

VIN BIO | VIGNERONS PASSIONNÉS

www.vigneligne.be... *Entre les lignes*

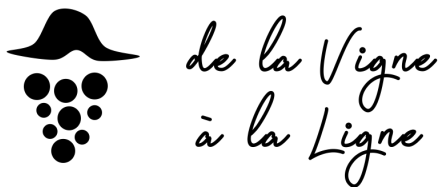
Les bouteilles « entre les lignes » sont des **vins fins**, plus riches et plus complexes, parfois de terroir que l'on garde quelques années et réserve pour des moments privilégiés, par exemple en comité plus restreint.

VIN BLANC

- **Sud-Ouest > Côtes de Duras > Moelleux** 2016 12,60 €
Domaine de Ferrant
- **Wallonie > Citadelle** 2018 14,90 €
Domaine du Chenoy
Ce vin blanc sec tout en finesse et en élégance vous charmera par son équilibre aromatique, sa longueur finale et sa rondeur en bouche. Citadelle accompagnera avec bonheur les produits de la mer, entrées, fromages, viandes blanches, salades ou desserts. A servir frais entre 10 et 12°C.
- **Alsace > Muscat** 2015 12,00 €
Domaine Rominger
- **Alsace > Gewürztraminer** 2016 12,40 €
Domaine Rominger
C'est un vin de qualité, au bouquet d'épices qui plaît aux palais les plus exigeants. Arômes de litchis et fruits exotiques. Fruité et suave, il se suffit à lui-même mais se marie à merveille avec tout plat relevé : vin d'apéritif, poissons fumés, mets épicés, cuisine orientale, plateau de fromages forts, desserts peu sucrés.
- **Loire > Touraine > Aurèle Blanc (Chenin)** 2016 13,20 €
Les Pierres d'Aurèle
Nez fleuri, bouche calcaire, de la fraîcheur, des notes beurrées, frangipane. Longueur en bouche. Vin de gastronomie. Accord avec une belle volaille, ou une blanquette de veau. Plats crémeux, pourquoi pas avec des champignons.

TARIF TTC | Réduction Quantité : 2% (1 carton de 6 bout.), 5% (à partir de 2 cartons de 6 bout.)

 Pour passer commande : (Mail) sebastien@vigneligne.be (GSM) +32 460 21 49 99



de la Vigne
à la Ligne

VIN BIO | VIGNERONS PASSIONNÉS

www.vigneline.be

VIN ROUGE

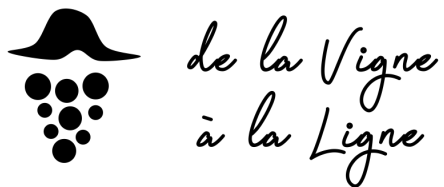
- **Languedoc-Roussillon > Faugères > Tradition** 2015 10,10 €
Château Haut-Fabrègues
- **Rhône > Cairanne > Vieilles Vignes** 2015/2018 11,20 €
Domaine Berthet-Rayne
Sur les fruits rouges mûrs comme la cerise griotte, le cassis. Épices de cannelle et de muscade. Tanins présents mais veloutés. Accord avec de la biche, chevreuil, une viande mûrée.
- **Alsace > Pinot Noir** 2014 11,90 €
Domaine Kelhetter
- **Alsace > Pinot Noir** 2015 11,90 €
Domaine Rominger
- **Loire > Touraine > Côt** 2016 11,70 €
Les Pierres d'Aurèle
Arômes puissants d'épices et de cuir, bouche corsée aux notes de mûres. Le cépage Côt est aussi appelé Malbec. Accompagne les viandes rouges, le gibier et certaines volailles, comme la caille, le canard ou le faisan.

BULLES

- **Loire > Touraine > Crémant** Non millésimé 12,30 €
Les Pierres d'Aurèle
Bulles fines et délicates, parfum de pêche et de jasmin, bouche longue et élégante.
- **Wallonie > Perle Wallonie Rose** 2015 14,90 €
Domaine du Chenoy
La fraîcheur et le fruité délicat de ce vin rosé sont délicieusement mis en valeur par les vertus de la deuxième fermentation en bouteille. Servir frais (8/10°).
- **Loire > Touraine > Crémant Rosé** Non millésimé 12,30 €
Les Pierres d'Aurèle
Bulles légères et rafraîchissantes, arômes de pamplemousse et de grenade, bouche fraîche et fruitée.

TARIF TTC | Réduction Quantité : 2% (1 carton de 6 bout.), 5% (à partir de 2 cartons de 6 bout.)

Pour passer commande : (Mail) sebastien@vigneline.be (GSM) +32 460 21 49 99



VIN BIO | VIGNERONS PASSIONNÉS

www.vigneligne.be

LIQUOREUX

- **Wallonie > Muscat Bleu** Non millésimé 14.90 €
Domaine du Chenoy

TARIF TTC | Réduction Quantité : 2% (1 carton de 6 bout.), 5% (à partir de 2 cartons de 6 bout.)

Pour passer commande : (Mail) sebastien@vigneligne.be (GSM) +32 460 21 49 99