

Vins Vuylsteke Lucien Sprl

Vins Fins et Spiritueux - Liquoristerie artisanale

Newsletter Automne - Hiver 2020

RONCARD - CAVA BRUT RESERVA - BIO

Parellada - Macabeo - Xarello

Je vous présente « Ronsard », notre nouveau Cava, culture biologique et biodynamique, 18 mois sur lattes. Un joli CV... Avec ses jolis reflets dorés, ses notes de fruits et fleurs blanches, sa bouche sera fraîche et vive, la bulle légère et élégante.

Et pour célébrer l'arrivée du produit, il y a une super offre... Santé !

12,00 € la bouteille
5 + 1 gratuite



CRISTAL BUISSE - SAUVIGNON TOURAINE

100% Sauvignon



A déguster dès l'apéritif, ou sur coquillages, crustacés, assiettes norvégiennes. En vieillissant, il perdra son caractère primaire pour s'arrondir et développer un fumet délicat du plus bel effet sur les poissons chauds. Excellent compagnon des fromages de chèvre ainsi que des viandes blanches.

8,80 € la bouteille
8,00 € à pd de 6 bouteilles

DOMAINE CLAMENS - IGP COMTÉ COLOSAN - SUD-OUEST

Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah - Négrette

« French Art de vivre » comme ils le disent si bien. Nos amis du Fronton - Sud Ouest - nous offrent une cuvée polyvalente et efficace... à déguster en toute occasion !

7,30 € la bouteille
6,70 € à pd de 6 bouteilles



CLOS DU VIGNEAU - SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL- LOIRE *100% Cabernet Franc*



Le Saint Nicolas de Bourgueil se goûte bien dans sa jeunesse pour se régaler avec son fruit et ses tanins bien mûrs. Il faut le boire à la température de la pièce. Quand il est jeune, servez le avec des viandes rouges, volailles et fromages. N'hésitez pas à être audacieux en le servant un peu frais avec un poisson en sauce.

11,30 € la bouteille
10,40 € à pd de 6 bouteilles

VILLA POGGIO SALVI - CASPAGNOLO - CHIANTI COLLI SENESI - TOSCANE

90% Sangiovese - 10% merlot

Ce chianti provient d'un vignoble à Montereggione à 10 km de la jolie ville de Sienne. C'est un vin rouge rond, équilibré, fruité, harmonieux, avec une pointe fleurie sur la violette.

10,60 € la bouteille
9,70 € à pd de 6 bouteilles



Vins Vuylsteke Lucien Sprl

Vins Fins et Spiritueux - Liquoristerie artisanale

BITTER - 1814 - CASONI



Après le Bitter belge, on revient à la source :

CASONI est l'un des fabricants de liqueur les plus anciens d'Italie, 1814.

Dans les années 1920, coïncidence ou destin, un célèbre Café qui portait le nom « CASONI » était devenu le haut lieu de l'aristocratie florentine qui y allait se rencontrer le soir, avant de dîner pour prendre l'apéritif « Americano » à base de Bitter, probablement CASONI, de Vermouth rouge et d'eau gazeuse.

Le comte Camillo Negroni qui fréquentait également l'endroit proposa au barman, Fosco Scarelli, de renforcer l'apéritif en utilisant les mêmes ingrédients, mais en se passant de l'eau gazeuse et en ajoutant du Gin, c'est ainsi que le cocktail fut rebaptisé « NEGRONI ».

Depuis lors d'autres variantes furent inventées par les italiens pour agrémenter les bitter orange tcomme celle de mélanger le bitter orange avec du Prosecco, baptisé ainsi « LE SPRITZ ». Le succès remporté par ce cocktail 100% italien fut immédiat. Le Spritz cocktail a fait, depuis, le tour du monde et s'est imposé parmi les grands cocktails internationaux.



16,70 € la bouteille

45,00 € avec sa caisse de Solario pour vos Spritz, santé !



P. JABOULET - BLANC (BIO) - CÔTES DU RHÔNE

Parallèle 45 Grenache Blanc - Marsanne - Viognier - Bourboulenc

Vu le succès de l'offre, j'ai négocié pour la maintenir jusqu'à la fin de l'année. Profitez-en !

Pour info, les vignes sont en conversion BIO et reçoivent leur éco-certification les unes après les autres donc ne soyez pas surpris, ce n'est pas noté sur l'étiquette.

Disponible en rouge également et on peut panacher !

11,20 €

la bouteille

9,00 €

**àpd de 6
bouteilles**

DOMAINE LALaurIE - LANGUEDOC ROUSSILLON

Alliance - Coteaux de Narbonne



« Alliance » se marie avec tout...en blanc, rouge et rosé, c'est bon et pratique avec son bouchon à vis !

6,20 € la bouteille

**5,60 €
par 12 bouteilles
panachées**

LE MAGASIN RESTE

OUVERT

MARDI AU VENDREDI :

10h à 12h30 & 14h30 à 18h

SAMEDI : 10h à 18h

N'OUBLIEZ PAS LE MASQUE !