

TARIFS DES VINS

Type	Domaine	Appellation	Dénomination	Prix bt.
Mousseux	Chenoy (BEL)	AOP Crémant de Wallonie	Perle de Wallonie Rose Cépages interspécifiques – 15 mois s/lattes <i>Un Crémant sec, de l'apéro au dessert</i>	18,90 € (par 6 bt)
Mousseux	Régine Baron (FR)	Champagne	Saphir Brut Pinot Meunier, Chardonnay & Pinot Noir <i>Fruité, léger et délicat</i>	21,50 €
Mousseux	Entre Deux Monts (BEL)	AOP Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn	Bacquaert Brut Chardonnay & Pinot Noir – 20 mois s/lattes <i>Des bulles complexes et élégantes</i>	22,90 €
Mousseux	Chant d'Eole (BEL)	Vin mousseux de qualité	Brut Blanc de Blanc Chardonnay & Pinot Blanc – 18 mois s/lattes <i>Elu « Meilleures Bulles du Monde 2019 »</i>	24,50 €
Mousseux	Gremillet (FR)	Champagne	Brut Sélection Pinot Noir & Chardonnay – 22 mois s/lattes <i>Frais et mature à la fois, avec une bonne structure</i>	29,50 €
Blanc	Dom Brial (FR)	IGP Côtes Catalanes (Languedoc)	Les Camines blanc Grenache blanc & Viognier <i>Top pour l'apéro et les tapas !</i>	8,90 €
Blanc	Laurent Miquel (FR)	IGP Pays d'Oc	Père & Fils Chardonnay & Viognier <i>Vivacité, intensité, équilibré... Il plaira à coup sûr !</i>	8,90 €
Blanc	Dom Brial (FR)	IGP Côtes Catalanes (Languedoc)	Chardonnay <i>Rondeur et fraîcheur, tout en équilibre</i>	8,90€
Blanc	Dom Brial (FR)	IGP Côtes Catalanes (Languedoc)	L'Étreinte Roussanne & Grenache blanc <i>L'accord parfait avec les produits de la mer</i>	10,90€
Blanc	Cave des Producteurs de Vouvray (FR)	AOC Vouvray (Loire)	La Javeline Vouvray Sec 100% Chenin <i>Pour l'apéro, les poissons, les viandes blanches...</i>	11,90€
Blanc	Laurent Miquel (FR)	IGP Pays d'Oc	Alabariño <i>L'Espagne en France ! Accord poissons & paëlla</i>	12,50€
Blanc	CastelBarry (FR)	AOC Languedoc	Le Tarral 80% Grenache blanc, Marsanne & Carignan <i>Complexe, onctueux, boisé : un vin surprenant !</i>	12,50€
Blanc	Pierre Amadiou (FR)	AOC Côtes du Rhône	Grand Romane blanc 100% Clairette Vieilles Vignes <i>Vif et onctueux, pour poissons blancs et fromages</i>	13,90€
Blanc	J. Mourat (FR)	AOC Val de Loire	OVNI 80% Sauvignon & 20% Chardonnay <i>Un vin de Loire atypique très facile à boire</i>	15,50 € (par 12 bt)
Blanc	Chenoy (BEL)	AOC Côtes de Sambre et Meuse	Citadelle Solaris, Bronner et Johanniter <i>Rond et fruité avec de la vivacité</i>	16,90 € (par 6 bt)
Blanc	Vin de Liège (BEL)	AOC Côtes de Sambre et Meuse	Ô de Craie 100% Johanniter <i>Élégant, frais et minéral, une pépite !</i>	18,90 € (par 6 bt)
Blanc	Jean Durup (FR)	AOC Chablis (Bourgogne)	Petit Chablis "La Paulière" 100% Chardonnay <i>Un vin plaisir, aromatique et assez persistant</i>	16,90€
Blanc	Doudet-Naudin	AOC Savigny-Lès-Beaune (Bourgogne)	Montagny 1er Cru 100% Chardonnay <i>Expressif, croquant et minéral : avec du poisson</i>	19,90 €

