

VINS FINS ET SPIRITUEUX D'EXCEPTION

AMBROSIUS

www.ambrosius.be


JUIN 2024

Il y a le soleil ! C'est l'heure des garden-partys et des apéritifs en terrasse. Et cela inclut un bon verre de vin. Et de préférence un des vins du colis D' Ambrosius, dégusté et approuvé par notre équipe de sommeliers qualifiés. Parfait à servir lors d'un belle soirée d'été !

Avec chaque bouteille vous voyagez dans le verre, un instant vous êtes assis au soleil de Bergerac ou du Languedoc. Rendez-vous à La Mancha et imaginez-vous comme Don Quichotte au centre de l'Espagne avec un Tempranillo blanc d'exception. Si vous préférez déguster de délicieux vins de la région des Abruzzes en Italie, n'hésitez pas à déguster nos vins bio du domaine Jasci. Beaucoup de belles pepites à un prix extrêmement compétitif dans ce coffret dégustation... Ps si vous êtes toujours à la recherche d'un cadeau original pour la fête des pères, vous pouvez également offrir ce colis au papa le plus merveilleux du monde... Vive l'été !

CANTINA JASCI

DES VINS BIOLOGIQUES DES ABRUZZES ÉTONNAMMENT SAVOUREUX

Jasci Donatello : 3 générations de production de vin (Bio)

La famille Jasci s'engage dans la production de vins depuis 3 générations et s'attache à rechercher la qualité absolue de chaque bouteille. Chaque étape de l'élaboration de leurs grands vins est surveillée personnellement par la famille Jasci, qui considère le soin de chaque détail comme le meilleur investissement possible. Cela passe notamment par la stérilisation à la vapeur de toutes les canalisations et cuves avant chaque passage des raisins, ou par le choix de réaliser chaque étape de vinification exclusivement à température contrôlée. La philosophie de l'Azienda Agricola Jasci Donatello est d'accroître la durabilité environnementale, respectueuse de l'environnement avec lequel elle est étroitement liée, et capable de combiner les meilleures technologies avec la tradition et l'expérience qui font la particularité des vins Jasci depuis des décennies.

photo: Pago Del Vicaro La Mancha



CANTINA JASCI

DES VINS BIOLOGIQUES DES ABRUZZES
ÉTONNAMMENT SAVOUREUX

Jasci Montepulciano D'Abruzzo DOC 2021 Bio

À partir du cépage le plus typique des Abruzzes, le Montepulciano, qui donne les meilleurs résultats sur les collines ensoleillées, ils sélectionnent des raisins cueillis à la main à partir desquels ils élaborent un Montepulciano d'Abruzzo léger et ludique, vinifié à basse température et avec une macération minutieuse avec la peau. Il en résulte un vin d'été frais et fruité : rouge rubis intense, attaque légère et agréable, fruits rouges mûrs intenses avec juste ce qu'il faut d'acidité pour ne pas le rendre gênant. Peut être servi légèrement frais !



Jasci Trebbiano D'Abruzzo DOC 2023 Bio

Le Trebbiano d'Abruzzo est un cépage blanc des Abruzzes, acteur majeur de la région, qui porte même son appellation. Ce cépage a fait des progrès qualitatifs géants au cours de la dernière décennie. Ce Jasci en est un bon exemple. Les rendements suffisamment faibles et la vinification moderne donnent un vin minéral et vif.

Un pressurage doux des raisins et une fermentation du moût à température contrôlée créent un vin blanc élégant et délicat aux notes de fruits blancs à noyau mûrs, de genêt et de vanille. Très agréable en bouche avec du corps, de la fraîcheur et un goût salin. En arrière-goût vous reconnaîtrez des notes fruitées de pêche et d'amande amère. Vin d'été idéal ! Essayez-le avec des calamars grillés, des anchois et d'autres délices méditerranéens !



PAGO DEL VICARIO

QUALITÉ SUPÉRIEURE EN PROVENANCE D'ESPAGNE



Pago del Vicario est une cave espagnole très moderne et innovante. Ses vignobles sont situés à 600 mètres d'altitude au centre du pays, sur les pentes douces au pied des montagnes de Tolède. Pago del Vicario élabore des vins extrêmement modernes, insolites, audacieux et toujours mis en bouteille dans des bouteilles au design soigné. Pago del Vicario est plus qu'un domaine viticole. Il s'agit d'un « complexe viticole », comprenant 130 hectares de vignes, un hôtel et un restaurant. Fondé par deux frères entrepreneurs, Antonio et Ignacio Barco, en 2000, Pago del Vicario propose une expérience culinaire complète. Mais chez Ambrosius, nous nous intéressons davantage au vin. Il est réalisé par Susana López Mendiondo. Pas le meilleur. Diplômé d'agronome avec une spécialisation en vin. Active comme consultante en vins pour un grand nombre de bodegas espagnoles et auparavant vigneronne dans les très prestigieuses Bodegas Mas Gil à Calonge, où elle a travaillé avec Peter Sisseck, redevenu célèbre avec ses vins Ribera del Duero Pingus.

