

La Villa Sauvage - La Vigne Sauvage

Octobre 2017

*Avec ou sans modération, déguster un bon vin doit rester un plaisir le lendemain.
La philosophie de la protection de notre santé, du patrimoine environnemental
et de la viticulture durable, honnête et sincère font que je m'oriente vers le monde du vin bio,
de la biodynamie - Demeter - ou même d'AVN (Association des Vins Naturels).*

*Vos achats d'aujourd'hui façonnent notre monde de demain.
En achetant des vins biodynamiques dans des propriétés à taille humaine
qui travaillent dans le respect de la nature, avec des employés qui ne sont pas exploités
et une véritable production "durable", non polluante et saine pour nos organismes,
vous contribuez à un meilleur avenir pour nos enfants.*

Guy Van Limbergen, votre Bouteiller



*Produits sélectionnés par Guy Van Limbergen
(anciennement à La Villa Lorraine - Bruxelles, Hilton - Anvers...)*

*Ce Tarif annule les précédents et est sans engagement - prix à la bouteille
Actions les week-ends des vernissages - 10% de réduction à partir de 24 bouteilles*

Droit de bouchon de 5,00€ pour les vins consommés à la Villa

guy@lavillasauvage.be - Gsm : +32 476 960 023

à Votre Santé !

BULLES

01. *Le Spinee « Spago » - Veneto DOC / Prosecco - Italia*
100% prosecco, Méthode Charmat
Légèrement pétillant, nez de muguet, fruité et frais, sans complexe
= 8,45€ =

03. *Mi Sol Fa Reserva Brut - Penedès DOC / Cava - Espana*
Macabeo, xarel lo, parellada - Catalunya
Délicatement mousseux, note d'agrumes et melon ainsi que golden delicious
= 10,35€ =

04. *Privat "Laietà" Brut Nature (non dosé) - Alta Alella / Cava - Espana*
60% chardonnay, 40% pinot noir - Catalunya
"L'Evolcio del Cava" parfait afin de convaincre les plus sceptiques du cava,
par ailleurs, packaging séduisant
= 24,50€ = - FIN DE SERIE ! - FIN DE SERIE !

06. *Vouvray Brut de Brut Domaine de la Poultière M&D Pinon / Loire, France*
100% chenin blanc
Belle expression du cépage, sec mais pas du tout acide, méthode traditionnelle
S'adapte tant en apéritif qu'en accompagnement des repas
= 13,75€ =

08. *Roland Piollot Brut / Champagne - Poliset, France*
70% pinot noir, 25% chardonnay, 5% arbanne
Bio depuis 1980, un Champagne frais et floral, l'apéritif par excellence
= 27,15€ =

10. *Pascal Doquet "Ire Cru" Blanc de Blanc / Champagne - Vertus, France*
100% chardonnay
La pureté du cépage, la profondeur du terroir et de la finesse infinie
= 35€ =

BLANC

11. *Cuvée Royale Thaïe, Domaine Josmeyer / Alsace 2014*
Gewurztraminer, pinot blanc, riesling, sylvaner
Puissance épicée du Gewurztraminer, fraîcheur du Pinot blanc et Sylvaner,
profondeur du riesling, idéal pour mets asiatiques
= 11,30€ =

12. *"Alliance" Marc Tempé / Alsace 2014- France*
Chasselas, sylvaner, pinot blanc – Zellenberg
Fruité, peps, subtil, le Chasselas parfaitement épaulé !
= 13,85€ =

13. *Riesling "Saint Hippolyte" Marc Tempé / Alsace 2014- France*
100% riesling - Zellenberg
Pur, sec, hydrocarbure au nez, explosion d'arômes en bouche
= 18,75€ =

14. *Gewurztraminer "Les Folastries" domaine Josmeyer / Alsace 2011 - France*
100% gewurztraminer – Wintzenheim
Délicat sur fruits et épices, une belle matière structurée sur les épices et le poivre blanc
= 22,75€ =

