

FINE WINES &amp; FABOLOUS SPIRITS

# AMBROSIUS

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


## COLIS DÉCOUVERTE 2026

### UN VOYAGE GUSTATIF ESTIVAL

Laissez-vous emporter ce mois-ci pour un voyage au cœur des plus belles régions viticoles d'Europe, grâce à une sélection spécialement conçue pour les amateurs de caractère et de raffinement. Nous commençons notre périple sur la côte toscane ensoleillée, où l'Aurica Sauvignon Blanc et l'Aurica Vermentino vous offrent une brise méditerranéenne fraîche, vive et presque saline en verre. Nous mettons ensuite le cap sur l'arrière-pays sauvage et authentique du Portugal pour découvrir les surprenants vins rouge et rosé de Valpaços Trás-os-Montes, qui se distinguent par leur caractère pur, fruité et résolument original. Nous clôturons cette dégustation en beauté dans le Ventoux avec les cuvées biologiques incontournables du Domaine de Fondrèche, dont le Domaine Rouge et le Domaine Rosé sont réputés pour leur équilibre fabuleux, leur fruit juteux et leur élégance inégalée. Que vous planifiez une longue soirée en terrasse ou que vous recherchiez le compagnon gastronomique idéal pour un dîner estival, ce coffret polyvalent vous apporte directement chez vous une ultime ambiance de vacances et le pur savoir-faire de trois régions viticoles d'exception.

### TENUTE FOLONARI



La famille Folonari est une légende absolue du monde du vin italien, avec une tradition viticole remontant à la fin du XVIIIe siècle. Pendant des générations, la famille a joué un rôle clé dans la commercialisation et la modernisation du vin italien (elle est notamment à l'origine du célèbre domaine Ruffino). Dans les années 60, Nino Folonari a radicalement changé de cap : il a décidé de délaisser la production de masse pour se concentrer pleinement sur le terroir et la haute qualité. En l'an 2000, le père Ambrogio et le fils Giovanni ont fondé la branche indépendante actuelle : Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute. Leur philosophie est limpide : combiner des traditions séculaires avec des techniques modernes et innovantes pour capturer l'identité pure et authentique du terroir toscan. Aujourd'hui, la famille possède une collection impressionnante de prestigieux domaines historiques dans les sous-régions les plus réputées de Toscane. Ils élaborent ainsi des Chianti Classicos et des 'Super Toscans' iconiques à la Tenuta di Nozzole et aux Tenute del Cabreo, tout en produisant de grands Brunello di Montalcino sur leur propriété de La Fuga.

## LA GAMME AURICA

### LA FRAÎCHEUR DE LA CÔTE TOSCAINE

Avec la gamme àurica, la famille Folonari dévoile une facette étonnamment fraîche et moderne de la côte toscane. Cette collection est axée sur la spontanéité de la jeunesse, le fruit juteux et une minéralité saline. Au sein de notre assortiment, nous nous concentrons sur les deux fers de lance de cette série : l'àurica Vermentino et l'àurica Sauvignon Blanc, qui reflètent chacun à leur manière les influences maritimes uniques de la région. Bien que l'accent soit mis sur ce duo, la famille àurica est plus large afin de montrer toute la diversité de la région. La gamme complète comprend également l'àurica Viognier, l'àurica Ansonica (issu d'un très vieux cépage local) et l'àurica Rosato élaboré à base de Syrah. Ensemble, ils forment une collection accessible qui donne au savoir-faire reconnu de Folonari un visage contemporain et dynamique.

### AURICA VERMENTINO 2025



Ce vin côtier jaune paille brillant jaillit du verre avec des agrumes frais, de la pêche juteuse et des fleurs méditerranéennes. En bouche, il est délicieusement vif et croquant, avec une finale longue et élégamment saline. Un partenaire fantastique pour un bar grillé, des spaghetti alle vongole, un vitello tonnato ou un fritto misto croustillant en terrasse.

### AURICA SAUVIGNON BLANC 2025



Un Sauvignon Blanc toscan rare doté d'un puissant caractère méditerranéen. Les arômes typiques du cépage sauvignon sont enrichis par les notes épicées de la côte de la Maremme et du maquis méditerranéen typique. Surprenant et exceptionnel avec une salade de la mer fraîche, des garnitures méditerranéennes et du finger food.



## CASA JOSÉ PEDRO

### VALPAÇOS TRAS-OS-MONTES

Une région cachée « derrière les montagnes » ; À l'extrême nord-est du Portugal se trouve Trás-os-Montes, littéralement « derrière les montagnes ». Cette région isolée, cachée derrière les massifs du Marão et de l'Alvão et au nord du Douro, se caractérise par un paysage sauvage de sols granitiques et de dénivelés. Les étés y sont chauds et secs, tandis que les hivers peuvent être rigoureux, avec des températures négatives. Trás-os-Montes donne l'impression d'un monde à part : de son dialecte local à sa riche gastronomie aux plats comme le sanglier rôti. Les vins s'y distinguent aussi nettement – puissants, pleins de caractère et dotés d'une identité propre très marquée. Installée à Valpaços, au cœur de Trás-os-Montes, la Casa José Pedro traduit le terroir unique de cette région en vins authentiques. Le domaine est réputé pour son style franc et son excellent rapport qualité-prix, et la presse viticole portugaise le salue régulièrement comme l'une des grandes références de la région.



