

FINE WINES &amp; FABOLOUS SPIRITS

# AMBROSIUS

[www.ambrosius.be](http://www.ambrosius.be)
**ORDER  
NOW**

~~€ 88,95~~  
**€ 72,70**



## COLIS DÉGUSTATION AOUT 2026

### DU SUD SAUVAGE

#### AU SOLEIL D'ESPAGNE

Août est le mois par excellence pour profiter pleinement des douces soirées d'été, des déjeuners conviviaux en terrasse et des moments de détente en famille ou entre amis. Pour célébrer le cœur de l'été comme il se doit, nous sommes fiers de vous présenter notre tout nouveau coffret dégustation. Ce mois-ci, nous vous emmenons pour un voyage gustatif passionnant à travers des terroirs de caractère et des domaines inspirants – du Sud sauvage au soleil d'Espagne. Nous voyagerons des coteaux de schiste baignés de soleil du Roussillon (Domaine Gardies) jusqu'aux vignobles authentiques d'Espagne de Soto et Pago del Vicario. Bien entendu, l'ultime fraîcheur estivale ne pouvait manquer à l'appel : elle est assurée par deux fantastiques rosés de Provence et du Languedoc. Que vous recherchiez un vin blanc pur et frais, un rouge de caractère mais accessible, ou un rosé élégant pour accompagner vos barbecues, ce coffret offre l'accord parfait pour chaque moment de l'été. Découvrez, dégustez, mais surtout : savourez cette nouvelle sélection !

### DOMAINE GARDIES

#### FRAÎCHEUR ET FINESSE DU SUD

Depuis cinq générations, la famille Gardies façonne son domaine historique dans le cadre spectaculaire du Cirque de Vingrau, où elle cultive des vignes en terrasses sur de raides coteaux d'argilo-calcaire et de schiste noir. Aujourd'hui, Jean et Victor perpétuent cette passion héroïque sur 35 hectares, avec près de 20 ans de viticulture

biologique certifiée, des rendements maîtrisés et des vendanges entièrement manuelles. Privilégiant les cépages locaux authentiques, ils se distinguent par une part exceptionnelle de vins blancs raffinés (45 %) et des rouges

élégants où la fraîcheur pure et la finesse restent la priorité. Découvrez leurs nouveaux millésimes et laissez-vous séduire par le savoir-faire de ce domaine d'exception !



**AMBROSIUS**  
Great Wines and Fabulous Spirits  
KOKSIJDE



## MAS LAS CABES BLANC 2024/25



Un Roussillon blanc bio et raffiné, où les notes fraîches d'agrumes, de pêche mûre et de fleurs blanches s'unissent à une subtile touche d'épices méditerranéennes. En bouche, il se montre délicieusement juteux et croquant, avec un accent minéral élégant. Grâce à son caractère pur et rafraîchissant, ce vin est le partenaire idéal pour les poissons grillés, les salades d'été ou un fromage de chèvre frais en terrasse.

## MAS LAS CABES ROUGE 2024



Un Roussillon rouge bio et de caractère, gorgé de mûres mûres, de cerises noires et d'une touche subtile d'herbes méditerranéennes. La bouche est juteuse, ample et harmonieuse, offrant des tanins veloutés et une belle finale fraîche. Un vin de repas polyvalent qui s'accorde à merveille avec les viandes grillées, un mijoté épicé ou une planche de charcuterie affinée.

## SOTO & PAGO DEL VICARIO L'ESPAGNE MODERNE ET RAFFINÉE

Soto del Vicario et Pago del Vicario incarnent une alliance captivante entre tradition espagnole et vinification moderne, portée par la famille Barco. À travers leurs domaines, ils illustrent le contraste saisissant entre deux régions viticoles très différentes. Dans le cœur ensoleillé et sec de la Castille (Pago del Vicario), les raisins s'épanouissent sur de vastes plateaux sous un généreux climat méditerranéen, donnant des vins à la structure riche, chaleureuse et expressive. Dans le Bierzo (Soto del Vicario), plus frais et situé au nord-ouest, l'influence atlantique, les pentes escarpées et les sols de schiste riches en minéraux apportent une fraîcheur marquée, de l'élégance et un profil raffiné. En associant des techniques de chais innovantes à un profond respect de la nature et des cépages autochtones, la famille donne vie à ces terroirs variés à travers des vins contemporains et affirmés.



## PAGO DEL VICARIO TALVA 2024



Un vin blanc espagnol surprenant de rondeur et de complexité, où les notes de fruits frais s'unissent harmonieusement à une touche boisée subtile et élégante. En bouche, on apprécie une texture onctueuse parfaitement équilibrée par une fraîcheur vivifiante et une longue finale. Ce blanc gastronomique s'accorde à merveille avec les poissons grillés, les volailles en sauce crémeuse ou des tapas raffinées.

