal de SO2.

MAGNUM Palatinat Lw 2019 "Brand RED (Nouveau)" (1500ml)

Cépage : Portugieser, cabernet franc. / Sol : Loams sablonneux et calcaires à coquillages. / Culture biologique.
Style : Vin rouge léger "nouveau" donc élevage de 2 mois. Style petit fruit rouge, légèrement acidulé, pas de tannins.

CLEMENS BUSCH (MOSELLE)

Mosel Landwein 2016 Alter-Native

Cépage : Riesling, vieilles vignes sur le Grand Cru "MARIENBURG". / Sol : Schiste grise. / Culture biodynamique.
Style : Vin blanc sec, tonifiant et rafraîchissant.

MAGNUM Mosel Landwein 2016 Alter-Native (1500ml)

Cépage : Riesling, vieilles vignes sur le Grand Cru "MARIENBURG". / Sol : Schiste grise / Culture biodynamique.
Style : Vin blanc sec, tonifiant et rafraîchissant.

MAGNUM Mosel Landwein 2017 Riesling LS (1500ml)

Cépage : Riesling, vieilles et jeunes vignes. / Sol : Schiste variés. / Culture biodynamique.
Style : Vin blanc sec, extrêmement gouleyant et riche en saveur. Embouteillage sans filtration et micro SO2.

RESTAURANTS : 35.61\$/btl
PARTICULIERS : 41.13\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 32.60\$/btl
PARTICULIERS : 37.63\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 22.30\$/btl
PARTICULIERS : 25.68\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 31.78\$/btl
PARTICULIERS : 36.64\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 41.17\$/btl
PARTICULIERS : 47.45\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 47.99\$/btl
PARTICULIERS : 55.40\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 30.12\$/btl
PARTICULIERS : 34.64\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 57.17\$/btl
PARTICULIERS : 65.79\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 55.98\$/btl
PARTICULIERS : 64.46\$/btl
6 bouteilles / caisse

ALLEMAGNE

BIANKA ET DANIEL SCHMITT (RHEINHEISSEN)

MAGNUM Rhein Landwein 2019 "Rosé" (1500ml)

Cépage : Merlot, pinot noir, portugieser. / Viticulture biodynamique.

Style : Macération parfaite pour une couleur rose foncé. Vin de table qui donne soif et qui est rempli d'énergie.

MAGNUM Rhein Landwein 2018 Silvaner "Zöld" (1500ml)

Cépage : Silvaner / Sol : Calcaire, grès, loess. / Viticulture biodynamique.

Style : Évolution du silvaner des millésimes d'avant. 2 jours de macération, plus de finesse et de "torque".

MAGNUM Rhein Landwein 2018 Kekfrankos (1500ml)

Cépage: Blaüfrankisch / Sol: Calcaire, grès, loess. / Viticulture biodynamique.

Style: Seulement en MAGNUM dont la majeure partie est vendue ici au Québec. Jeunes vignes plantées par Bianka et Daniel. / Style : Hongrois.

LITER Rhein Landwein 2018 "Frei Körper Kultur" (1000ml)

Cépage : Merlot, saint-laurent, pinot noir, portugieser. / Viticulture biodynamique.

Style : Rouge coloré, mais très peu tannique avec des fruits mûrs et aromatiques. Vin de semaine idéal.

RESTAURANTS : 59.47\$/btl
PARTICULIERS : 68.54\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 72.00\$/btl
PARTICULIERS : 82.96\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 72.00\$/btl
PARTICULIERS : 82.96\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 30.55\$/btl
PARTICULIERS : 35.29\$/btl
12 bouteilles / caisse

JOCHEN BEURER (WURTEMBERG)

Wurtemberg Riesling 2017 "Kiesel Minimal"

Cépage: Riesling. / Sol : Kieselstein. / Viticulture biodynamique.

Style : Longue macération à froid (2 semaines) puis fermentation naturelle en cuve inox/foudre. Non filtré, petit SO2.

MAGNUM Wurtemberg 2018 "Riesling" (1500ml)

Cépage : Riesling. / Sol : mélange des sols de la région. / Viticulture biodynamique.

Style : Riesling fin et sec, mais avec une touche plus classique (SO2) d'Allemagne VDP.

