

VINS FINS ET SPIRITUEUX FABULEUX

AMBROSIUS

www.ambrosius.be

ORDER NOW



COLIS DÉCOUVERTE FÉVRIER 2026

Pour la Saint-Valentin, nous avons sélectionné 6 vins magnifiques qui vous invitent à partager, découvrir et savourer.

La Madrague Gigaro Rosé Bio 2024 est une ode à l'amour insouciant, issue du Domaine de la Madrague, à deux pas de la maison de Brigitte Bardot à Saint-Tropez. Ce vin donne immédiatement le ton avec sa robe rose pâle, ses arômes frais d'agrumes et de fruits rouges : joyeux, ensoleillé et parfait pour trinquer. **Jean-Paul Brun Saint-Amour 2022**, quant à lui, révèle le romantisme à l'état pur : un gamay juteux aux arômes de fruits rouges et de notes florales, élégant et séduisant, comme son nom l'indique. **Chaume Arnaud Petit Coquet Rouge 2023** est simple et charmant, avec sa fraîcheur fruitée et ses douces épices, idéal pour un dîner romantique aux chandelles. Pour les amateurs de blanc, **Chaume Arnaud Pontias Blanc 2024** offre une fraîcheur florale et légère qui se déguste avec aisance et s'accorde à merveille avec des plats légers. **Le Cantalouette blanc Tour des Gendres 2024** apporte une finesse supplémentaire grâce à sa vive acidité, ses notes d'agrumes et sa subtile minéralité, pour un caractère à la fois net et chaleureux. Terminez en beauté avec le **Cantalouette rouge Tour des Gendres 2022**, rond et fruité, aux tanins souples, un vin persistant – à l'image d'une douce soirée de Saint-Valentin !

Comme toujours, savourez, mais avec modération !

DOMAINE LA MADRAGUE

QUALITÉ AVEC UN CLIN D'ŒIL À BRIGITTE BARDOT



La Madrague

[Gigaro Rosé La Madrague 2024](#)
[Bio est un rosé bio rafraîchissant](#)
[issu de l'AOC Côtes de Provence,](#)
[produit par le Domaine de La](#)
[Madrague sur la magnifique côte](#)
[de Saint-Tropez. Ce vin arbore une](#)
[robe rose pâle et lumineuse aux](#)
[reflets saumonés qui évoquent](#)
[instantanément un été provençal.](#)

Au nez, des arômes intenses de fruits rouges, comme la fraise et la framboise, se mêlent à des notes florales de fleur de pêcher. La bouche est vive et expressive : des agrumes frais et une belle tension se déploient, pour une finale fruitée, sèche et rafraîchissante qui lui confère élégance et désaltération. Ce vin issu de l'agriculture biologique est idéal à déguster jeune. Servez-le entre 6 et 8 °C à l'apéritif ou avec des plats légers tels que salade, poisson grillé ou fruits de mer – des saveurs provençales typiques avec lesquelles ce rosé s'accorde à merveille.



DOMAINE TERRES DORRÉES

JEAN PAUL BRUN : MAGICIEN DU BEAUJOLAIS !



Rencontrer Jean-Paul Brun est toujours un plaisir ; cet homme jovial, toujours souriant, est l'un des vigneron les plus talentueux, originaux et reconnus que je connaisse. Jusqu'à récemment, il était propriétaire du domaine familial Terres Dorées, dans le sud du Beaujolais. Il élaboré des vins authentiques et purs, d'une grande finesse aromatique et gustative, avec un degré d'alcool modéré. Jean-Paul Brun s'éloigne des méthodes traditionnelles de la région. Par exemple, il utilise des levures indigènes présentes naturellement sur son domaine, plutôt que des levures industrielles. Il renonce également à des techniques comme la macération carbonique et la thermovinification, qui sont à la base des vins doux que l'on appelle « le Beaujolais Nouveau ». Grâce notamment au travail acharné de Jean-Paul Brun, le Beaujolais séduit à nouveau les amateurs de vin et les sommeliers les plus exigeants !

Ici, vous découvrirez l'expression la plus pure du fruit frais et du potentiel aromatique du Gamay. Léger, vif, mais aussi doté de caractère et de structure. Les vins sont corsés et juteux ; en bref, chaque gorgée donne envie d'en reprendre. Les vins blancs sont magistraux et souvent méconnus. Ils se déclinent en deux versions : le blanc « Gewone », léger et rafraîchissant, et la cuvée « Fut », qui rivalise avec les plus grands vins blancs de la Côte de Beaune.

Jean Paul Brun Saint-Amour 2022

est un élégant Beaujolais rouge issu du cru Saint-Amour (le plus septentrional du Beaujolais), élaboré à partir de 100% de Gamay.

Dans le verre, il dévoile une robe rubis éclatante et un bouquet de fruits rouges et noirs mûrs, tels que la mûre, la cerise et la framboise, rehaussé de nuances florales et d'une subtile touche épicee. La bouche est juteuse et vive, avec une acidité fraîche, des tanins souples et élégants, et une structure équilibrée qui met en valeur l'expression du fruit. La finale, aromatique et nette, persiste sur une note fruitée, conférant à ce Beaujolais un charme irrésistible.

Ce vin s'accorde parfaitement avec les plats de viande blanche comme la volaille, le poulet grillé ou le veau, mais aussi avec les fromages à pâte molle ou une salade classique à la vinaigrette.



