

La Villa Sauvage - La Vigne Sauvage

Janvier 2026

*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 - 5% de réduction à partir de 24 bouteilles*



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

à Votre Santé !

BULLES

01. Le Spinee « Spago » - Veneto DOC / Prosecco - Italia

100% glera (ancet prosecco), Méthode Charmat

Légèrement pétillant, nez de muguet, fruité et frais, sans complexe

= 10,30€ =

03. La Si Do Reserva Brut - Penedès DOC / Cava - Espana

macabeo, xarel lo, parellada (Catalunya), Méthode Traditionnel

Délicatement mousseux, note d'agrumes et melon ainsi que golden delicious

= 12,90€ =

07. Tradition Brut Domaine Delmas, Antugnac - Blanquette de Limoux, France

Mauzac, chenin blanc, Méthode Traditionnel

Pomme mûre, mirabelle et fleurs blanches, soyeux et velouté mais une franche vivacité

= 18,60€ =

09. Eclipsia Vincent Couche - Champagne, France

Pinot noir, chardonnay Méthode Traditionnel

Biodynamique depuis 1998, un Champagne « orange » frais et floral, l'apéritif par excellence

= 39,60€ =

BLANC

12. "Alliance" Marc Tempé / Alsace 2019 - France

chasselas, sylvaner, pinot blanc, gewurztraminer – Zellenberg

fruité, peps, subtil, le Chasselas parfaitement épaulé !

= 17,85€ =

14. Riesling Cuvée Aurore, Dom. Haegi Alsace 2022 - France

100% Riesling

pommes verte, litchi, ziste et zeste d'agrumes suivis d'une belle tonalité florale et tabac vert

= 14,85€ = -fin de série !-

21. Château Mémoires Jean-François & Béate Ménard, Bordeaux 2024 - France

85% sauvignon blanc, 12% sémillon, 3% muscadelle

Bourgeon de cassis, note de pamplemousse rose, buis et silex, belle fraîcheur

= 11,05€ =

41. Montagny, Bourgogne 2020 - France

100% chardonnay

L'archétype du chardonnay de bourgogne

= 17,50€ = EN TRANSITION !

51. Domaine Montmartel / Côtes du Rhône 2023 - France

75% viognier, 13% roussanne, 12% clairette

Peu d'acidité, pêche blanche, melon de Charentes

= 9,85€ =

61. Les Cistes, Les Vignerons du Sommiérois AOP Languedoc 2024 - France

70% Sauvignon, 30% viognier

Touche d'agrumes, pointe d'épices rond et frais

= 8,15€ =

63. Le Galant, Dom. La Louvière (entre Limoux et Carcassonne) IPG Pays d'Oc, 2022-France

100% Chardonnay - sans apport de bois

Fin et frais, accents d'agrumes, de figues, de fruits à noyaux, élégant et mûr, de bon équilibre

= 9,75€ =

BLANC

66. *Chemin de Ronde, Domaine Prés Lasses / Faugères AOC 2022 - France*

vermentino, roussanne, grenache blanc, clairette

Très complexe avec une dimension minérale remarquable

= 17,70€ =

67. *Moutons In Black, François Ducrot / Vin de Pays de l'Hérault - France*

100 % grenache noir

élégance subtile, floral et fruits blancs, pain grillé. Equilibre, digeste et rayonnant.

= 11,65 =

75. *En la parra Blanco, Bodegas Nodus / Utiel-Requena, Valencia D.O., 2024 - Espania*

60 % chardonnay, 40 % moscatel

très expressif sur des notes florales et de fruits exotiques. Il ne manque ni de chair ni de fruit

= 8,25€ =

76. *Arriezu / D.O. 2024 - Espania*

100 % Verdejo

Surprenant, rond, frais et très légèrement épicé

= 10,50€ =

77. *Vid-A bodega Francisco Gomez Alicante D.O. 2024 - Espania*

100 % Sauvignon

Sympathique, buis, pomme et poire mûre, fidèle à son cépage vinifié sec (malgré le soleil)