21. *Château Mémoires Jean-François & Béate Ménard, Bordeaux 2016 - France*
85% sauvignon blanc, 12% sémillon, 3% muscadelle
Bourgeon de cassis, note de pamplemousse rose, buis et silex, belle fraîcheur
= 8,85€ =

BLANC

26. *Les Petits Dragons, Dom. de Malavieille, M. & A. Bertrand / Pays D'Oc 2015*
50% chenin blanc, 50% petit manseng - Clermont L'Herault
La bouche moelleuse et ronde cependant bien sèche et fraîche en finale
= 12,00€ =

31. *Vouvray sec, Domaine de la Poultière M&D Pinon / Loire 2015- France*
100% chenin blanc - Vernou sur Brenne
Sols argilo-calcaires - muguet, abricot - suave
= 10,75€ =

33. *Les Chardons - Thierry Chardon / Touraine - Loire 2016 - France*
100% sauvignon
Terroir perruche (argile à silex), arômes de mangue et agrumes
= 9,95€ =

41. *Mâcon-Cruzille Bret Brothers / Bourgogne 2012 - France*
100% chardonnay - Vinzelles
Equilibre parfait, beurre, pêche, minéralité remarquable, fruit intense
= 21,50€ =

51. *Domaine Montmartel / Côtes du Rhone 2015 - France*
75% viognier, 13% roussane, 12% clairette
Belle acidité, pêche blanche, melon de Charentes
= 9,05€ =

61. *Domaine Costeplane / Cévennes 2016 - France*
100% chardonnay
Beurre noisette, ananas et papaye
= 8,45€ =

66. *Domaine Prés Lasses / Faugères AOC 2014 - France*
Roussane, vermentino, grenache blanc, carignan blanc, grenache gris, bourboulenc, clairette
Très complexe avec une dimension minérale remarquable.
= 14,50€ =

81. *Ariddu - Valdibella / Sicilia Doc - Italia 2015*
100% grillo
"Le Fruit du Terroir", complexe, symphonie d'agrumes, mangue, basilic et chèvrefeuille, fraîcheur mentholée, voire fenouil
= 9,85€ =

ROSÉ

95. *Lobetia, Rosé / Tierra de Castilla DO 2016 - Espana*
100 % grenache
Bouquet de cerises rouges et de fraises des bois. Frais et fruité en bouche, très accessible.
= 6,25€ =

ROUGE

101. *Clos des Fous "Sub Sollum" - Pinot Noir / Chili 2012*
100% pinot noir
Mélange de 2 terroirs argileux du sud du Chili - Fraise des bois, violette, fin, délicat
= 15,60€ = - FIN DE SERIE ! - FIN DE SERIE !

104. *Dominio de Laertes, Las Cepas - Alberto Perez- Ecologica- Rioja DOC 2016*
70% tempranillo, 15% garnacha, 15% graciano
A la fois des arômes de cerise, sauge et poivre blanc
= 10,85€ =

ROUGE

107. Ceba 50 - La Bodega de Pinoso / Alicante 2015 - Espania

100% monastrell vieille vigne (40 ans)

Belle maturité, cerise noire, cacao, café

= 7,60€ =

109. Monté do Alem / Algarve - Portugal - 2011 bouteille, 2010 magnum

35% cabernet sauvignon, 35% merlot, 15% aragonez, 5% petit verdot

Terroir argileux et riche en sédiments marins. Vin ample, gras, suave et gourmand

= Bouteille 12,75€ - Magnum 25,50€ =

111. Kalterersee Keil - Manincor / Lago di Caldaro Classico Superiore D.O.C- Italia 2015

100% schiava

Robe très légère, pureté immaculée, sublime élégance, vin «divertente»