20,90€

CHATEAU TOUR DES GENDRES

UNE PRÉCISION MAGISTRALE À BERGERAC

Icône de Bergerac

Au cœur de l'appellation Bergerac, à Ribagnac, se trouve le Château Tour des Gendres, un domaine de 30 hectares aujourd'hui géré par le frère et la sœur Gilles et Margaux de Conti. L'histoire commence avec leur grand-père Primo de Conti, fils d'immigrants italiens, qui y planta ses premières vignes.



Son fils, Luc de Conti, a bâti sur cet héritage et a fondé le Château Tour des Gendres en 1981. Avec passion et vision, il a fait du domaine l'une des références absolues de la région.

En 2022, Gilles et Margaux ont repris le domaine. Dans le respect de l'héritage familial et forts d'une multitude d'idées novatrices, ils insufflent un dynamisme nouveau. Leur mission : élaborer des vins fidèles aux terroirs de Bergerac, tout en affirmant une signature contemporaine.



Vignoble et philosophie

Le Château Tour des Gendres est certifié bio depuis 1996 – et cela se ressent dans chaque bouteille. Gilles et Margaux de Conti perpétuent avec passion l'héritage de leur père Luc : le respect de la nature et des vins de caractère.

Pour créer des vins blancs frais et vibrants, ils ont été les premiers à planter le cépage Savagnin à Bergerac en 2017. Un choix audacieux qui a donné naissance à deux cuvées exceptionnelles : Cantalouette Blanc et Le Vif – des vins pleins de finesse et d'exaltation qui titillent les papilles.

Les vignobles s'étendent sur des sols vallonnés de calcaire et d'argile, entourés de forêts et de chênes truffiers. Ce riche écosystème assure la santé du vignoble et confère aux vins leur caractère distinctif.

Vinification et maturation

Selon le millésime et la cuvée, une attention particulière est portée à l'expression optimale du caractère du vin. Les raisins blancs sont pressés directement, vinifiés en cuves inox thermorégulées, puis élevés en cuves ou en foudres de 30 hl. Afin de préserver au maximum les tanins, les vins rouges sont extraits légèrement et macérés pendant environ un mois, avant d'être élevés en cuves ou en foudres de 30 hl. Au Château Tour des Gendres, aucun barrique n'est utilisée : un court élevage se fait en cuves inox, tandis qu'un élevage plus long se déroule exclusivement en foudres. Ceci permet d'éviter les arômes boisés et de privilégier le fruit et la structure naturelle du vin.

Le résultat : des vins fruités, frais et aux tanins soyeux, qui allient avec aisance puissance et élégance.

Tour des Gendres Cantalouette Blanc 2024

40 % Sauvignon Blanc, 40 % Chenin, 20 % Savagnin. Un vin blanc de Dordogne, vif et moderne. Issu de l'assemblage de Sauvignon Blanc, Chenin et Savagnin, trois cépages qui s'harmonisent à la perfection. Attendez-vous à des arômes éclatants d'agrumes, de coing et de fleurs blanches, avec une belle minéralité qui confère au vin élégance et souplesse. Cultivé en agriculture biologique, ce vin léger vous invite à le déguster à nouveau.



13,20 €

Tour des Gendres Cantalouette Rouge 2022

50 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 25 % Malbec. Un vin rouge frais et fruité, aux arômes intenses de fruits rouges et d'épices. En bouche, il offre des saveurs légères et rafraîchissantes, soutenues par une agréable acidité. Un vin rouge idéal et facile à boire, parfait pour accompagner un repas simple ou une assiette de charcuterie.



12,70 €

DOMAINE CHAUME ARNAUD

DES VINS ACCESSIBLES ET LUDIQUES DU RHÔNE!

Le domaine Chaume-Arnaud se situe à la frontière des vignobles de Saint-Maurice et de Vinsobres. Depuis 1997, année de la dernière culture maraîchère, il s'est consacré exclusivement à la viticulture, abandonnant la polyculture. Les vins produits sont intenses, vibrants et authentiques, exprimant à la perfection les terroirs de Saint-Maurice et de Vinsobres. Ces magnifiques vins du Rhône méridional possèdent une finesse typique du Rhône septentrional. Au Domaine Chaume-Arnaud, l'élevage se fait sans fûts de chêne, afin de préserver la pureté du fruit et la fraîcheur caractéristique de ce terroir d'altitude. Le domaine est certifié biologique depuis 2003, biodynamique depuis 2004 et Demeter depuis 2009.

Découvrez, goûtez, mais surtout, profitez de notre colis découverte ! N'oubliez pas qu'après l'achat du colis dégustation, vous bénéficiez toujours d'une réduction de 10 % sur les vins inclus dans ce coffret pendant un mois entier. L'équipe Ambrosius vous souhaite de nombreuses dégustations agréables !



12,80 €

Chaume Arnaud Petit Coquet Rouge 2023

Avec ce petit coquet, le domaine Chaume-Arnaud présente un vin accessible, fruité et d'une belle fraîcheur. Un assemblage de Syrah, Cinsault et Grenache, cultivé selon le label Demeter, offre un équilibre harmonieux. Idéal pour découvrir l'univers Chaume-Arnaud et sa démarche naturelle !



Chaume Arnaud Pontias Blanc 2024



12,50 €

Chenin, Chasselas, Rolle, Marsanne et Picpoul.

Ce vin blanc agréable est issu d'un assemblage unique de Chenin, Chasselas, Rolle, Marsanne et Picpoul. Ce vin original du Rhône méridional se présente comme un vin frais et vif, aux arômes floraux. Son faible degré d'alcool pour la région (12°) en fait un excellent apéritif.

Il se marie aussi parfaitement avec des tapas de fruits de mer, du fromage de chèvre frais ou une salade d'été.