Blanc	Château de Tracy (FR)	AOC Pouilly Fumé (Loire)	Pouilly Fumé "Mademoiselle de T" 100% Sauvignon <i>Sec et fruité, sur la fraîcheur et la minéralité</i>	20,95 €
Blanc	Jean Durup (FR)	AOC Chablis (Bourgogne)	Chablis 1er Cru Fourchaume "La Paulière" 100% Chardonnay <i>Le 1er Cru le plus prestigieux de Chablis</i>	31,90€
Blanc	Doudet-Naudin	AOC Savigny-Lès-Beaune (Bourgogne)	Savigny-les-Beaune 1er Cru "En Redrescul" 100% Chardonnay <i>Un vin délicat mais expressif... légèrement boisé</i>	42,50 €
Blanc	E. Guigal (FR)	AOC Condrieu	Condrieu 100% Viognier (8 mois d'élevage) <i>Rond et charnu, un vin de fin gastronome !</i>	49,90 €
Rouge	Dom Brial (FR)	IGP Côtes Catalanes (Languedoc)	Les Camines rouge 40% Merlot, 30% Grenache & 30% Syrah <i>Pour les viandes comme pour la raclette</i>	8,90 €
Rouge	P&A Gelin (FR)	AOP Coteaux du Languedoc	Pas du Loup 70% Syrah & 30% Grenache <i>Fruité et facile à boire</i>	8,90 €
Rouge	Domaine du Soleilhan (FR)	AOP Côtes-du-Rhône	En Blaimont Vieilles Vignes 70% Grenache & 30% Syrah <i>Rond et élégant, un vin qui plaira à tous</i>	8,90 €
Rouge	Pierre Amadiou (FR)	AOP Côtes-du-Rhône	Côte du Rhône Roulepieppe 80% Grenache & 20% Syrah <i>Le vin de vos plats de viandes et de volailles</i>	9,50€
Rouge	P&A Gelin (BE)	Terrasses du Larzac (Languedoc)	Capitelle 70% Syrah, 25% Grenache & 5% Carignan <i>Un vin souple et soyeux aux arômes épicés</i>	9,90 €
Rouge	Bodega Norton (ARG)	Mendoza	La Colonia 100% Malbec <i>Typiquement argentin : puissance et caractère</i>	9,50 €
Rouge	Casa do Campo (PT)	Vinho do Portugal	Paixao Reserva <i>Fruité à la puissance maîtrisée, facile à boire</i>	12,00€
Rouge	Château Dutruch (FR)	AOC Moulis-en-Medoc (Bordeaux)	Le Petit Dutruch Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot <i>12 mois en barrique et tanins agréables</i>	12,90€
Rouge	Espigouette (FR)	Côtes du Rhône Village	Plan de Dieu 75% Grenache, 20% Syrah & 5% Mourvèdre <i>Un vin gourmand, épicé et corsé. Vieilles vignes.</i>	12,90 €
Rouge	P&A Gelin (BE)	AOC Juliéna (Beaujolais)	Sainte-Colombe 100% Gamay <i>Un vin fin et aromatique</i>	13,50 €
Rouge	Dom Brial (FR)	AOC Côtes du Roussillon Villages (Languedoc)	Côtes du Roussillon Villages en fût de chêne Carignan, Grenache, Syrah & Mourvèdre <i>Parfait sur les viandes rouges et les plats épicés</i>	13,90 €
Rouge	Château Tour Bicheau (FR)	AOC Graves (Bordeaux)	Graves 80% Merlot & 20% Cabernet Sauvignon <i>Un vin dense, généreux et persistant</i>	14,90 € (par 6 bt)
Rouge	Espigouette (FR)	AOC Rasteau (Côtes du Rhône)	Rasteau 70% Grenache, 20% Syrah & 10% Mourvèdre <i>Harmonieux sur les gibiers et viandes marinées</i>	14,80€
Rouge	Espigouette	AOC Vacqueyras (Côtes du Rhône)	Vacqueyras 80% Grenache, 15% Syrah & 5% Mourvèdre <i>Elevage en foudre 18 mois. Accord bœuf & agneau</i>	15,50 €
Rouge	Château La Fleur Chantecaille (FR)	AOC Saint-Emilion (Bordeaux)	Saint-Emilion 70% Merlot & 30% Cabernet Franc <i>Bon équilibre entre souplesse et puissance</i>	15,50 €
Rouge	Chenoy	AOC Côtes de Sambre et Meuse (BEL)	Terra Nova Rondo, Pinotin & Régent <i>Avec des viandes, des charcuteries ou du canard</i>	15,90 € (par 6 bt)
Rouge	Chapitre	AOC Côtes de Sambre et Meuse (BEL)	Saint-Rémi 100% Régent <i>Complexe et épicé, vieilli 9 mois en barrique</i>	17,00 €