MAGNUM Wurtemberg 2018 "Trollinger Minimal" (1500ml)

Cépage: Trollinger / viticulture biodynamique.

Style: Trollinger est le dieu rouge de la région qui donne chez Beurer un rouge très cerise, moins tannique et légèrement épicé.

RESTAURANTS : 33.11\$/btl
PARTICULIERS : 38.21\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 44.35\$/btl
PARTICULIERS : 51.04\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 44.35\$/btl
PARTICULIERS : 51.04\$/btl
6 bouteilles / caisse

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

ITALIE

PACINA (CHIANTI COLLI SENESI)

Toscana Rosso IGT 2013 "Pacina"

Cépage : Sangiovese 95%, canaiolo & ciliegiolo 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!

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

ITALIE

CA DE NOCI (EMILIE-ROMAGNE)

IGT Emilia Rosso Bio 2014 "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.*

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

ALEXIS PARASCHOS (COLLIO)

Venezia-Giulia IGT 2018 Pinot Grigio "NOT Vol. 1"

Cépage: Pinot gris. / Sol: Cru "Slatnik" - marne et craie. / Viticulture biologique non certifiée.

Style: Vin ros-orange, pinot gris avec une courte macération puis élevage en foudre tronconique pour plus de fraîcheur.

RESTAURANTS : 43.81\$/btl
PARTICULIERS : 50.36\$/btl
6 bouteilles / caisse

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 ;-)

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

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

MICRO BIO (NIEVA-CASTILLA DE LEON)

Vi de Taula 2019 "La resistencia activa contra el maqués"

Cépage: Verdejo (jeunes vignes de 140 ans). / Sol: Sablonneux. Résidus de coquillages. / Viticulture biologique.

Style: Pet' Nat' sérieux avec un brin de folie pince-sans-rire. C'est salin, rond et agité.

RESTAURANTS : 36.89\$/btl
PARTICULIERS : 42.50\$/btl
6 bouteilles / caisse

Vi de Taula 2018 "Microbio"

Cépage: Verdejo (jeunes vignes de 140 ans). / Sol: Sablonneux. Résidus de coquillages. / Viticulture biologique.

Style: Vin blanc sans macération, assemblage de deux foudres de l'année courante et un foudre de l'année précédente. Vin de course.

RESTAURANTS : 40.37\$/btl
PARTICULIERS : 46.61\$/btl
6 bouteilles / caisse

MAGNUM * Vi de Taula 2018 "Microbio" (1500 ml)

Cépage: Verdejo (jeunes vignes de 140 ans). / Sol: Sablonneux. Résidus de coquillages. / Viticulture biologique.

Style: Vin blanc sans macération, assemblage de deux foudres de l'année courante et un foudre de l'année précédente. Vin de course.

RESTAURANTS : 80.97\$/btl
PARTICULIERS : 93.15\$/btl
3 bouteilles / caisse

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.

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

MAGNUM * Vi de Taula 2019 "Sin Nombre" (1500 ml)

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 cuves inox sur lies fines. Sans filtration mais 25mg SO2.

RESTAURANTS : 91.96\$/btl
PARTICULIERS : 105.96\$/btl
3 bouteilles / caisse

ESPAGNE

MICRO BIO (NIEVA-CASTILLA DE LEON)

Vi de Taula 2019 "KM-0 El Origin" (Verdojo)

Cépage : Verdejo, ultra vieux franc de pied. / Sol: Sablonneux. Résidus de coquillages. / Viticulture biologique.
Style : Vin orange réconfortant. 2 mois de macération en amphores. Penchant moins fou du "Brutal", plus condensé.

Vi de Taula 2019 "Ruf y Ann"

Cépage : Rufete (vieilles vignes). / Sol: Granit décomposé et schiste / Viticulture biologique.
Style : Vin rouge d'un cépage cousin du pinot noir, Fraîcheur. En v'la un de ces rares vins qui va te "grunder". À boire tôt le matin.

MAGNUM Vi de Taula 2019 "Ruf y Ann" (1500 ml)

Cépage : Rufete (vieilles vignes) / Sol: Granit décomposé et schiste / Viticulture biologique.
Style : Vin rouge d'un cépage cousin du pinot noir, Fraîcheur. En v'la un de ces rares vins qui va te "grunder". À boire tôt le matin.

