

La Villa Sauvage - La Vigne Sauvage

Juillet 2018

*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% glera (anct 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€ =

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
= 13,75€ = - FIN DE SERIE ! - FIN DE SERIE !

07. *Château Gaillard « Clémence Guéry » Crémant de Loire, France*
50% chenin blanc, 30% chardonnay, 20% cabernet franc
bulle vivace et régulière, pointe de rhubarbe et tilleul, légère amertume, salivante et exaltante
= 13,50€ =

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
= 29€ =

10. *Pascal Doquet "1er Cru" Blanc de Blanc / Champagne - Vertus, France*
100% chardonnay
La pureté du cépage, la profondeur du terroir et de la finesse infinie
= 36€ =

BLANC

11. *Cuvée Royale Thaïe, Domaine Josmeyer / Alsace 2016*
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€ = - FIN DE SERIE ! - FIN DE SERIE !

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€ =

51. *Domaine Montmartel / Côtes du Rhone 2017 - France*
75% viognier, 13% roussane, 12% clairette
Belle acidité, pêche blanche, melon de Charentes
= 9,05€ =

66. *Domaine Prés Lasses / Faugères AOC 2015 - 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 2016*
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

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€ =

107. *Cepa 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 - 2013 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
2010 : plus robuste, - FIN DE SERIE ! - FIN DE SERIE ! 2013 : plus fin, minéral
= Bouteille 12,75€ - Magnum 25,50€ =

ROUGE

111. *Der Keil - Manincor / Lago di Caldaro Classico Superiore D.O.C- Italia 2016*

100% schiava

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

= 16,25€ =

113. *Langhe DOC Nebbiolo – Tenuta Cucco, Rossi Cairo - Italia 2016*

100% nebbiolo (en conversion vers la biodynamie)

Groseille rouge, cerise, violette, rose, fraîcheur, sauge et sarriette en final

=17,95€=

114. *Barbera D'Alba Superioré DOC "Vigna Preda" Cascina Adelaide - Italia 2016*

100% barbera (en conversion vers la biodynamie)

Mûre, myrtille, propolis, noble et riche, brioche et amande grillée, pur et net

=18,85€=

115. *Nero d'Avola "Rasula" Maggio Vini / Sicilia - Italia 2016*

100% nero d'avola

Equilibre, fraîcheur intense, myrtille, noisette

= 9,00€ =

117. *Amastuola -Primitivo Puglia IGP 2014/15*

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% blaufränkisch, 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 « Louis de la Saussaye » Dom. de Montcy, L. Semeria 2016 Cheverny AOC*

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

Silex, délicatement fruité, notes épicées, une grande longueur et une belle persistance

= 14,55€ =

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€ =

142. *Hautes Côtes de Beaune rouge / Jean-Claude Rateau 2015*

100% pinot noir

Griotte et framboise, bouche charmeuse et franche. Fin, équilibré, long et minéral

= 21,50€ =

144. *Bourgogne "Graviers" (un climat de Chambolle-Musigny) / Dom. Michel Magnien 2015*

100% pinot noir

parfaitement équilibré, digeste, qui respecte la pureté du fruit et la vérité de son terroir

= 20,00€ =

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 2015 - France*

Merlot, cabernet sauvignon (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 !

154. *Château Gaillard, Catherine Papon - St Emilion Grand Cru - 2015*

70% merlot, 30% cabernet franc. *Vigne cinquantenaire sur sols sableux et silicieux*

puissance discrète, complexe, belle expression du terroir

=20,50€=

161. *Le Temps des Gitans - Domaine Mas de Janiny / Pays D'Oc IGP 2016 - 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 2017 - 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 2015 - France*

40% carignan, 30% merlot, 30% mourvèdre

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

= 12,15€ =

167. *Château La Canorgue, J.P. & N. Margan / Lubéron 2015 - France*

70% syrah, 25% grenache, 5% carignan - *vignes de plus de 30 ans, non filtré*

corsé et charpenté, fruits rouges, pain d'épice, réglisse, tanins soyeux

= 13,75€ =

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 2016 - 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 2015 - France*

70% syrah, 30% mourvèdre

Fraîcheur aromatique, tannins soyeux et fondus

= 16,45€ =

ROUGE

179. Aida - Domaine Le Mas des Clots / Côtes de Roussillon village Roussillon AOC 2015
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 - Costieres de Nimes 2015 - France
Grenache - syrah - mourvèdre - carignan
Robuste, minéral, réglisse et garrigue
= 8,75€ =

193. " Native " Dom Dieu-le-Fit, Rémi Pouizin, Visan, Rhone 2014 - France
50% cinsault, 25% grenache, 25% syrah
Riche en fruit et profond, plein de saveurs épicées
= 12,25€ =

194. " Les Crottes " Dom Dieu-le-Fit, Rémi Pouizin, Visan, Rhone 2014 - France
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 " Dom Dieu-le-Fit, Rémi Pouizin, Visan, Rhone 2011/15 - France
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, Efico Foundation, 100% arabica naturel,
grains entier, 500 gr sous vide 7,75€
Moulu "filtre", Dessert Royal, 250 gr sous vide 4,00€
Filtres individuels, Dessert Royal, 10 pièces 3,00€

HUILE D'OLIVE

Oro Serrata, Virgin extra, 100 % arbequina, Bodegas Francisco Gomez 50 cl 10,95€

BièRES - CIDRE - EAUX - SOFTS

emporté/consommé à la Villa

- Brasserie Silenrieux bio - Belgique - bio, En 25 cl :
Cuvée des Lacs (pils) - Joseph (blonde) - Sara (brune) 1,20€/2,00€
- L'autruche, pas bio :- (1,30€/2,00€

- Le Lièvre de Wignac - Cidre Naturel 100% pur jus de pomme ardennaise En 33 cl 3,00€

- Brasserie de la Senne, pas bio :- (- Bruxelles - belge, En 33 cl :
Stouterik (noir) - X-mas (brune de Noël) - 1,45€/2,50€

- Acqua minerale LEVICO "Dalle sorgenti Trentine" - Italia
« Probablement l'Eau la plus pure, équilibrée et énergétique d'Europe »
Acqua minerale naturelle 1l 3,00€/3,50€
Acqua minerale frizzante 0,5l 2,00€/2,50€

- Simone a Soif! hydrolade Bio, 100% naturelle & belge, En 33 cl :
Fraise & Mélisse - Pomme & Géranium - Concombre & Menthe 1,80€/3,00€

- Proviant Limonade Bio – Berlin, En 33 cl :
Citron & Gingembre - Orange - Rhubarbe - Cola 1,55€/2,50€