

VINS FINS ET SPIRITUEUX D'EXCEPTION

AMBROSIOUS

www.ambrosius.be
**ORDER
NOW**


COLIS DÉCOUVERTE AOÛT 2024

Êtes-vous un amateur de vin?

Si tel est le cas, l'été est le moment idéal pour essayer de nouveaux vins et voir ce que vous aimez et ce que vous n'aimez pas. Les vins d'été sont plus légers et aérés et constituent souvent une excellente introduction à l'expérimentation du vin et de la gastronomie. Alors, quels vins déguster cet été ? Ne vous inquiétez pas, nous avons un nouveau package d'échantillons pour vous !

Que faut-il rechercher dans un vin d'été ?

Choisissez des vins réputés pour être rafraîchissants et légers. Le mois dernier, nous avons opté pour des cépages bien connus, mais ce mois-ci nous vous présentons des cépages moins connus qui donnent également des vins frais et juteux. En blanc, un Grolleau de la Loire et un vin surprenant du Douro ! Ces vins ont des notes aromatiques d'agrumes, de pêche et de fruits tropicaux, qui sont les bienvenues lorsque la chaleur monte.

Le rosé est un vin typique de l'été.

Il s'accorde bien avec les salades légères, le poulet grillé et les fruits de mer, rehaussant la fraîcheur de ces plats.

Également en rouge, nous avons choisi un Cinsault frais du sud et un Douro léger et moderne du Portugal. Ces vins sont moins tanniques et présentent de légères notes fruitées, ce qui les rend adaptés aux plats légers et aux grillades ! Lorsqu'on choisit un vin d'été, il s'agit avant tout de vins frais et faciles à boire qui rendent chaque repas inoubliable. Vive l'été !

DOMAINE MALIDAIN

BULLES D'EXCEPTION ET BLANC FRAIS DE LA LOIRE

Le vignoble Malidain est un domaine viticole familial depuis 1954, situé en AOP Muscadet Côtes de Grandlieu, non loin du Lac de Grandlieu. 33 hectares de vignes sont cultivés dans le plus grand respect de l'environnement par trois associés Malidain : les deux frères, Romain et Freddy, et leur oncle Christophe. Le vignoble est certifié biologique et leur attention portée à leur terroir et à leurs raisins est presque maniaque. Leur mission est de revaloriser les vins de Muscadet, qui ont une mauvaise réputation auprès du grand public. Mais ces dernières années, toute une génération de jeunes vigneronniers ambitieux a émergé et élabore des vins extrêmement intéressants. Nous avons également été étonnés de la qualité que ces messieurs ont évoquée dans nos verres sur ce domaine. Des vins d'été frais et ludiques de Melon de Bourgogne bien sûr, mais aussi de Sauvignon, Chardonnay, Viognier, Grolleau en blanc et Gamay, Cabernet et Pinot Noir en rouge... *lire la suite page 2*



DOMAINE MALIDAIN

BULLES D'EXCEPTION ET BLANC FRAIS DE LA LOIRE

Il n'arrive pas très souvent que nous soyons étonnés lorsque nous dégustons des vins (Ambrosius existe depuis 1953, nous avons donc déjà vu passer des centaines de vins dans nos verres), mais lorsque ce modeste vigneron verse quelques bulles dans nos verres, nous avons eu une expérience très agréable. On ne s'attend pas à des bulles de première qualité dans le Muscadet et celle-ci était particulièrement savoureuse. Quand nous avons entendu comment ce domaine les fabrique, nous l'avons mieux compris... *lire ci-dessous*

Domaine Malidain L'Extra Brut

100% CHARDONNAY - DOSAGE ZÉRO

100% Chardonnay sur un sol clair et siliceux, développé sur une mère de micaschiste. Terroir idéal, raisins rigoureusement sélectionnés, 60 mois d'élevage sur lattes (pour information, la plupart des champagnes mûrissent 36 mois) et zéro sucre ajouté. En Champagne, on appelle cela un Blanc de Blancs brut nature. Pour les amateurs de bulles épurées et complexes, c'est une perle pour (presque) rien! Seulement 1200 bouteilles de cette Cuvée sont élaborées annuellement et nous en avons acheté 900... une découverte pour les amateurs rapides!

Note de dégustation : robe jaune doré clair. Nez : fruits blancs fins, brioche légère, finale de pamplemousse. En bouche belle attaque fraîche de fruits jaunes, puis légèrement épicée, élégante avec des bulles fines. Top!

Domaine Malidain Mysterres Blanc Bio

100% Grolleau Si vous recherchez un vin blanc original pour l'été, voici un choix parfait :

Style : Vin blanc sec, frais et aromatique.

Entièrement biologique et fermenté avec des levures indigènes. Quasiment aucun ajout de sulfite !

Note de dégustation : robe jaune vert vif avec un bel éclat. Nez : parfums très agréables et complexes de poire et de coing, ananas. Finale : rond, riche, fruité mais frais et intense avec de l'ananas et encore de la pêche de vignes, acidité fraîche en arrière-goût.



