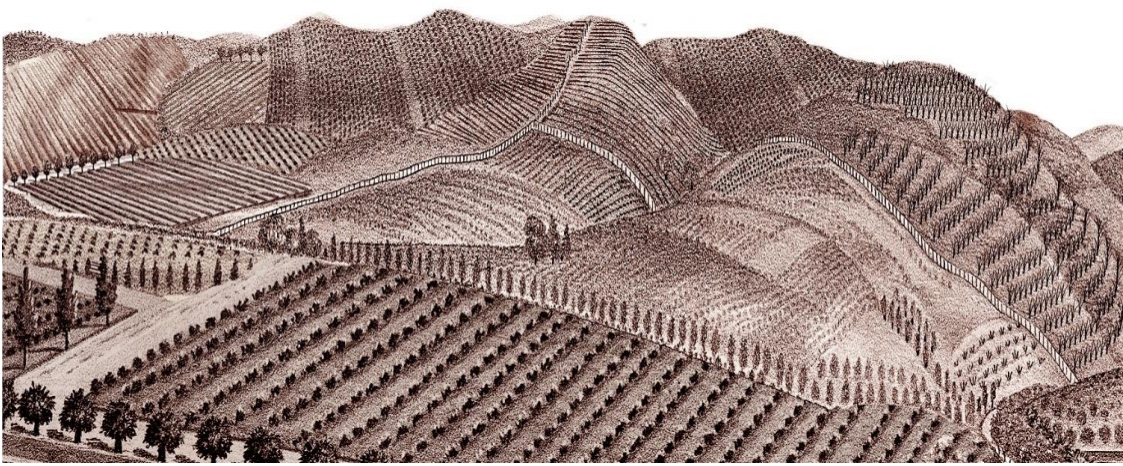


AMBROSIUS PROEFPAKKET

OKTOBER
2022



Beste wijnliefhebber,

Van harte bedankt voor het kiezen van ons
proefpakket.

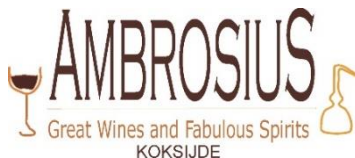
Alle wijnen zijn door ons zorgvuldig geselecteerd,
en rechtstreeks aangekocht bij de wijnmakers. Zo
bent u zeker van de beste prijs voor uw
aangekochte wijnen.

Wij wensen u veel proefplezier. Wenst u wijnen uit
dit pakket nog bij te kopen dan geven wij u
gedurende 1 maand na aankoop nog een
uitzonderlijke korting van 10 % op de wijnen van
dit pakket.

Koopt u anders nog wijnen bij Ambrosius, vergeet
dan zeker niet uw klantenkaart te vermelden. Met
deze kaart spaart u 5% op alle wijnen aangekocht
bij Ambrosius. (met uitzondering van de wijnen
reeds in promotie).

Van harte bedankt voor het vertrouwen en veel
proefplezier.

Het Ambrosius Team !



www.ambrosiussshop.be

Cher amateur de vin,

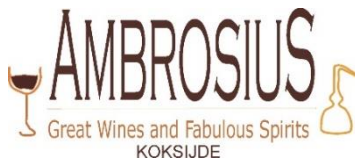
Merci d'avoir choisi notre colis dégustation.

Tous les vins, soigneusement sélectionnés par nos soins, sont achetés directement chez les vignerons.

C'est pourquoi, nous pouvons vous garantir le meilleur prix. Nous vous souhaitons une agréable dégustation. Si vous souhaitez acheter des vins de ce colis, nous vous accorderons une réduction exceptionnelle de 10% sur tous les vins de ce colis pendant 1 mois après son achat.

A chaque achat chez Ambrosius, n'oubliez jamais de mentionner votre carte de fidélité. Cette carte vous permet d'économiser 5% sur tous les vins achetés chez Ambrosius (à l'exception des vins déjà en promotion). Merci de votre confiance et excellente dégustation.

Le Team Ambrosius !



www.ambrosiussshop.be

Domaine Albert de Conti « Pet' Nat' 2021 »

AOC Bergerac - Sauvignon & Semillon



Deze uitzonderlijke mousserende wijn is gemaakt met de "Methode ancestrale". De oude manier van champagnes maken dus. De most gist gedeeltelijk in inox cuves en wordt dan gebotteld. Alle suikers zijn niet in alcohol omgezet en de gisting herbegint spontaan in de fles, waardoor het koolzuurgas ontstaat. Fijne bubbeltjes, zeer weinig alcohol, levendigheid en een zeer frisse fruitigheid maken een ideaal aperitief.