= 15,25€ =

112. Merlot - La Cantina Pizzolato / Venezia - Italia 2014

100% merlot

Vin souple, griottes, banane, bourgeons de cassis, note vanillée en final

= 7,90€ =

115. Nero d'Avola "Rasula" Maggio Vini / Sicilia - Italia 2015

100% nero d'avola

Equilibre, fraîcheur intense, myrtille, noisette

= 9,20€ =

117. Amastuola -Primitivo Puglia IGP 2014

100% primitivo

Précis, juteux, le fruit (cerise et prune) est net, la bouche est dense et bien équilibrée

= 11,20€ =

128. Weingut Trapl Carnuntrum (près de Vienne) - Österreich 2015

60% zweigelt, 30% blaufrankisch, 10% sankt laurent

Cassis, cerise de nord, note minérale, tanins présents, vif !

= 11,80€ =

131. Chinon - Château de Coulaine Pascale & Etienne de Bonnaventure 2015 Chinon A.O.C

100 % cabernet franc

Fruité, complexe, cassis, mûres, tanins veloutés et soyeux sur une structure solide

= 12,45€ =

134. Cheverny "Domaine de Montcy" Laura Semeria Rouge 2016 Cheverny AOC

60 % pinot noir; 25 % cot, 15 % gamay

Silex, groseilles, délicatement fruité

= 12,75€ =

136. La Pierre Frite - Le Pas Saint Martin – Saumur - Loire 2014 - France

100% cabernet franc de Loire

Terroir de silex et de calcaire du jurassique, bel équilibre minéralité / fruits

= 10,25€ =

141. Maranges 1er Cru "La Fuissière" Jean-François Bachelet 2009

100% pinot noir - Bourgogne / Côte de Beaune - France

Cette AOC s'épanouit au sein d'un paysage tout en douceur et caractère : fruit, bois, finesse

= 22,40€ =

149. Beaujolais-Leynes - "Glou de Jeff", Bret Brothers / Bourgogne 2013 – France

100% gamay à petits grains

Terroirs granitiques, plein sud, arôme de sureau, touche de réglisse, floral et minéral

=16,85€ =

ROUGE

151. *L'Ecuyer de Couronneau, Bordeaux Supérieur 2015 - France*

100% merlot

Vin intensément fruité, cassis, épices, poivre, voluptueux au palais

= 8,00€ =

152. *Château Chavignac, 'Cuvée Bachus' (Vin Nature) Bordeaux AOC 2014 - France*

Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot (12 mois de fût de chêne).

Notes de mûre et de cerise en confiture, une matière riche et fruitée aux tannins d'avenir

= 12.45€ =

153. *Château Pervenche Puy Arnaud, Bordeaux / Côtes de Castillon 2011 - France*

65% merlot, 30% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon

Terroir de roches calcaires - pureté de fruit, minéral

= 18,75€ = - FIN DE SERIE ! - FIN DE SERIE !

161. *Le Temps des Gitans - Domaine Mas de Janiny / Pays D'Oc IGP 2015 - France*

100% carignan (macération carbonique)

Robe violette, joli bouquet de fruits rouges. Bouche légèrement poivrée, fraîche et tonique

= 7,15€ =

163. *Elegantly Organic - Claude Vialade / Pays d'Oc IGP 2015 - France*

100% pinot noir

Fruits noirs, pruneau d'Agen, vanille, pierre de feu, plein de finesse, sort de son appellation !

= 8,55€ =

165. *Montplaisir, Béatrice & David Althoff - sans soufre ajouté Pays d'Oc 2014 - France*

40% carignan, 30% merlot, 30% mourvèdre

Cuberdons, grenade, cannelle, fenouil, thé noir et noyau d'abricot

= 12,15€ =

169. *"Vin Rouge" de Théodore Planas - Meyreuil (à Aix-en Provence) 2015 VdT de France*

Syrah, grenache, mourvèdre, cinsault, carignan – totalement nature et sans soufre

Franc, droit, saveurs bien mûres... Rock&Roll dans le verre, âme sensible s'abstenir !