Rouge	Pierre Amadieu	AOC Gigondas (Côtes du Rhône)	Gigondas Romane Machotte 80% Grenache & 20% Syrah <i>Un vin de plaisir, épicé et frais à la fois</i>	19,90 €
Rouge	Chenoy	AOC Côtes de Sambre et Meuse (BEL)	Grand Chenoy Rondo, Pinotin & Régent <i>Un vin gastronomique élevé 12 mois en fût</i>	21,90 € (par 6 bt)
Rouge	Pierre Amadieu	AOC Gigondas (Côtes du Rhône)	Gigondas Grand Romane 65% Grenache, 20% Mourvèdre & 15% Syrah <i>Complexe et puissant, parfait avec du gibier</i>	23,00 €
Rouge	Doudet-Naudin	AOC Pernand-Vergelesses (Bourgogne)	Pernand-Vergelesses 1er Cru "Les Fichots" 100% Pinot Noir <i>Terroir d'exception à la limite de l'Aloxe-Corton</i>	29,90 €
Rouge	Château Taillefer (FR)	AOC Pomerol (Bordeaux)	Pomerol <i>Un vin complexe et épicé, soyeux en bouche</i>	35,90 €
Rouge	Doudet-Naudin	AOC Savigny-Lès-Beaune (Bourgogne)	Savigny-Lès-Beaune « Aux Petits Liards » 100% Pinot Noir <i>Intense et élégant à la fois : un vin de dégustation</i>	38,90 €
Rouge	E. Guigal	AOC Condrieu (Côtes du Rhône)	Hermitage 100% Syrah (40 mois d'élevage en fût) <i>Un vin de garde intense et concentré, mais délicat</i>	61,90€
Moelleux rouge	Chenoy (BEL)	Vin de Liqueur (BEL)	Muscat Bleu (50cl) 100% Muscat <i>L'accord parfait avec du chocolat</i>	13,90 € (par 6 bt)
VDN	Cave de Baixas (FR)	AOC Rivesaltes (Languedoc)	Muscat de Rivesaltes Muscat petits grains & Muscat d'Alexandrie <i>Frais, floral et fruité, sur le litchi et les agrumes</i>	18,90 €
Moelleux blanc	Coteaux de Dame Palate (BEL)	AOC Côtes de Sambre et Meuse (BEL)	Dame Palate Or 5 cépages alsaciens dont du Gewurztraminer <i>Accord avec du foie gras ou des desserts</i>	16,90 € (par 6 bt)
VDN	Château Les Pins (FR)	AOC Rivesaltes (Languedoc)	Rivesaltes "Ambré" Grenache, Malvoisie & Macabeu <i>Agrumes confits, vanille, miel : une gourmandise ! Avec du foie gras, des fromages ou desserts</i>	18,90 €

*Livraison gratuite à partir de 6 bouteilles dans les codes postaux 1430, 1440, 1460, 1480 et 1500
Au-delà, les frais de livraison varient selon la distance
Réception possible au siège d'Experience Vins à Rebecq*



Contactez-nous !

GSM : 0032 (0)492/09.90.46
info@experiencevins.com
www.experiencevins.com

Tarifs en vigueur à partir du 01/12/2020