Ce vin effervescent d'exception est élaboré selon la « Méthode ancestrale ». L'ancienne façon de faire du champagne. Le moût fermente partiellement dans des cuves en acier inoxydable et est ensuite mis en bouteille. Tous les sucres n'ont pas été transformés en alcool et la fermentation redémarre spontanément en bouteille, créant le gaz carbonique. De jolies p'tites bulles, très peu d'alcool, de la vivacité et un fruité très frais qui en font l'apéro idéal durant l'été !



Vin
méthode
Nature

Het domein / Le domaine

Guillaume, de zoon van Francis, kwam in 2011 naar Château Tour des Gendres. Zijn broer Paul voegde zich in 2013 bij hem en Yann Lecoindre kwam in 2017 als keldermeester. Na 5 jaar samenwerken in de wijngaarden in de kelder, zijn Guillaume, Yann en Paul er nu zeker van dat het trio in perfecte symbiose werkt. Ze zijn alle drie vastbesloten om een nieuw avontuur te beleven en weer leven in het dorp te brengen. Er wordt besloten om het domein Albert de Conti te creëren, waar de oudste wijnstokken door Albert, de grootvader van Guillaume en Paul, in 1966 werden aangeplant. Ze hebben een groot aantal projecten in gedachten om verder te gaan. 30 hectare in biologische landbouw al in productie, met de ambitie om te evolueren naar de principes van de biodynamie. Een wijngamma dat aansluit bij de tradities van de appellation Bergerac, zowel wat betreft de gebruikte druivenrassen als de stijl van de wijn.

Guillaume, le fils de Francis, est arrivé au Château Tour des Gendres en 2011. Son frère Paul l'a rejoint en 2013 et Yann Lecoindre est arrivé comme maître de chai en 2017. Après cinq ans de travail commun dans les vignes et à la cave, Guillaume, Yann et Paul sont désormais convaincus que le trio fonctionne en parfaite symbiose. Tous trois sont déterminés à vivre une nouvelle aventure et à redonner vie au village. Ils décident de créer le domaine Albert de Conti, où les plus vieilles vignes ont été plantées par Albert, le grand-père de Guillaume et Paul, en 1966. Ils ont un grand nombre de projets en tête pour aller de l'avant. 30 hectares en agriculture biologique déjà en production, avec des ambitions d'évolution vers les principes de la biodynamie. Une gamme de vins dans le respect des traditions de l'appellation Bergerac, tant au niveau des cépages utilisés que du style du vin.

Tour des Gendres « Cantalouette Blanc 2021 »

IGP Périgord - Sauvignon, Chenin & Savagnin



Helder, goudgeel. Expressief, met tonen van rijp citrusfruit, kumquat en grapefruitschil, appelbloesem. Volle aanzet, met vetheid, diepte, opgeheven door levendige, prikkelende zuren en mooie bitters van grapefruitschil in een aanhoudende afdronk. Drie druivenrassen van dezelfde familie voor een verbluffend resultaat, met een perfecte harmonie en een waanzinnige energie!

Jaune doré, brillant. Expressif, aux notes d'agrumes mûrs, de zestes de kumquat et de pamplemousse, de fleurs de pommier. Attaque en volume, avec du gras, de la profondeur, relevés par une acidité électrique, salivante et de beaux amers de zeste voire de ziste de pamplemousse dans une finale persistante. Trois cépages de la même famille pour un résultat bluffant, d'une harmonie parfaite et d'une énergie folle !



Vin
méthode
Nature

Het domein / Le domaine

De recentere geschiedenis van Château Tour des Gendres start in 1925 toen Vincenzo de Conti (van Italiaanse origine) samen met zijn vrouw en hun kinderen naar het Zuid-Westen trok om daar hun wijndroom te realiseren. Hun zoon Primo de Conti nam in 1956 de exploitatie van het domein over, hierin gesteund door zijn vrouw Michelle die verder ook paarden trainde op hun domein, en zijn broer Albert. In de jaren '80 komt er met Luc steun uit de 3e generatie. Reeds in 1994 werd met de conversie naar de biologische wijnbouw gestart en vanaf 2005 gebeuren alle handelingen volgens die principes. Deze manier van werken wordt uiteindelijk beloond met een zeer gezonde bodem die een ideale basis is om authentieke wijnen te produceren. Respect voor het terroir sluit natuurlijk wel geen innovatie uit, zo zijn ze recent beginnen experimenteren met het gebruik van amforen tijdens de rijping. Ondertussen wordt het domein gerund door Margaux en Gilles de Conti, de kinderen van Luc.