QUINTA DE LA ROSA

UNE PERLE DANS LE DOURO

Depuis 1906, la famille Bergqvist est le moteur de la Quinta de la Rosa. La domaine s'étend sur 62 hectares et est située à Pinhão, au cœur du Douro. Animés par la passion, Tim Bergqvist (décédé en 2018) et sa fille Sophia ont pris entièrement en main la vinification et la commercialisation en 1988. Après que David Baverstock ait élaboré le Porto et le vin dans les premières années, Jorge Moreira est depuis 2002 responsable de la qualité en tant qu'œnologue. Jorge a déjà été choisi à deux reprises comme meilleur vigneron du Portugal. Contrairement à la plupart des maisons de porto, Quinta de la Rosa fait tout elle-même, du vignoble à la mise en bouteille. Outre le porto (30 % de la production), on produit également d'excellents vins blancs, rosés et rouges de haute qualité. Les vignes bénéficient de leur exposition sud/sud-est, entre 100 et 450 m d'altitude et sur un sol de schiste (ardoise). Les raisins proviennent de 10 parcelles différentes, chacune avec son microclimat typique. Il est important de savoir que tous les vignobles de la Quinta de la Rosa sont situés dans une situation exceptionnelle et sont donc entièrement inclus dans la classe A. Il s'agit absolument de la classification de localisation la plus élevée qui existe dans le Douro.

Quinta de la Rosa Dourosa Rouge

touriga nacional 52%, assemblage 48% de touriga franca, Tinto Cao, tinta preta

Les raisins de ce DouROSA proviennent de différents vignobles de la quinta. Les grappes sont cueillies à la main et placées dans des cuves de fermentation en inox pour la fermentation alcoolique. Après le malo, le vin est stabilisé en inox et mis en bouteille. Le résultat est une bombe fruitée vraiment juteuse. De couleur rouge-violet. Vin agréable, fruité et doux au parfum ouvert et ample. Structure fruitée agréable, goût de fruits rouges mûrs, pas de vieillissement sous bois et caractère frais. Le portugais moderne à son meilleur !

Quinta de la Rosa Branco 2023

Raisins issus de vieilles vignes de la région - 50% Viosinho, 20% Codega de Larinho, 20% Gouveio et 10% Rabigato. Le vin a été fermenté dans de petites cuves en acier inoxydable, avec un certain vieillissement pendant 5 mois en fûts de chêne français usagés. Le goût présente des arômes frais et floraux de pêche et d'anis. Idéal à l'apéritif, avec des poissons, fruits de mer et sushis !

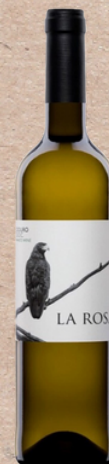


photo sur : Quinta De La Rosa



DOMAINE GARDIÈS

DES VINS SURPRENANTS DU ROUSSILLON

Jean et Victor Gardiès sont présents dans nos caves depuis des années et nous avons toujours apprécié le talent de Jean. Dans les années 1980, il fut l'un des pionniers des vignerons bio modernes du Roussillon. Ses vins sont vinifiés très raffinés, irréprochables et équilibrés. Depuis quelques années, son fils Victor est arrivé dans les caves comme une bouffée d'air frais. Ils se concentrent comme aucun autre sur le travail de la vigne, en choisissant la combinaison optimale entre l'emplacement, le sol et le cépage. Cela signifie que le vin est élaboré de manière très précise et que tous les vins Gardiès allient complexité et finesse. Là où papa recherchait avant tout la force et la concentration, Victor est l'auteur de vins modernes, frais et ludiques. Ce mois-ci, il y en a un dans le colis. Biodynamie et tout trié sur le volet !



Domaine Gardies On S en Fish! Rouge 2023

Ces Côtes Catalanes juteuses, destinées à être consommées fraîches, sont composées à 85% de Carignan et 15% de Cinsault. Jean et surtout son fils Victor souhaitent produire un rouge joyeux et estival qui s'apprécierait avec les plats de poisson. Les raisins proviennent de parcelles riches en schistes et marnes. Le vin vieillit pendant 8 mois sur la Lie. Ce rouge simple offre un bouquet explosif de fruits rouges, des notes florales et une bouche douce et ronde. En résumé : C'est beau, c'est très savoureux, c'est bio et c'est du cinsault ! Mais disponibilité malheureusement limitée ! Alors commandez vite !

Vous perdez déjà du temps à lire ceci !

foto onder : Victor et Jean Gardiès



CHÂTEAU ST-MARTIN DE LA GARRIGUE

UNE VALEUR SURE DANS LE LANGUEDOC



Au milieu du Languedoc, entre Béziers et Montpellier, à Montagnac, ce domaine de 160 hectares surplombe l'étang de Thau.

Vignobles, garrigues, forêts de conifères et oliviers forment ensemble un écrin avec au centre un impressionnant château Renaissance. Le vignoble s'étend sur 60 hectares. 18 cépages sont cultivés sur les 50 parcelles, toutes certifiées Terra Vitis. Les vins du Château Saint Martin de la Garrigue sont souvent primés, et leur réputation est mondialement connue.

Les guides et journalistes des vins les considèrent comme ayant l'un des meilleurs rapports qualité/prix du Languedoc. Nous avons choisi leur rosé incroyablement frais pour ce colis estival.

Saint Martin de la Garrigue "les 37" Rose 2023

40% Cinsault , 30%Grenache noir , 30% Syrah

Style : Vin rosé sec, frais et fruité.

Note de dégustation :

Aspect rose comme un pétale de rose Nez : très aromatique avec des notes florales et fruitées de framboise et de fraise des bois.

Goût : fraîcheur et minéralité, accompagnées d'arômes de fruits blancs, acidité merveilleusement fraîche en finale. Idéal apéro d'été et en accompagnement pour les tapaz !



Découvrez, dégustez, mais surtout profitez de notre colis dégustation ! N'oubliez pas qu'après l'achat du colis dégustation, vous bénéficierez toujours d'une réduction de 10 % sur les vins inclus dans le colis pendant un mois complet. Toute l'équipe d'Ambrosius, vous souhaite beaucoup de plaisir gustatif !