RESTAURANTS : 40.68\$/btl
PARTICULIERS : 46.90\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 39.11\$/btl
PARTICULIERS : 45.14\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 79.88\$/btl
PARTICULIERS : 91.99\$/btl
3 bouteilles / caisse

JORDI LIORENS (CONCA DE BARBERA)

Vi de Taula 2018 "Ancestral de la Cristina" (Pet Nat)

Cépage: 100% macabeo en Pet' Nat' méthode ancestrale. / Sol: Schiste et calcaire. / Viticulture biologique sans certification. Style: La bulle est riche sous fond de vin salin, le vin s'ouvre à nous après quelques heures d'ouverture.

Vi de Taula 2018 "Blan 5-7"

Cépage: Macabeu. / Sol : Schiste et calcaire. / Viticulture biologique sans certification.
Style: Très courte macération de macabeu. Un blanc rond et fin, délicat et extrêmement salin. Idéal pour le calme ou des tapas.

Vi de Taula 2018 "Blan D'Anzerra"

Cépage: Macabeu (90%) et moscatel. / Sol: Schiste et calcaire. / Viticulture biologique sans certification.
Style: Vin de macération (orange). Comme tous les vins de Jordi, l'élevage se fait en amphores enfouies. Vin naturel de précision et d'éclat.

Vi de Taula 2018 "Kremo"

Cépage: Macabeu et Parellada. / Sol: Schiste et calcaire. / Viticulture biologique sans certification.
Style: Vin de macération (orange). Le Parrellada est vendangé tôt et macéré jusqu'à l'arrivée des macabeo, environ 1 mois plus tard.

Vi de Taula 2019 "Brutal'ment"

Cépage: White sumoll, red sumoll, muscat, garnacha, syrah. / Sol: Schiste et calcaire, marnes rouges. / Viticulture biologique sans certification.
Style: Vin rouge léger, fin et souple sans perdre la densité de fruit salin typique de Jordi. Assemblage de raisins blancs et rouges.

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 : 32.25\$/btl
PARTICULIERS : 37.26\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 30.87\$/btl
PARTICULIERS : 35.51\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 33.76\$/btl
PARTICULIERS : 39.01\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 38.44\$/btl
PARTICULIERS : 44.25\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 35.32\$/btl
PARTICULIERS : 40.75\$/btl
6 bouteilles / caisse

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

SLOVAQUIE

STREKOV 1075 (SLOVAQUIE ORIENTALE)

Slovaquie 2019 "Veltlin"

Cépage: Veltlínske zelené. / Sol: Terreau d'argile sur une terre sédimentaire, de calcaire et de grès sur fond d'argile jaune et bleu. / Viticulture biologique.
Style: Vin blanc provenant d'une superbe parcelle de grüner. Éraflé et pressé direct, puis long élevage en foudre dont la majorité sous voile.

RESTAURANTS : 42.41\$/btl
PARTICULIERS : 48.95\$/btl
6 bouteilles / caisse

SLOVAQUIE

STREKOV 1075 (SLOVAQUIE ORIENTALE)

Slovaquie NV "Porta # 5"

Cépage: Devín, aurelius, veltlínske zelené, rizling vlašsk. / 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 2019 "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.

Slovaquie 2019 "Viola"

Cépage: Alibernet, st.laurent, portugieser. / Sol: Terreau d'argile sur une terre sédimentaire, de calcaire et de grès sur fond d'argile jaune et bleu.

Style: Un vin style rosé dû au Alibernet très teinturier. Alibernet en pressurage direct, puis st.laurent et portugieser assemblés pour une BOMBE.

MAGNUM Slovaquie NV "BIG Fred # 6" (1500ml)

Cépage: Dunaj, Alibernet, Modr Portugal Sol: Terreau d'argile sur une terre sédimentaire, de calcaire et de grès sur fond d'argile jaune et bleu

Style: Le ti vin rouge de Zsolty, élevage séparé des 3 cépages (une partie sous-voile) puis assemblage et embouteillage à la main en MAG!

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

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

RESTAURANTS : 36.10\$/btl
PARTICULIERS : 41.62\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 57.07\$/btl
PARTICULIERS : 65.66\$/btl
6 bouteilles / caisse

HONGRIE

HUMMEL (VILLANY)

Villany 2019 Harslevelu "Lindenleaf"

Cépage: Harslevelu. / Sol: Loess riche et lime sur fond palatonian. / Viticulture biodynamique.