## SOTO DEL VICARIO MENCIA 2022



Un vin à la robe rouge cerise intense, débordant d'arômes frais de mûres, de framboises et de violettes, subtilement complétés par une touche de caramel apportée par un élevage en fût de chêne du Caucase. La bouche s'ouvre sur une attaque vivifiante avant d'envelopper le palais de tanins doux et mûrs. La finale est souple et d'un équilibre raffiné, ce qui en fait le partenaire idéal des légumes grillés, des viandes légères ou d'une planche de tapas variées.



## DOMAINE LA MADRAGUE

### GLAMOUR BIOLOGIQUE DE PROVENCE

Situé à La Croix-Valmer, à deux pas de l'emblématique baie de Saint-Tropez, le Domaine la Madrague incarne une viticulture biologique de haut niveau. Son nom évoque immédiatement le glamour de la Riviera des années 50 et Brigitte Bardot. Bien que distinct du célèbre domaine de l'actrice, ce lieu idyllique respire exactement la même magie provençale intemporelle. Depuis sa reprise et sa renaissance en 2007 par Jean-Marie Zodo, le respect de la nature y est essentiel. Les vignes cultivées en bio bordent la plage de Gigaro, profitant d'un généreux soleil méditerranéen et d'une brise marine rafraîchissante.



Ce microclimat unique donne naissance à d'élégants rosés de Côtes de Provence, où la richesse du fruit s'équilibre à merveille avec une touche de fraîcheur subtilement saline.



Le saviez-vous ? Le mot « Madrague » possède une riche origine maritime. Il désigne une technique de pêche traditionnelle provençale qui utilisait un réseau complexe de filets pour pêcher le thon le long de la côte méditerranéenne. Un superbe clin d'œil historique qui souligne le lien profond entre ce vignoble et la mer toute proche !



## GIGARO LA PLAGE 2025

Un rosé élégant qui séduit au nez par des notes de fraise fraîche, de framboise sauvage et de pêche, subtilement complétées par une touche de pamplemousse et de fleurs blanches. En bouche, le vin s'ouvre sur la fraîcheur et la vivacité, offrant un bel équilibre où la fruité raffinée s'exprime pleinement. La finale est tendue et présente cette minéralité maritime caractéristique avec une touche légèrement saline. Un Côtes de Provence bio et pur qui incarne l'esprit de l'été ; délicieux en apéritif, mais tout aussi gastronomique avec des gambas grillées, un ceviche de bar ou des salades méditerranéennes raffinées.



## DOMAINES ROBERT VIC

### CINQ GÉNÉRATIONS DE PASSION

Situé au cœur du Languedoc, près de Vias et à deux pas de la Méditerranée, le Domaine Robert Vic (également célèbre pour le Château de Preignes le Vieux) associe une histoire séculaire à une viticulture durable et contemporaine. Structuré autour d'un château de caractère du XIII<sup>e</sup> siècle, ce domaine appartient à la famille Vic depuis 1905. Aujourd'hui, la cinquième génération, guidée par Jérôme Vic et son épouse, l'œnologue Aurélie Vic, façonne une impressionnante gamme de vins. Le terroir du Domaine Robert Vic se révèle particulièrement varié : plus de 200 hectares de vignes s'étendent sur de pauvres sols de basalte et de cendres volcaniques (issus du volcan éteint de la Roque Haute), complétés par des galets et de l'argile. Les pieds de vigne doivent y travailler dur, ce qui offre des raisins concentrés, savoureux et dotés d'une superbe minéralité fraîche. Grâce à une conduite respectueuse de l'environnement (certifiée HVE et Qualenvi) et à un profond respect de la nature, la famille Vic réussit parfaitement à traduire ce caractère ensoleillé du Sud en des vins d'une grande pureté, élégants et accessibles.

## ROBERT VIC DÉLICATE ROSÉ 2025

Léger, joueur et merveilleusement décontracté. Ce 100 % Grenache arbore une robe rose pâle subtile. Au nez, un bouquet intensément fruité de framboises croquantes et de baies rouges domine. Alors que le profil de nombreux rosés méditerranéens tend vers une minéralité saline, cette cuvée « Délicate » privilégie pleinement une expérience fruitée, fraîche et juteuse. L'acidité se montre bien vive et la finale s'avère parfaitement désaltérante. Un rosé de terrasse accessible et sans prétention, idéal avec des planches d'apéritif, des tapas, des pâtes légères ou un pique-nique estival.



**DÉCOUVREZ, DÉGUSTEZ, MAIS SURTOUT, PROFITEZ DE NOTRE COFFRET DÉGUSTATION ! N'OUBLIEZ PAS QU'APRÈS L'ACHAT DE CE COFFRET, VOUS BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 10% PENDANT UN MOIS SUR TOUS LES VINS QUI Y ÉTAIENT INCLUS. TOUTE L'ÉQUIPE DE AMBROSIOUS VOUS SOUHAITE UNE EXCELLENTE DÉGUSTATION ET DE FANTASTIQUES JOURNÉES D'ÉTÉ !**