= 17,85€ =

171. *Les Amis - Guillaume Lefèvre / Côteaux d'Aix 2014 - France*

80% syrah (à petits grains), 20% grenache

Equilibre parfait, fruit intense et bien frais, des tannins légèrement croustillants

= 14,45€ =

174. *Cuvée Je t'aime - Domaine Bassac / Côtes de Thongue IPG 2015 - France*

40% grenache, 40% cabernet sauvignon, 20% syrah

Gentil arôme de framboises, mûres et amandes torréfiées, légère allusion aux "5 épices"

= 9,45€ =

177. *Carmina Major – Dom. Turner Pageot / Languedoc IGP 2013 - France*

70% syrah, 30% mourvèdre

Fraîcheur aromatique, tannins soyeux et fondus

= 16,45€ =

179. *Aida - Domaine Le Mas des Clots / Côtes de Roussillon village Roussillon AOC 2016*

50% grenache, 30% mourvèdre, 20% syrah

Nez épice de "garrigue" et fruits rouges. Bouche dense avec tannins ronds

= 9,95€ =

181. *Cuvée Tradition - Domaine Cabanis - Costières de Nîmes 2015 - France*

Grenache - syrah - mourvèdre - carignan

Robuste, minéral, réglisse et garrigue

= 8,75€ =

ROUGE

Domaine Dieu-le-Fit (anct La Fourmente), Visan - France : Rémi Pouizin, viticulteur de génie, grand adepte des vins sans soufre, produit des nectars riches et gourmands

193. " Native " / Côtes du Rhone 2013

50% cinsault, 25% grenache, 25% syrah

Riche en fruit et profond, plein de saveurs épicées

= 12,25€ =

194. " Les Crottes " / Côtes du Rhone 2014

85% grenache v v, 15% carignan v v

Un vin à la fois riche et puissant mais non dénué de finesse

= 14,60€ =

195. " Grains Sauvages " / Côtes du Rhone 2011

100% grenache Vieux – 100% sans soufre

La quintessence des vieux ceps situés sur le terroir de Visan, solide profondeur

= 19,75€ =

- Droit de bouchon de 5,00€ pour les vins consommés à la Villa -

CAFé

MOKATURC Dessert Royal, Efico Foundation, 100% arabica naturel,

Moulu "filtre" ou "expresso", 250 gr sous vide

4€

Filtres individuels, 10 pièces

3€

HUILE D'OLIVE

Oro Serrata, Virgin extra, 100 % arbequina, Bodegas Francisco Gomez 50 cl

10,95€

Bières - CIDRE - EAUX - SOFTS prix consommé à la Villa (prix à emporter sur demande)

- Brasserie Silenrieux bio - Belgique - bio

En 25 cl : Cuvée des Lacs (pils) - Joseph (blonde) - Sara (brune)

2,00€

- Le Lièvre de Wignac - Cidre Naturel 100% pur jus de pomme ardennaise

En 33 cl

3,00€

- Brasserie Grain d'Orge – Hombourg – belge

En 33 cl : Canaille (blanche) - Aubel Double (brune)

2,50€

- Brasserie de la Senne – Bruxelles – belge

En 33 cl : Stouterik (noir) - X-mas (brune de Noël)

2,50€

- Acqua minerale LEVICO "Dalle sorgenti Trentine" - Italia

« Probablement l'Eau la plus pure, équilibrée et énergétique d'Europe »

Acqua minerale frizzante profumato "ginger" 1l

6,00€

Acqua minerale naturelle 1l / frizzante 1l

3,50€

- Simone a Soif! hydrolade Bio, 100% naturelle & belge

En 33 cl : Fraise & Mélisse - Pomme & Géranium - Concombre & Menthe

2,50€

- Proviant Limonade Bio - Berlin

En 33 cl : Citron & Gingembre – Orange – Rhubarbe

2,50€