L'histoire plus récente du Château Tour des Gendres commence en 1925 lorsque Vincenzo de Conti (d'origine italienne) s'installe dans le Sud-Ouest avec sa femme et leurs enfants pour réaliser leur rêve viticole. Leur fils Primo de Conti a repris la gestion du domaine en 1956, soutenu en cela par sa femme Michelle, qui entraînait également des chevaux sur leur domaine, et par son frère Albert. Dans les années 1980, le soutien est venu de la 3e génération avec Luc. Dès 1994, la conversion à la viticulture biologique a été entamée et à partir de 2005, toutes les opérations ont été effectuées selon ces principes. Cette façon de travailler est finalement récompensée par un sol très sain qui constitue une base idéale pour produire des vins authentiques. Bien sûr, le respect du terroir n'exclut pas l'innovation, c'est pourquoi ils ont récemment commencé à expérimenter l'utilisation d'amphores pendant le vieillissement. Entre-temps, le domaine est géré par Margaux et Gilles de Conti, les enfants de Luc.

Domaine Neumeyer « La Tulipe 2019 »

AOC Alsace - Pinot Blanc



Deze Pinot Blanc toont de aardse kant van de druif, gebalanceerd door smaken van lemon curd, abrikoos en rook. Zachte, verfijnde wijn waarin frisheid en soepelheid samenkomen. Een zilte minerale noot blijft hangen op de frisse afdronk. Voor wie van een meer traditionele stijl houdt. 'La Tulipe' ontleent zijn naam aan de Tulipa Sylvestris die bloeit op de mergel- en kalkbodems van de heuvels van Molsheim. Deze droge, bloemige, delicate Pinot Blanc past perfect bij groentetaarten of gevogelte.

Ce Pinot Blanc montre le côté terreux du raisin, équilibré par des saveurs de lemon curd, d'abricot et de fumée. Une note minérale salée persiste sur la finale fraîche. Pour ceux qui aiment un style plus traditionnel. La Tulipe tire son nom des Tulipa Sylvestris qui fleurissent sur les sols marno-calcaires de la colline de Molsheim. Ce Pinot Blanc sec, floral et délicat, représente l'accord parfait avec des tartes aux légumes ou des volailles.



Het domein / Le domaine

Sinds 2016 hebben Jérôme en Marie Neumeyer (broer en zus) de fakkel overgenomen van vader Gérard. Het was Gérard die destijds en als pionier in de regio overschakelde naar het biologisch wijnmaken. De jonge en zeer talentvolle wijnmaker Jérôme is een gepassioneerd aanhanger van zuivere, goedgemaakte zo natuurlijk mogelijke wijnen. Sinds een aantal jaren maakt hij enkele natuurwijnen en Petillant Naturel. Alle wijnen blinken uit in frisheid en drinkbaarheid, en nog steeds aan eerlijke prijzen... De Neumeyers zijn er zich van bewust dat het karakter van een authentieke wijn, het resultaat is van vele verschillende stappen en factoren. Daarom wordt elke stap (zowel in de wijngaard als in de kelder) zoveel mogelijk geoptimaliseerd. In de wijngaard worden alle percelen biologisch behandeld, met oppervlakkig klauwen van de bodem, het laten groeien van grassen van inheemse flora, handmatig oogsten met sortering, perceelselectie en kleine rendementen.

Depuis 2016, Jérôme et Marie Neumeyer (frère et sœur) ont succédé au père Gérard. C'est Gérard qui, à l'époque et en tant que pionnier de la région, s'est soigneusement tourné vers la vinification biologique. Le jeune et très talentueux vigneron Jérôme est un adepte passionné de vins purs, bien faits et aussi naturels que possible. Depuis plusieurs années, il élabore des vins naturels et du Petillant Naturel. Tous les vins excellent en fraîcheur et en buvabilité, et toujours à des prix équitables ... Les Neumeyers sont conscients que le caractère d'un vin authentique est le résultat de nombreuses étapes et facteurs différents. C'est pourquoi chaque étape (aussi bien à la vigne qu'à la cave) est optimisée au maximum. Dans le vignoble, toutes les parcelles sont traitées bio, avec des griffes superficielles du sol, des graminées de croissance de la flore indigène, des vendanges manuelles avec tri, sélection parcellaire et petits rendements.