Style: Vin de courte macération (5 jours) très fruité et juteux sur fond de fleur, de safran et une texture fine et envoûtante.

Villany 2015 "Loess"

Cépage: Portugieser, kefrankos, cabernet sauvignon. / Sol: Loess riche et lime sur fond palatonian. /Biodynamie.

Vin rouge, long élevage. Assemblage qui rend honneur au terroir de Loess et à l'harmonie "méditerranéo-nordique".

RESTAURANTS : 31.43\$/btl
PARTICULIERS : 36.17\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 29.67\$/btl
PARTICULIERS : 34.13\$/btl
6 bouteilles / caisse

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

NESTAREC (MORAVIE DU SUD)

Moravia 2017 White Label "Umami"

Cépage: Basé sur du gewurztraminer et palava ajusté avec riesling et müller-thurgau. / Sol: Loess, Sable et Argile

Style: 1 + 1 = 3 Kinda wine. Multimacération (courte, pas, longue) et très long élevage pour décupler la puissance terroir/humain/temps/passion.

MAGNUM Moravia 2017 White Label "TRBLMKR"

Cépage: Neuburger / Sol: Mix de loess, sable et argile.

Style: Neuburger comme *Troublemaker*. / Multi type de macération et élevage prolongé pour décupler la puissance terroir/humain/temps/passion, de "GARDE".

RESTAURANTS : 50.53\$/btl
PARTICULIERS : 58.34\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 81.79\$/btl
PARTICULIERS : 94.21\$/btl
6 bouteilles / caisse

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

DLUHE GREFTY (JAROSLAV TESARIK - MORAVIA)

Tchèque wine 2019 "Alba rosales"

Cépage: Tramin et pinot gris. / Viticulture: Naturelle sans certification (pas de tracteur, ni traitement).
Style: Vin de macération (12 jours) qui s'ouvre sur un effet limonade de fruit mais qui développe une puissance aromatique hors norme au contact de l'air.

Tchèque wine 2018 "Rubra Mixtura"

Cépage: Saint-Laurent, alicante bouscet, portugieser et andré. / Viticulture: Naturelle sans certification (pas de tracteur, ni traitement).
Style: Rouge épicé sur le cassis, avec une couleur foncée/translucide. L'élevage prolongé lui confère une trame chaude et superbe pour manger.

PORTA BOHEMICA (ALES SVATOS - BOHEMIA DU NORD)

Bohemia du Nord (Velké ernoseky) 2018 "Fruhroter Veltliner"

Cépage: Veltliner rouge précoce. / Sol: Sédiments alluviaux calcifères et sols volcaniques de basalte. / Viticulture scientifiquement naturelle.
Vin blanc en pressurage direct, élevage en cuve : le tout pour mettre en valeur ce cépage nordique très peu connu.

Bohemia du Nord (Velké ernoseky) 2017 "Saint Laurent"

Cépage: St.Laurent / Sol: Sédiments alluviaux calcifères et sols volcaniques de basalte. / Viticulture scientifiquement naturelle.
Style: Ales et sa femme sont pour certains les meilleurs producteurs de St.Laurent. Un vin rouge tellement délicat et fin, poivré et énergique. AMOUR.

Bohemia du Nord (Velké ernoseky) 2017 "Pinot Noir"

Cépage: Pinot noir / Sol: Sédiments alluviaux calcifères et sols volcaniques de basalte. / Viticulture scientifiquement naturelle.
Style: Pinot provenant d'une région reconnue pour la qualité de ceux-ci depuis plus de 600 ans! Un pinot aux airs rustiques, large et mince en combinaison. Élégance.

FRANCE

JEAN ET JEREMY QUASTANA (LOIRE)

(JEAN) Vdf Sauvignon Blanc "Mutin"

Cépage: Sauvignon blanc. / Sol: Argile sur calcaire décomposé. / Viticulture biologique non-certifiée.
Style: Vin blanc de sauvignon blanc sur les meilleurs sols de la Touraine, tout près de Cheverny. Un sauvignon texturé, peu aromatique et végétal.

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! Miam

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.

