FINE WINES & FABOULOUS SPIRITS

AMBROSIUS

www.ambrosius.be

ORDER NOW



COLIS DÉCOUVERTE NOVEMBRE 2026

FAITES ENTRER LE SUD CHEZ VOUS

Découvrez l'interaction entre tradition, terroirs uniques et savoir-faire authentique dans notre tout nouveau coffret de dégustation. Grâce à cette sélection soigneusement composée, nous voyageons depuis les iconiques coteaux schisteux du Douro portugais jusqu'aux vignobles ensoleillés du Sud-Ouest français. Nous débutons à la Quinta das Bandeiras dans le Douro Superior avec le Passagem White et le Passagem Red. Ces vins – nés de la collaboration entre Jorge Moreira et la famille Bergqvist – se distinguent par la fraîcheur minérale des cépages blancs et la structure puissante et raffinée du terroir rouge du Douro. Nous poursuivons ensuite notre route vers le Château Le Roc à Fronton. Avec Le Roc Blanc, vous découvrirez un assemblage crémeux et surprenant à base de Chardonnay et de Sémillon, élevé sur lies fines en futs de chêne. Leur iconique Le Roc Don Quichotte révèle quant à lui tout le cœur de la région : un assemblage épicé et plein de caractère où le cépage autochtone Négrette occupe le premier rôle. Enfin, nous terminons au Domaine Laougué au cœur de la Gascogne. Avec le Laougué L'Orée, vous ferez l'expérience de l'élégance et du raffinement du Pacherenc du Vic-Bilh Sec, tandis que le Laougué Madiran garantit la force fruitée et la complexité authentiques que les cépages Tannat et Cabernet Franc offrent à cette appellation. Un coffret de dégustation complet et varié pour l'amateur de vin curieux en quête d'artisanat de caractère.

QUINTA DE BANDEIRAS VINS DU DOURO ÉQUILIBRÉS



Quinta das Bandeiras est née en 2005 d'une joint-venture exceptionnelle entre la famille Bergqvist – propriétaires réputés du domaine historique Quinta de La Rosa à Pinhão – et l'un des vignerons les plus talentueux du Portugal, Jorge Moreira. Ensemble, ils ont immédiatement perçu le potentiel inédit de ce domaine impressionnant de 100 hectares situé dans le Douro Superior, la sous-région la plus orientale et sauvage de la vallée du Douro. Le nom Passagem (qui signifie « passage » ou « traversée » en portugais) est un clin d'œil direct à l'historique ligne de chemin de fer et au passage à niveau qui serpentait autrefois à travers le domaine. Ce qui rend cette région et leurs

vins vraiment uniques, c'est l'alliance entre le climat extrême du Douro Superior et la situation particulière du domaine. Alors que cette partie de la vallée est généralement très chaude et sèche, les vignes de la Quinta das Bandeiras bénéficient d'une exposition nord-ouest et de la fraîcheur apportée par la rivière. Sur ces sols de schiste pauvres et escarpés poussent des raisins qui traduisent la puissance intense et complexe de la région, tout en conservant, grâce à ce microclimat unique, une fraîcheur, une élégance et une minéralité.

PASSAGEM WHITE 2024



RABIGATO, ARINTO

La Passagem White 2024 met en avant le côté élégant et frais du Douro Superior. Cet assemblage de cépages authentiques reflète le microclimat frais et les sols de schiste. Dans le verre, vous goûtez des arômes lumineux d'agrumes, de pêche blanche et une tension minérale raffinée. La bouche est vive et tendue avec une onctuosité subtile dans la longue finale rafraîchissante. Parfait avec du poisson frais et des fruits de mer.

PASSAGEM RED 2023



TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA

La puissance et le raffinement du Douro Superior. L'assemblage, principalement composé de Touriga Nacional et de Touriga Franca, mûrit sur les pentes de schiste escarpées de la Quinta das Bandeiras. Au nez, les fruits noirs mûrs dominent, complétés par de subtiles notes d'herbes sauvages et une touche minérale. La bouche est complexe et structurée, dotée de tanins élégants. Un vin rouge impressionnant du Douro qui accompagne à merveille les viandes rouges et les plats grillés.



