



## Newsletter Mars - Avril 2018

### Soirée « Rhum »

Mercredi **21** Mars 2018 à 19h30

Soirée Complète



### Brunch de Printemps

Dimanche **22** Avril 2018 à 10h30

Venez passer un moment convivial et goûter à notre sélection gourmande de produits frais et régionaux.



La formule brunch comprend :

- un grand buffet de saveurs sucrées et salées : charcuterie fine, fromages wallons, cakes salés, assortiment de quiches, crêpes, cookies, fruits bio, desserts variés, thé Dammann, jus bio,...

- la sélection des vins.

PAF : 35 € Réservation obligatoire :

[info@vins-vuylsteke.be](mailto:info@vins-vuylsteke.be) ou [+32 65 78 49 61](tel:+3265784961)

### Soirée Whisky

Mercredi **25** Avril 2018 à 19h30

Installés dans la cave, nous dégusterons une sixaine de produits en compagnie d'un expert et d'un spécialiste! La dégustation sera suivie d'un repas.

PAF : 30 € - Réservation obligatoire :

[info@vins-vuylsteke.be](mailto:info@vins-vuylsteke.be) ou [+32 65 78 49 61](tel:+3265784961)



# Vins Vuylsteke Lucien Sprl

Vins Fins et Spiritueux - Liquoristerie artisanale

## Stéphane Puyol : Château de Barberousse - Château Lamothe Bel Air



Les Vignobles de Stéphane sont au cœur de l'appellation Saint-Emilion. Stéphane est aux commandes de cette propriété familiale transmise de génération en génération. Le Château Barberousse a su s'imposer comme une propriété de grande qualité offrant une gamme de vins respectueuse de l'environnement et de ses terroirs. Cette volonté d'excellence, confirmée par de nombreuses récompenses depuis deux décennies, est présente dans les autres vins vinifiés par Stéphane. Ce savoir-faire est tout naturellement appliqué dans son vignoble bergeracois : le Château Lamothe Belair.

### Château Barberousse - Saint Emilion

80% Merlot - 10% Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon

Elevage de 12 mois en fûts de chêne. Le château Barberousse vous charmera par sa belle couleur pourpre, dense, un bouquet de fruits rouges mûrs accompagnés d'une note légèrement vanillée. D'une réelle harmonie, un excellent vin de rôti ou de gibier. Valeur sûre !

« N'hésitez pas et partez à la découverte du Château Barberousse. »



16,80 € la bouteille

15,50 € apd  
de 6 bouteilles\*

### Esprit de Barberousse - Saint Emilion Grand Cru

100% Merlot

Stéphane déploie ici tout son savoir-faire au service de cette prestigieuse appellation Saint-Emilion Grand Cru. Elevage de 14 mois en fûts de chêne neuf. Une robe rubis, un bouquet intense et complexe de fruits noirs, de pain d'épices, de moka et une finale toastée et torréfiée. L'harmonie et le fondu dans les tanins nous prouvent qu'il s'agit ici de grand art.



20,10 € la bouteille

18,50 € apd  
de 6 bouteilles\*

### Château Lamothe Bel Air - Bergerac

**Le rouge** 70% Merlot - 15% Cabernet Franc - 10% Cabernet Sauvignon - 5% Malbec

« Je vous conseille une température de service entre 16 et 18° pour accompagner des viandes grillées. Vous pourrez le boire dès maintenant en famille et entre amis mais bien-sûr, toujours avec modération ! »



7,80 € la bouteille

7,00 € apd  
de 6 bouteilles\*

**Le Rosé** 50% Merlot - 50% Cabernet Franc

Le rosé de Monsieur Puyol nous séduit par sa belle couleur fraise des bois qui se confirme à la dégustation avec des notes fruitées, d'agrumes, de pêche blanche et de cassis. De l'apéritif aux plats, sa rondeur lui permet d'accompagner vos grillades ou gambas à la plancha.

« A boire dès aujourd'hui avec gourmandise ! »



\* Offres valables durant les mois de Mars & Avril 2018 - sauf vente et sans engagement.