RESTAURANTS : 41.43\$/btl
PARTICULIERS : 47.78\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 33.54\$/btl
PARTICULIERS : 38.69\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 25.64\$/btl
PARTICULIERS : 29.52\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 32.14\$/btl
PARTICULIERS : 36.97\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 30.35\$/btl
PARTICULIERS : 34.93\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 26.09\$/btl
PARTICULIERS : 30.04\$/btl
12 bouteilles / caisse

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

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

FRANCE

ROUCAS TOUMBA (VACQUEYRAS)

Vacqueyras 2016 "Les Restanques de Cabassoles"

Cépage: 60% grenache (vieille 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.

DOMAINE DE BRIN (GAILLAC)

Gaillac 2017 "Brin de temps"

Cépage: Duras 50%, Braucol 50% (vieilles vignes). / Sol: Argilo-calcaire. / Viticulture biologique.

Style: Vin rouge de macération ultra perfectionniste (éraflage manuel pour garder les baies "entières" sans rafles.) Long élevage barrique (4 vins). Watatatow.

ANDREA ET STEFANA CALEK (ARDÈCHE)

VDF 2019 "Babiolo"

Cépage: Grenache et syrah. / Sol: argilo-calcaire. / Viticulture naturelle sans certification.

Style: Vin Rouge fermenté, élevé naturellement sans rien d'autre que des contenants variés (Babiolo;-). Andrea et Stefana nous épateront toujours!

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!

SLOVÉNIE

KELTIS (STYRIE DU SUD)

Bizeljsko 2018 "Traminec"

Bizeljsko 2017 "Cuvée Extrême"

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

RESTAURANTS : 29.34\$/btl
PARTICULIERS : 33.77\$/btl
12 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 26.28\$/btl
PARTICULIERS : 30.25\$/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

RESTAURANTS : 45.41\$/btl
PARTICULIERS : 52.40\$/btl
6 bouteilles / caisse

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

AUTRICHE

WERLITSCH (STEIERMARK)

MAGNUM Steiermark 2015 "Ex VERO II" (1500ml)

Cépage : Morillon, sauvignon blanc. / Sol: Craie et marne. / Viticulture biologique et biodynamique.

Style: Un vin blanc de terroir à faire pleurer par sa grande finesse et son immense profondeur. Une exploration plus intense que l'escalade de l'Everest.

ALEX ET MARIA KOPPITSCH (NEUSIEDL AM SEE)

MAGNUM Vin d'Autriche 2017 "Rèt" (1500ml)

Cépage : Zweigelt, Saint-Laurent. / Sol: Gravelle. / Viticulture biologique et biodynamique.

Style : Vin rouge "rocailleux". Courte macération de 6 jours, puis élevage en futailles variées. Embouteillage sans intrants. Croquant!

WEINGUT SCHMELZER'S (BURGENLAND, GOLS)

Vin d'Autriche "Grüner Veltliner"

Cépage: Grüner Veltliner. / Sol: Argilo-calcaire et graveleux. / Viticulture biodynamique.

Style: Vin blanc élaboré sans "pressurage". Long élevage sur lies avec bâtonnage. Un grüner différent de par sa texture et son approche terre/fruit.

Vin d'Autriche "Big Nature Orange" (1000ml) - litre

Cépage: Grüner, welschriesling et sâmlich. / Sol: Argilo-calcaire et graveleux. / Viticulture biodynamique.

Style : Assemblage de deux vins blancs et d'un orange (sâmlich) élaboré pour les buveurs de bons pinards qui sont "différents". Merci les ami(e)s!

Vin d'Autriche "Big Nature Rouge" (1000ml) - litre

Cépage: Blaufrankisch / Sol: Argilo-graveleux / Viticulture biodynamique.

Style: Vin rouge macéré pendant 12 jours puis élevé doucement sur lies fines. Une sélection David Ward, son COUP DE COEUR -- Comme pour le Café Viridi ;)

RESTAURANTS : 90.52\$/btl
PARTICULIERS : 103.22\$/btl
3 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 46.20\$/btl
PARTICULIERS : 53.27\$/btl
3 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 28.63\$/btl
PARTICULIERS : 32.96\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 35.16\$/btl
PARTICULIERS : 40.46\$/btl
6 bouteilles / caisse

RESTAURANTS : 35.16\$/btl
PARTICULIERS : 40.46\$/btl
6 bouteilles / caisse