DOMAINE LE ROC
L'ÉLÉGANCE DE FRONTON



Depuis de nombreuses années, la famille Ribes élabore certains des vins les plus caractéristiques de l'appellation Fronton. Avec une constance admirable, la Négrette y dévoile sa facette la plus originale et prouve également qu'elle possède un beau potentiel de vieillissement, en particulier dans la cuvée primée « Don Quichotte », où la Syrah joue également un rôle important. Sur le domaine, le respect de la nature est au centre de tout. Les vignes sont plantées de trois cépages : la Négrette locale, complétée par le Cabernet et la Syrah. Chaque cépage reçoit une attention minutieuse, dans le but d'obtenir un maximum de concentration et de maturité. Les vins sont élaborés de manière traditionnelle, avec de longs temps de macération et surtout... beaucoup de patience. Le résultat est à la hauteur : des vins fruités, authentiques et généreux qui reflètent exactement l'identité du Château Le Roc. Les cuvées sont aujourd'hui plus profondes, plus harmonieuses et plus expressives que jamais. Les vins rouges de 2022 se distinguent nettement, tant par leur typicité exubérante et précise que par la fraîcheur qu'ils ont su préserver au cours de cette année exceptionnellement chaude. Le vin blanc n'est pas en reste : subtilement stimulé par une touche d'acidité volatile, joyeux et même un brin joueur, tout en conservant la profondeur sérieuse d'une matière intense et riche. Tant de saveurs, d'ancrage et de plaisir méritent vraiment d'être découverts !

LE ROC BLANC 2024

CHARDONNAY, SÉMILLON, VIOGNIER, MUSCADELLE



Un vin blanc surprenant et généreux du cœur de Fronton. Cet assemblage unique a été élevé en fûts de chêne et s'ouvre sur des arômes d'agrumes mûrs, de fleurs blanches et une touche subtile de fruits secs. En bouche, le vin associe une texture crémeuse à une structure acide rafraîchissante et tendue. La finale est complexe et persistante. Un vin blanc de caractère qui accompagne à merveille les poissons gras et les volailles.

DON QUICHOTTE 2022

NEGRETTE, SYRAH



Cuvée phare du Château Le Roc, ce vin montre le meilleur de l'appellation Fronton. Cet assemblage puissant de Négrette et de Syrah vieillit 18 mois en foudres et en barriques. Dans le verre se dévoilent des arômes intenses de fruits noirs mûrs, de myrtilles, des notes florales de violette et de riches épices comme le poivre noir. La bouche est généreuse, ample et complexe, dotée de tanins veloutés et d'une remarquable fraîcheur. Un vin rouge de caractère qui s'accorde à merveille avec un magret de canard ou de riches mijotés.

DOMAINE LAOUGUE

RENAISSANCE DE MADIRAN

Le Domaine Laougué prouve que les vins du Sud-Ouest français font un retour en force remarquable. Ce domaine familial est situé à Viella, un village paisible au cœur de la Gascogne, sur les coteaux ensoleillés près des Pyrénées. Aujourd'hui, c'est le jeune vigneron Sylvain Dabadie qui est aux commandes. Avec un profond respect de la nature et une vision moderne de la viticulture biologique, il apporte un souffle frais aux appellations de Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh.



Oubliez les vins lourds et austères que vous connaissiez peut-être autrefois dans la région. Sylvain prouve qu'une tout autre approche est possible : il dompte avec brio le caractère parfois strict de cépages locaux comme le Tannat et le Petit Courbu, sans jamais leur faire perdre leur identité propre. Le soleil des coteaux offre de superbes fruits mûrs, tandis que le vent frais venu des montagnes apporte toute la fraîcheur nécessaire. Le résultat est une gamme de vins accessibles, complexes et élégants qui se marient merveilleusement bien avec la cuisine. Le Domaine Laougué démontre ainsi la formidable qualité de ce terroir et invite à redécouvrir le Sud-Ouest sous un jour nouveau.

LAOUGUE L'OREE 2025

PETIT COURBU, PETIT MANSENG



Vin blanc sec et raffiné. Après une fermentation avec des levures indigènes, le vin vieillit douze mois en demi-muids sur lies. Il en résulte un vin aux arômes de fruits exotiques, de fleurs et de notes boisées subtiles. La bouche est fraîche et généreuse, dotée d'une texture douce et d'une belle acidité. Un style puissant qui s'associe à merveille avec des Saint-Jacques poêlées ou du fromage Comté.

LAOUGUE MADIRAN 2023

TANNAT, CABERNET FRANC



Un vin juteux issu de vignes âgées de 35 à 40 ans plantées sur des sols argilo-limoneux. Le vin est élevé en cuves de béton. Il en résulte une robe grenat profonde aux nuances sombres et des arômes de fruits noirs potagés et de cassis. En bouche, le vin se montre ample et charnu, dévoilant des saveurs de fruits rouges mûrs, d'épices et une légère touche de réglisse. L'attaque est ronde et élégante, évoluant vers une structure raffinée aux tanins soyeux et un bel équilibre.

DÉCOUVREZ, DÉGUSTEZ ET SURTOUT, PROFITEZ DE NOTRE COLIS DÉCOUVERTE ! N'OUBLIEZ PAS QU'APRÈS L'ACHAT, VOUS BÉNÉFICIEZ D'UNE RÉDUCTION DE 10 % SUR LES VINS INCLUS PENDANT UN MOIS. TOUTE L'ÉQUIPE AMBROSIUS VOUS SOUHAITE DE BELLES DÉGUSTATIONS !