

VINS FINS ET SPIRITUEUX D'EXCEPTION

AMBROSIOUS

www.ambrosius.be

**ORDER
NOW**
~~77,45 €~~
69,70 €


COLIS DÉCOUVERTE OCTOBRE 2025

L'automne dans le verre, goûtez les saveurs d'octobre !

À mesure que les jours raccourcissent et que la forêt libère ses riches arômes, les plats sur nos tables évoluent. Gibiers, ragoûts, champignons et sauces épicées appellent des vins de caractère, chaleureux et profonds. Ce coffret dégustation vous propose six vins parfaitement adaptés à la saison, chacun avec sa propre histoire, mais tous empreints de cette même atmosphère automnale de douceur et de raffinement.

D'Afrique du Sud nous viennent les vins fins de Delheim : un Pinotage rouge, robuste et épicé, aux baies mûres et une pointe de fumée - idéal avec du sanglier ou du chevreuil, et le Chenin Blanc, ample et rond, aux arômes de coing et de miel qui accompagnera parfaitement un risotto crémeux aux champignons.

De Saldini Pilastris, dans la région des **Marches en Italie**, vous découvrirez deux joyaux biologiques : le Falerio blanc, frais et minéral, un délicieux contraste avec les plats légers d'automne, et le Piediprato rouge, aux fruits mûrs et aux épices douces, un vin qui se sent à l'aise avec la volaille et les châtaignes.

Enfin, le domaine **Bacalhóa du Portugal** vous emmène vers le sud avec un Chardonnay corsé à la subtile note boisée et à la texture beurrée, et le noble Touriga Nacional rouge, sombre, velouté et parfait avec un ragoût de gibier ou des ragoûts.

Un coffret dégustation pour profiter de la transition entre la fin de l'été et l'automne, riche en saveurs qui apportent chaleur et réconfort lors des journées plus fraîches. Bon appétit !

DOMAINE VITICOLE DE DELHEIM

VINS CLASSIQUES DE STELLENBOSCH, AFRIQUE DU SUD



Delheim – l'âme du Simonsberg

Sur les pentes fraîches des montagnes Simonsberg, près de Stellenbosch, se trouve Delheim, un domaine familial passionné par la nature, les hommes et le vin. Depuis les années 1940, la famille Sperling y élabore des vins de caractère et de finesse, du chenin blanc vif au pinotage puissant et épicé. Les vignobles sont situés sur des coteaux exposés plein sud, à plus de 300 mètres d'altitude, offrant un climat légèrement plus frais et de bonnes amplitudes thermiques jour/nuit, contribuant ainsi à la complexité et à la fraîcheur des vins.

Les sols sont en grande partie constitués de sols granitiques transformés (tels que Oakleaf, Tukulu) et d'autres types de sols typiques de la région, ce qui assure un bon drainage dans le sol et une bonne minéralité et du caractère aux vins.

• Suite en page 2

DELHEIM

Delheim produit une large gamme : des cépages blancs élégants (tels que le Chenin Blanc, le Chardonnay) aux vins rouges puissants (Pinotage, Cabernet Sauvignon, etc.).

Ce mois-ci, nous mettons en lumière deux des vins phares du domaine : un Chenin Blanc frais et aromatique et un Pinotage corsé et puissant. Le domaine a également remporté de nombreux prix : il y a quelques années, leur jeune vigneron Nongcebo Langade a remporté le titre de « Jeune vigneron de l'année 2023 » du Diners Club.

Delheim Pinotage Stellenbosch 2022

Le Pinotage est un cépage indigène d'Afrique du Sud, issu d'un croisement entre le Pinot Noir et le Cinsault, réputé pour son arôme distinctif. Les raisins ont été vendangés à la main. La fermentation s'est déroulée en partie en fûts de chêne. L'élevage a duré 18 mois en fûts de chêne français de 300 et 500 litres.

Vous découvrirez des arômes de prunes et de cerises en abondance, avec des notes de chocolat noir et de vanille. Ce vin présente également une subtile note épicée et une finale veloutée. Un vin complexe et riche, idéal pour accompagner le gibier et les viandes rouges grillées.



Delheim Chenin Blanc Stellenbosch 2024

Le Delheim Chenin Blanc est le vin « d'entrée de gamme » de ce magnifique domaine familial.

Dans le verre, ce vin présente une robe jaune citron et des arômes d'agrumes, d'ananas et de coing. Cet arôme persiste en bouche, complété par des notes tropicales d'abricot. Magnifiquement complexe et crémeux grâce à un long vieillissement en cuve inox.

Détails:

Les raisins sont égrappés, foulés et pressés délicatement. Le jus est fermenté à froid en cuves inox et béton. Le vin est élevé sur lies pendant plusieurs mois, ce qui lui confère complexité et onctuosité.

Délicieux avec des crevettes et de l'avocat. Également excellent avec du fish and chips ou des sushis.

Photo ci-dessous : Delheim Estate



BACALHOA VINOS

PIONNIER DE LA QUALITÉ AU PORTUGAL.



Cette entreprise était auparavant connue sous le nom de JP Vinhos, du nom de son propriétaire de l'époque, João Pires & Filhos. Suite à la fusion de plusieurs entreprises et marques de vin, elle a été rebaptisée Bacalhôa, Vins du Portugal. Ce nom fait référence au magnifique palais de Setúbal, inscrit au patrimoine historique.

Bacalhôa Vinhos de Portugal, S.A., l'un des domaines viticoles les plus grands et les plus innovants du Portugal, a développé au fil des années une gamme de vins qui lui ont valu une solide réputation auprès des amateurs de vin nationaux et internationaux.