Château du Cèdre « Juveniles 2021 »

AOC Cahors - Malbec



Juvéniles is de eerste wijn van Robin en Jules, de zonen van Pascal Verhaeghe van Château du Cèdre. Geogst, gevinifieerd en gebotteld zonder toegevoegde sulfieten. Het is ontegenzeggelijk een 'vin du copain', een plezierwijn met een vleugje karakter.

Juvéniles est le premier vin de Robin et Jules, les fils de Pascal Verhaeghe du Château du Cèdre. Récolté, vinifié et mis en bouteille sans sulfites ajoutés. C'est indéniablement un "vin du copain", un vin de plaisir avec une touche de caractère.



Vin
méthode
Nature

Het domein / Le domaine

Château du Cèdre is sinds 1988 in handen van Pascal en Jean-Marc Verhaeghe. Het wijnhuis heeft circa 27 hectare wijngaard die beplant zijn met de druivensoorten Malbec, Merlot, Tannat, Viognier, Semillon, Muscadelle en Sauvignon. Château du Cèdre is één van de beroemdste domeinen uit Zuid-Frankrijk. Ook hier treffen wij uitstekende leemkalk bodems aan met delen ronde keien (deze hebben een goede thermische en hygrometrische werking) op zand. Door een biodynamische bewerking zijn de wijngaarden zeer 'levendig' waarbij een korte snoei en een goede rendementsrijpheidscontrole voor een optimale expressie van de Malbec-druif zorgen.

Le Château du Cèdre est la propriété de Pascal et Jean-Marc Verhaeghe depuis 1988. Le domaine compte environ 27 hectares de vignobles plantés avec les cépages Malbec, Merlot, Tannat, Viognier, Sémillon, Muscadelle et Sauvignon. Le Château du Cèdre est l'un des domaines les plus célèbres du sud de la France. Ici aussi, on trouve d'excellents sols limono-calcaires avec des parties de galets ronds (ceux-ci ont de bonnes propriétés thermiques et hygrométriques) sur du sable. Grâce au travail biodynamique du sol, les vignobles sont très "vivants", avec une taille courte et un bon contrôle du rendement et de la maturité, ce qui permet une expression optimale du raisin Malbec.

Calmel & Joseph « l'Aventure 2019 »

AOC Corbières - Grenache noir & Syrah



De kleur is diep robijnrood. De neus is fijn, met kruidige, peperige en zoethouttonen. Dan verschijnen geuren van kreupelhout en humus. Het mondgevoel is vol en krachtig met zuivere, rechte tannines. Het is een harmonieuze wijn met tonen van donkere bessen, licht getruffeerd, ver van de rustieke expressies die soms in deze appellation worden verkregen. De afdrank is strak en elegant en belooft een goede evolutie met de tijd. Goed verouderingspotentieel.

La robe est d'un rouge rubis profond. Le nez est fin, avec des notes épicées, poivrées et réglisse. Puis apparaissent des senteurs de sous-bois et d'humus. La bouche est charnue et tendue avec des tannins nets, droits. C'est un vin harmonieux avec des notes de baies noires, légèrement truffées, loin des expressions rustiques parfois obtenues dans cette appellation. La fin de bouche est droite et élégante, prometteuse d'une belle évolution dans le temps. Beau potentiel de garde.



Het domein / Le domaine

Calmel & Joseph is opgestart in 1995 als bijzondere négociant in de Languedoc-Roussillon, hun slogan is "nous sommes des vigneron sans vignes", zij kopen druiven en zorgen zelf voor de vinificatie. Door de jarenlange samenwerking met de wijnbouwers uit de hele streek hebben ze een zeer goed persoonlijk contact met hen! Overtuigd van het enorme potentieel in deze regio werken de twee oenologen, Laurent Calmel en Jerome Joseph, samen om de beste expressies van de verschillende terroirs te realiseren. Alle druiven worden met de hand geplukt om zo enkel de druiven te gebruiken die hun ideale rijpheid bereikt hebben. Verder geloven ze niet in overdreven extractie maar eerder in zachte vinificatiemethoden om zoveel mogelijk finesse te bewaren. In deze toch wel zeer warme streek zoeken ze de meest koele percelen op en deze moeten zo natuurlijk mogelijk bewerkt worden. Pas na die selectie worden er afspraken gemaakt met de wijnboeren in verband met een partnerschap. De vaten gebruikt om de wijn te laten rijpen zijn zelden nieuw, zo behouden ze de meest pure expressie van de druiven en het terroir.