Avec la gamme Valpaços, la Casa José Pedro prouve à quel point les cépages autochtones de la région peuvent être passionnants et polyvalents. Cette série est le fleuron du domaine et constitue un hommage liquide à la sous-région spécifique de Valpaços. Tant pour la version rouge que pour le rosé, le vigneron opte délibérément pour un style débordant de fruit, tout en conservant une structure étonnamment élégante. C'est une gamme extrêmement bien pensée, spécialement conçue pour traduire l'identité pure et authentique de l'arrière-pays portugais directement dans votre verre, sans jamais faire de compromis sur la buvabilité.

## VALPACOS TRAS OS MONTES ROSÉ 2024



Élaboré à partir de cépages autochtones comme le Tinta Roriz et le Touriga Nacional, ce rosé sec et gastronomique arbore une robe rose brillante. Le nez est expressif avec des notes fraîches de fraise des bois, de groseille et une élégance florale. En bouche, étonnamment rond et ample, parfaitement équilibré par une vive acidité. Grâce à ce corps, il se marie fantastiquement avec de riches salades d'été, des gambas grillées ou des plats asiatiques légèrement épicés.

## VALPACOS TRAS OS MONTES TINTO 2024



Ce vin rouge plein de caractère associe ces mêmes cépages authentiques complétés par le Tinta Amarela. Il exhale de riches arômes de fruits rouges, de prunes noires et une subtile touche chaude apportée par un élevage délicat sous bois. La bouche est juteuse, dotée de tanins veloutés qui offrent une finale longue et harmonieuse. Un excellent compagnon de table pour les viandes rouges grillées, les ragoûts robustes ou les fromages à pâte dure affinés.

## DOMAINE DE FONDRECHE

### DE DÉLICIEUX VINS BIOS AU PIED DU VENTOUX

Sébastien Vincenti a acheté, avec sa mère Nanou au début des années 90, ce terroir unique à Mazan. Le problème : il n'y avait pas de chai de vinification et les vignobles étaient à l'abandon. Ils ont retroussé leurs manches et aujourd'hui, quelque 35 ans plus tard et après un dur labeur, les vignes sont entièrement restructurées. Une cave moderne et parfaitement équipée est sortie de terre, et le domaine propose une gamme dont la qualité rivalise avec ce que la vallée du Rhône méridionale offre de meilleur. Le maître-mot du propriétaire Sébastien Vincenti, au Domaine de Fondrèche, est la durabilité : à chaque étape de la vinification, de la vigne à la bouteille, il choisit la solution la plus écologique et respectueuse de l'environnement. Un engagement vert total pour façonner des vins pleins du caractère propre à cette magnifique région. Le domaine au pied du Mont Ventoux, comprend trois grandes parcelles pour un total de quarante hectares.



### PLEINEMENT EN ÉCO-MODE

Gestion biologique du vignoble, traitement de l'eau, développement de la biodiversité. L'engagement est total. Les vignes sont cultivées sans désherbant chimique. En guise d'engrais verts, on utilise des légumineuses qui améliorent la structure du sol et assurent une protection biologique. Le calendrier lunaire influence toutes les interventions sur les plantes pour renforcer les défenses naturelles de la vigne. Après une sélection rigoureuse de la récolte, seuls les plus beaux raisins entrent dans le processus de vinification naturelle. Cela donne de magnifiques vins toujours frais et juteux !

## FONDRECHE DOMAINE ROUGE 2024



Un vin rouge profond et de caractère à base de Grenache, Syrah et Mourvèdre. Le bouquet est riche et séduisant avec des notes de cerises noires, de mûres, de poivre et une touche de garrigue. En bouche, il se montre juteux et ample, avec des tanins veloutés et une magnifique fraîcheur élégante si typique de la région du Ventoux. Un excellent compagnon pour un agneau au romarin, des ragoûts mijotés ou des plats végétariens épicés.

## FONDRECHE DOMAINE ROSÉ 2025



Ce rosé gastronomique, élaboré principalement à partir de Cinsault, Grenache et Syrah, arbore une robe pâle et brillante. Au nez, il séduit par des arômes frais de pamplemousse, de baies rouges et de subtiles herbes méditerranéennes. La bouche est d'une pureté cristalline, minérale et délicieusement rafraîchissante, offrant une finale juteuse et vive. Un vin de terrasse et de table fantastique qui s'accorde à la perfection avec une bouillabaisse, une salade niçoise, du poulet grillé ou des tapas raffinées.

**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 ENTIER SUR TOUS LES VINS QUI Y ÉTAIENT INCLUS. TOUTE L'ÉQUIPE D'AMBROSIUS VOUS SOUHAITE UNE EXCELLENTE DÉGUSTATION ET DE FANTASTIQUES JOURNÉES D'ÉTÉ !**