Bacalhôa est présent dans 7 régions viticoles portugaises, avec un total de 1200 hectares de vignobles avec 40 cépages différents et 3 centres viticoles.

Leur mission est de produire et de vendre des vins de qualité qui reflètent parfaitement les caractéristiques spécifiques de chacune des régions viticoles portugaises dans lesquelles ils opèrent.

Bacalhôa Chardonnay Setubal 2023

Cépage : 100 % Chardonnay

Région : Portugal, Setúbal

Style : Vin blanc corsé, riche et gras.

Note de dégustation : Ce Chardonnay blanc corsé et riche est entièrement vinifié dans le style des meilleurs Bourgognes blancs. À l'aveugle, de nombreux amateurs l'ont confondu avec des grands Meursaults ! Jaune doré avec quelques reflets verts, des tanins bien équilibrés, une acidité douce et une finale impressionnante. Un incontournable de notre gamme depuis des années !



Bacalhôa Touriga Nacional 2019

Cépage : 100 % Touriga Nacional

Région : Portugal, Dão

Style : Vin rouge frais, aromatique et élégant Couleur rouge pourpre profond. Nez de cassis, de mûre et de violette.

Bouche : Fruitée, avec une belle fraîcheur et des tanins riches mais souples. Arômes floraux perceptibles. Notes minérales et pierreuses.



SALADINI PILASTRI

LES VINS SURPRENANTS DES MARCHES



Les Marches sont une région du centre de l'Italie, située à mi-hauteur de la « botte » italienne, bordant la mer Adriatique. Elles sont limitrophes de l'Émilie-Romagne et de la République de Saint-Marin au nord, de la Toscane et de l'Ombrie à l'ouest, et des Abruzzes et du Latium au sud-est. Cette charmante région a été progressivement découverte par les touristes étrangers (dont les Belges), notamment pour son agritourisme, et à juste titre. Le climat, les paysages, le rythme de vie, les vins : tout est très accueillant dans cette région peu peuplée.

Les vignobles de Saladini Pilastri sont situés au cœur de la région de Rosso Piceno, aux portes du village médiéval de Spinetoli. Le vaste domaine s'étend sur 320 hectares, dont environ 200 hectares de vignes (on y cultive également des olives). Il est remarquable qu'une entreprise d'une telle envergure puisse produire d'aussi grands vins tout en travaillant en agriculture biologique. Le domaine a fait appel aux œnologues de renom Domenico d'Angelo et Roberto Cipresso pour la vinification. Les résultats de cette collaboration sont époustouflants. Ils utilisent du Sangiovese et du Montepulciano (pour les rouges) et du Trebbiano, du Passerina et du Pecorino pour les blancs, ainsi qu'une petite quantité de Chardonnay.

Tous les vins sont élaborés avec le plus grand soin et sont produits selon les principes de l'agriculture biologique, sans pesticides ni engrais chimiques. Cela se traduit par une récolte plus réduite, mais une excellente qualité. Seuls les meilleurs raisins sont sélectionnés pour préserver la haute qualité du vin. Saladini Pilastri est l'un des domaines qui a ouvert la voie à l'amélioration de la qualité et de l'image de la région de Rosso Piceno. Ils y sont parvenus avec brio. Savourez ce paysage italien, capturé dans une bouteille.

Saladini Pilastri "Piediprato" Rosso Piceno

Superiore 2020 Rouge

Vigna « Piediprato » est un vignoble de 6 hectares composé à 50 % de Sangiovese et à 50 % de Montepulciano, âgé d'au moins 30 ans. Il a été élevé 18 mois en fûts de chêne français. Ce Piceno, chaleureux et exubérant, à la robe intense et sombre et aux arômes de fruits noirs abondants et sensuels, est exceptionnellement riche et corsé. Le chêne et les tanins prononcés sont magnifiquement intégrés. Il se déguste de préférence entre la troisième et la sixième ou septième année, accompagné de viandes grillées et rôties, généreusement parfumées aux herbes. Ce grand vin italien se marie également à merveille avec tous types de gibiers et de volailles. Servez-le à une température de 16-17 °C pour savourer pleinement cet excellent vin.



Saladini Pilastri "Falerio" 2024 Blanc

Chardonnay, Passerina, Pecorino, Trebbiano
Les vignobles de ce Falerio se situent au pied des Apennins. Il est élaboré à partir de cépages locaux, pecorino, passerina et trebbiano, complétés par du fiano blanc et du chardonnay. Alberto Antononi, ancien œnologue en chef de la célèbre maison Antinori, en est le vigneron. Un vin élégant, aux notes d'abricot, d'anis et de foin ; juteux, avec du romarin, une pointe d'amertume et une belle longueur.

Entre l'Émilie-Romagne et les Abruzzes s'étend la région des Marches (Marken en néerlandais), charmante à tous égards : un climat doux, des paysages magnifiques et un rythme de vie paisible, avec de longues siestes l'après-midi et des apéritifs raffinés, une sorte de transition entre le Nord et le Sud. La consommation de vin y est la plus élevée d'Italie, et pour y parvenir, il faut boire beaucoup, croyez-moi. Coïncidence ou non, mais dans cette même région des Marches, la longévité est également la plus élevée d'Italie – vous vous en réjouissez ? Les vignobles sont nichés dans les collines de l'arrière-pays de la côte adriatique, avec Rimini et Ancône comme villes les plus célèbres à proximité.



Découvrez, dégustez, mais surtout, profitez de ce colis découverte!

N'oubliez pas qu'après l'achat du colis, vous bénéficiez toujours d'une réduction complète de 10 % sur les vins inclus dans le colis dégustation pendant un mois complet.

Nous, l'équipe Ambrosius, vous souhaitons beaucoup de plaisir gustatif !