La Maison Calmel & Joseph a été fondée en 1995 par Jérôme Joseph, languedocien passionné par l'art de la table et fortement attiré par le milieu du vin. En 2007, il est rejoint par l'œnologue Laurent Calmel. Convaincus du potentiel viticole du Languedoc, ils vinifient, assemblent et élèvent leurs vins avec la volonté commune de prouver la qualité unique et trop méconnue de ces terroirs méditerranéens. Les méthodes culturelles de la Maison Calmel & Joseph sont naturelles et respectueuses de l'environnement (sans labels de certification). Toute la gamme de vins est issue de sélections parcellaires rigoureuses. Récoltes manuelles, vinifications douces, assemblages minutieux et mises en bouteille souples permettent de faire ressortir les équilibres et les arômes originaux des cépages locaux.

Pago del Vicario « 6 Meses 2018 »

Vino de Pago, Spain - Garnacha, Tempranillo, Merlot & Petit Verdot

De 6 meses heeft een heldere kersenrode kleur, met reflecties van granaat. Er zijn frisse aroma's aanwezig van rood bosfruit zoals bosbessen, aardbeien & frambozen met hints van lavendel. De sublieme rijping op Franse eiken vaten (6 maanden) zorgt voor veel expressie en beleving met een rijkelijke en fraaie finale die je bovendien uitnodigt om te blijven genieten.

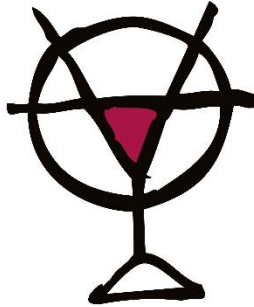
Le 6 meses a une couleur rouge cerise brillante, avec des reflets grenat. Des arômes frais de fruits rouges des bois comme les myrtilles, les fraises et les framboises sont présents avec des notes de lavande. La sublime maturation en fûts de chêne français (6 mois) offre beaucoup d'expression et de sensations avec une finale riche et belle qui vous invite également à continuer à le déguster.



Het domein / Le domaine

Pago del Vicario is één van de weinige domeinen die deel uitmaakt van de prestigieuze club van wijnhuizen die wijnen maken op grote hoogte. Er zijn er slechts 3 op het Europese continent die hoger gaan dan 1000m. Pago del Vicario op 1500 m overtreft ruimschoots de 1.368 meter hoge Barranco Oscuro, in Contraviesa Alpujarra (Granada) en de 1.150 meter van de Zwitserse wijnen gemaakt in het dorp Visperterminen. Door de nabijheid van het natuurpark Sierra Nevada is het klimaat koel. In de zomer schommelt de temperatuur tussen 15 graden 's nachts en 28-30 graden 's middags, terwijl in de winter de temperatuur varieert tussen maximaal 8-10 graden en minimaal 2-6 graden onder nul, met ongeveer 15 dagen sneeuwval . In koude jaren zorgen lage temperaturen ervoor dat de bodem ongeveer drie maanden met sneeuw bedekt blijft. De bodems worden gekenmerkt door een klei-leemtextuur, met leisteen (fylliet). Over het algemeen zijn dergelijke bodems zeer arm en nauwelijks vruchtbaar, maar door de hoogte uitstekend geschikt voor de productie van frisse topwijnen.

Pago del Vicario est l'un des rares domaines à faire partie du club prestigieux des exploitations viticoles produisant des vins en haute altitude. Il n'y en a que 3 sur le continent européen qui dépassent les 1 000 m d'altitude. Le Pago del Vicario, à 1 500 m, dépasse de loin les 1 368 m du Barranco Oscuro, à Contraviesa Alpujarra (Grenade) et les 1 150 m des vins suisses élaborés dans le village de Visperterminen. En raison de sa proximité avec le parc naturel de la Sierra Nevada, le climat est frais. En été, les températures oscillent entre 15 degrés la nuit et 28-30 degrés l'après-midi, tandis qu'en hiver, les températures varient entre un maximum de 8-10 degrés et un minimum de 2-6 degrés en dessous de zéro, avec environ 15 jours de chutes de neige . Les années froides, les basses températures font que le sol reste couvert de neige pendant environ trois mois. Les sols sont caractérisés par une texture argilo-limoneuse, avec des schistes (phyllite). En général, ces sols sont très pauvres et peu fertiles, mais grâce à l'altitude, ils sont excellents pour produire des vins frais et de qualité.



VINARCHIST

WINEBAR

Zeelaan 226
8670 Koksijde

info@vinarchist.be
www.vinarchist.be

www.ambrosiusshop.be