= 9,65€ =

78. *Langhe, Aurélia Stupino DOC Piemonte 2023 - Italia*

100% Arneis

Subtil, délicat, poivre Sichuan, réglisse, anis, pomme verte

=14,90€=

79. *Pizzolato, Venezia D.O.C. 2024 - Italia*

100% pinot grigio

Fruit jaune, amande, agrumes

=10,50€=

81. *Trebbiano d'Abruzzo - Jasci Azienda / Trebbiano d'Abruzzo Doc 2024 - Italia*

100 % trebbiano, sol argile calcaire

Maquereau à gros fruit, pomélo, amande, fin de bouche légèrement iodée

=11,15€=

86. *Ariddu - Valdibella / Sicilia Doc 2023 - Italia*

100% grillo

Complexe, symphonie d'agrumes, mangue, basilic et chèvrefeuille, fraîcheur fenouil

= 10,45€ =

87. *Purato / Sicilia Doc 2024 - Italia*

50% pinot grigio, 50 % catarratto

Poire, melon, agrume, amande torréfier en finale

= 9,40€ =

91. *Gruber Röschitz Gruner Veltliner DAC Bio 2024 - Österreich*

100 % gruner veltliner

Granny Smith, Doyenné du Comice, poivre blanc

=13,35€=

Vin Doux

69. *Petit Grains - Domaine Bassac / Côtes de Thongue IGP 2023 - France*

100% Muscat

Gentil, léger, gingembre confit, miel, délicatement moelleux et perlant. Original et joyeux.

= 11,40€ =

ROSÉ

93. *Vergel, La Bodega de Pinoso / Alicante 2024 - Espania*

100% monastrell, pas de passage au fût

Rosé « gris » sec, fraise, melon, fruits exotique

= 7,45€ =

95. *Le Marquis, Dom. La Louvière AOP Malepère, Languedoc, 2024 - France*

Cabernet franc, merlot, malbec - - - Le rosé qui fait rougir tous les autres !

Gourmand mais net, fraise, noix de muscade, pamplemousse rose, surprenant et unique

= 11,45€ =

ROUGE

111. *Der Keil - Manincor / Lago di Caldaro Classico Superiore D.O.C 2023 - Italia*

100% schiava

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

= 22,50€ =

112. *Stupino Barbera d'Alba Superiore DOC Piemonte 2022 - Italia*

100% Barbera

Cerise, mûres, tanins souple

=15,65€ =

116. *San Donaci Integro Negroamaro Puglia IGP 2024 - Italia*

100% Negroamaro

Cerise noir et framboise confiturées, eucalyptus et menthe. souple et soyeux, belle intensité

= 10,95€ =

118. *Amastuola – Vignatorta Puglia IGP 2021 - Italia*

Syrah – primitivo

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

= 10,95€ =

119. *Nero d'Avola "Rasula" Maggio Vini / Sicilia 2019 - Italia*

100% nero d'avola

Equilibre, fraîcheur intense, myrtille, noisette

= 9,50€ =

126. *Familia Pacheco, DOP 2023 Jumilla- Espania*

100% Monastrell

Riche, fruité, minéral, pas passé en fût de chêne

=7,85€ =

ROUGE

131. Chinon - A.O.C « Les Granges » Bernard Baudry 2020 - France

100 % cabernet franc (VIN NATURE :-)) les parfums des granges bien présents

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

= 13,75€ =

135. Alsace Pinot Noir « Tradition » Dom, Fernand Engel 2022/24 - France

100 % pinot noir

Pure, léger, élégant, cerise, griotte, note de fruit cuit et cuir

= 14,85€ =

147. Coteaux Bourguignons / Domaine de Chétif Quart 2020 - France

75% gamay, 25% pinot noir

Rouge rubis, belle intensité très tonique fruits noirs, cerise, griotte. Frais et gourmand.