Pago del Vicario Blanco de Tempranillo 2022

Le Pago del Vicario Blanco de Tempranillo est un « blanc de noir » élaboré par la jeune vigneronne espagnole Susana López Mendiondo. Elle s'efforce d'élaborer des vins de qualité remarquables et inhabituels. Le vin blanc issu d'un raisin rouge en fait certainement partie. Pour élaborer ce vin, les raisins sont vendangés plus tôt pour apporter au vin suffisamment de fraîcheur et une fine acidité. De plus, les peaux du raisin ne rentrent pas en contact avec le jus. Le résultat est un vin blanc puissant et rafraîchissant avec une explosion d'agrumes et de fruits mûrs tant en arôme qu'en goût.



DOMAINE MOULIN DE LÈNE

TRADITION LANGUEDOCIENNE



Le domaine du Moulin de Lène remonte au XVIIème siècle. A l'origine, elle était destinée à la culture des céréales et de la vigne. Il fut démoli en 1901 et reconstruit pour servir uniquement de domaine viticole. Jacques Frayssinet a insufflé une nouvelle vie à ce beau terroir d'une excellente manière. L'homme est né dans la région et il est tombé amoureux du terroir de ce domaine.

Nourrir et protéger la terre a toujours été au cœur de l'histoire de cette famille depuis les premières générations. Les vignes ont entre 10 et 50 ans et vous trouverez ici tous types de cépages. La culture des vignes se fait en conduite raisonnée, labours, vendanges en vert et bien sûr engrais entièrement organiques. Romain Frayssinet, petit-fils du fondateur, poursuit le travail avec son équipe pour produire des vins purs et à forte personnalité. Le domaine a été récemment certifié Bio et un minimum de sulfites sont ajoutés lors de la vinification.

Réserve de la Famille 2020

l'association de la syrah épicée avec le fruité du merlot crée un délicieux vin plein d'épices, les vendanges ont lieu la nuit pour garder le fruit frais. La vinification est traditionnelle avec 12 mois d'élevage en barriques. Beau nez dominé par des arômes de fruits noirs (cassis, mûre) complétés par des notes épicées (poivre noir). Belle matière en bouche, caractérisée par de beaux et souples tanins, accentués par une pointe de café, et un arrière-goût délicat légèrement vanillé. Délicieux avec un bon morceau de viande grillé !



Découvrez, dégustez, mais surtout profitez de notre colis dégustation ! N'oubliez pas qu'après l'achat du colis dégustation, vous bénéficierez toujours d'une réduction de 10 % sur les vins inclus dans le colis pendant un mois complet. Toute l'équipe d'Ambrosius, vous souhaite beaucoup de plaisir gustatif !

DOMAINE ALBERT DE CONTI

SURPRENANT DANS LE SUD-OUEST



Guillaume, le fils de Francis, est arrivé au Château Tour des Gendres au cœur de Bergerac en 2011. Son frère Paul le rejoint en 2013 et Yann Lecoindre arrive comme maître de chai en 2017. Après 5 ans de travail ensemble dans les vignes et au chai, Guillaume, Yann et Paul sont désormais convaincus que le trio travaille en parfaite symbiose. Tous trois sont déterminés à se lancer dans une nouvelle aventure et à redonner vie au village. La décision fut prise de créer le domaine Albert de Conti, dont les plus vieilles vignes furent plantées par le grand-père d'Albert, Guillaume et Paul, en 1966. Ils ont beaucoup de projets en tête pour avancer. 30 hectares d'agriculture biologique déjà en production, avec l'ambition d'évoluer vers les principes de la biodynamie. Une gamme de vins qui reflète les traditions de l'appellation Bergerac, tant au niveau des cépages utilisés que du style du vin.

Odette rosé 2023 bio

« Odette » est un rosé très frais, uniquement du cabernet-sauvignon avec une robe rose clair et un équilibre optimal entre fruit et fraîcheur en finale. Il offre une complexité aromatique exquise, rappelant les petits fruits rouges comme la groseille. Un vin désaltérant incroyable !



La vigne D'Albert 2022 Rouge / Vin naturel

Une collection exceptionnelle de cépages oubliés dont le Périgord (Mérille), l'Abouriou, le Merlot, les Cabernets (Franc et Sauvignon), Côt et Fer constituent la base de ce délicieux vin naturel. Vinifié de manière entièrement naturelle, sans filtration et sans sulfites. Au nez : arômes très intenses de fruits frais, avec quelques charmantes notes florales. Bouche : Le goût est croustillant, ample et juteux. Il reste très savoureux avec une très légère douceur et une belle fraîcheur. Une véritable bombe fruitée !