*= 15,85€ = **-fin de série !-***

151. L'Ecuyer de Couronneau, Bordeaux Supérieur 2022 - France

100% merlot

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

= 9,35€ =

153. Ondulations, Côtes de Bourg 2020 - France

60% malbec, 40% merlot - élevages moitié en cuve inox, moitié en jarres et amphores

Bouche avec beaucoup de rondeur, des tanins soyeux et veloutés notes de cerises en finale

= 14,75€ = EN TRANSITION !

161. Le Temps des Gitans - Domaine Mas de Janiny / Pays D'Oc IGP 2024 - France

100% carignan (macération carbonique)

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

= 9,35€ =

165. Montplaisir, Béatrice & David Althoff - sans soufre ajouté Pays d'Oc 2019 - France

40% carignan, 30% merlot, 30% mourvèdre

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

= 12,95€ =

170. DODO Wein VdF, Dom. Rimbert situé en Languedoc-Roussillon -France

Syrah et grenache, totalement nature et sans soufre ajouté

fruits des bois, cerises, des fines touches minérales et animales matière concentrée et juteux

= 10,75€ =

174. Cuvée Je t'aime - Domaine Bassac / Côtes de Thongue IPG 2022 - France

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

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

= 10,85€ =

178. Secret de Fontenille - Dom La Prade Mari / Minervois AOP 2022 - France

40% grenache, 40% carignan, 20% syrah

Soyeux, complexe, léger et frais, dominante fruits rouges

= 9,25€ =

179. Ju de Vie - Dom, de la Graveirette - Julien Mus, Bédarrides - Vin de France 2023

Terroir argilo-sableux et légèrement caillouteux en bordure de l'Ouvèze (Vaucluse)

20% merlot, 30% marselan, 40% grenache, 10% mourvèdre

Nez épicié de "garrigue" et fruits sauvages, souple et vibrant, belle fraîcheur

= 11,00€ =

ROUGE

186. *Domaine Verquière - Thibaut Chamfort, Sablet - Côte du Rhône 2023/24 - France*
80% grenache – 20% syrah
Attaque ample, ronde qui affiche des qualités de souplesse et surtout des parfums gourmands.
= 11,00€ =

193. *" Native " Dom Dieu-le-Fit, Rémi Pouizin, Visan, Rhône 2022 - France*
70% grenache, 30% syrah
Riche en fruit et profond, plein de saveurs épicées
= 12,85€ =

194. *Valréas « Les Hauts des Plateaux » Dom Dieu-le-Fit, Rémi Pouizin, Visan, Rhône 2021*
55% grenache v v, 45% syrah v v
Un vin à la fois riche et puissant mais non dénué de finesse, fraîcheur des violettes
= 14,30€ =

195. *" Grains Sauvages " Dom Dieu-le-Fit, Rémi Pouizin, Visan, Rhône 2018 - France*
100% grenache Vieux – 100% sans soufre
La quintessence des vieux ceps situés sur le terroir de Visan, solide profondeur
= 19,75€ =

198. *" Sang de la Terre " Dom Monier Perréol VdP des collines Rhodaniennes 2022 - France*
100% syrah – vin nature, domaine réputé pour les meilleurs St. Joseph
Finesse de cerise, poivre Sichuan et menthe aquatique en final. Costaud et élégant
= 15,35€ =

211. *Clos Culombu- Tribbiera Rouge, Corsica 2022 - France*
syrah, sciaccarellu et niellucciu
joli fruit, des notes mentholées et de cire, fraise et d'épices - des tanins souple
= 13,75€ =

- _ - _ -

SOFTS - CIDRE

- Paola Cola {C} des belge 0,25l	Sirop de liège, citron vert	1,75€
- S{ö}WA {C} limonade belge 0,25l	menthe, citron (vert) - Ginger Ardent	2,00€
- Frugi , limonade belge 0,25l	gingembre et pamplemousse jaune	2,00€
- Jus de pomme/ortille Belge 0,25cl	Constant Berger - Battice	2,50€

- Cidre **Belge** 0,75cl Constant Berger, recolte 2021 - Battice 11,00€