

VINS FINS ET SPIRITUEUX D'EXCEPTION

AMBROSIUS

www.ambrosius.be
**ORDER
NOW**
~~88.20€~~
73.95€

AMBROSIUS
 Great Wines and Fabulous Spirits
 KOKSLUDE

COLIS DÉCOUVERTE AOÛT 2025

Cher amateur de vin, laissez-vous emporter cet été sur des coteaux ensoleillés et des sols calcaires avec une sélection de vins qui s'accorderont parfaitement avec des soirées douces et des plats légers et raffinés.

Du cœur de la Grèce, les vins rouges et blancs Notios de Gaia Wines apportent un mélange ensoleillé de tradition et de fraîcheur : le Notios blanc charme avec des notes florales d'agrumes et un soupçon d'herbes méditerranéennes, tandis que le Notios rouge - doux et élégant - éclate de fruits rouges et d'une touche d'épices douces.

De la région autrichienne du Weinviertel, Ganz Zart et Zweigelt Sandstein de Pfaffl surprennent les visiteurs. Ganz Zart est un vin blanc léger et croquant, idéal à l'apéritif. Le Zweigelt Sandstein est un vin rouge étonnamment polyvalent, même servi légèrement frais.

Et pour ceux qui aiment faire pétiller leur verre : le Domaine Aubuisières présente deux joyaux de Vouvrays : le Brut Zéro, un vin mousseux sec et vif sans sucre ajouté, et le Cœur de Silex, un Chenin Blanc de caractère, alliant tension, fruits à noyau et silex : un pur terroir dans un verre.

Accompagnez cette sélection estivale d'une dorade grillée, d'un fromage de chèvre frais ou d'un carpaccio de betterave à la menthe et à la feta. Un verre de Brut Zéro avec des huîtres ou des sushis ! Santé! 🍷



NOTIOS PAR GAIA - GRÈCE

MÉLANGE ENSOLEILLÉ DE TRADITION ET DE FRAÎCHEUR

Gaia Wines - Un domaine grec visionnaire. Gaia Wines a été fondé en 1994 par les œnologues Leon Karatsalos et Yiannis Paraskevopoulos, deux pionniers qui souhaitaient propulser le vin grec sur la scène internationale. Le domaine est implanté sur deux terroirs exceptionnels : Némée (Péloponnèse) et Santorin. Respectueux des cépages autochtones et modernisant son approche en cave, Gaia produit des vins frais et de caractère, profondément liés à leurs origines.

Notios signifie littéralement « l'homme du Sud », un clin d'œil au caractère chaleureux et ensoleillé de ces vins accessibles. Parfait pour ceux qui recherchent une introduction informelle à la richesse des terroirs grecs.



Notios Blanc 2023

Moschofilero, Roditis et Assyrtico

Un vin blanc rafraîchissant qui allie l'élégance du Moschofilero (aromatique et floral) à la structure et à l'acidité du Roditis. D'une robe jaune pâle, il révèle des arômes de fleurs blanches, d'agrumes, de pomme verte et une touche de fruits tropicaux. La bouche est vive, minérale et subtilement épicée, avec une finale fine et sèche. Idéal en apéritif ou avec des plats méditerranéens légers comme les fruits de mer, les légumes grillés ou la feta à l'huile d'olive.



Notios rouge 2022

85 % Agiorgitiko, 15 % Syrah

Pour la création de Notios Rouge, deux cépages parfaitement complémentaires ont été choisis, cultivés depuis des années dans les vignobles Gaia à Koutsi, Nemea.

Dans cet assemblage, l'Agiorgitiko apporte un arôme fruité intense et des tanins doux, tandis que la Syrah ajoute son caractère riche et épicé, ainsi que sa structure et sa profondeur.

Sa couleur rouge-violet profond, son arôme complexe et l'intensité de sa saveur font de ce vin un excellent accompagnement pour une grande variété de plats épicés et forts.

Ce vin se déguste de préférence à une température de service basse, entre 10 et 14°C, même pendant les mois chauds de l'été.

11,40 €



DOMAINE PFAFFL - AUTRICHE

FINESSE ET FRAICHEUR DU WEINVIERTTEL



Le domaine Pfaffl, dirigé par Roman et Heidi, frère et sœur, est l'un des plus grands domaines viticoles d'Autriche. Il est situé à Stetten, dans le Weinviertel, juste au nord de Vienne. Pfaffl a acquis une renommée internationale en tant que pionnier des vins de qualité de cette région et a reçu le prestigieux titre de « Vignoble européen de l'année » décerné par Wine Enthusiast en 2016.

Le domaine travaille avec une large gamme de cépages, mais est particulièrement réputé pour ses Grüner Veltliner expressifs, son Zweigelt raffiné et son élégant Saint Laurent. Il allie des techniques de vinification modernes à un profond respect du terroir et de la nature, répartis sur des dizaines de petites parcelles aux sols très variés : du loess et du grès au calcaire et à l'argile.

Ganz Zart 2024 * 9,5%

Grüner Veltliner - Sauvignon - Muscat

« Ganz Zart » signifie « très délicat » - et c'est exactement ce que représente ce nouveau vin Pfaffl, titrant seulement 9,5 % d'alcool ! Ce vin prouve que « très délicat » peut aussi être riche en profondeur : des fruits juteux rappelant les pêches de vigne, une texture surprenante et une finale sèche et rafraîchissante. Un véritable atout pour les réceptions et parfait avec des plats légers !

11,50 €



DOMAINE PAFFL - AUTRICHE

FINESSE ET FRAICHEUR DU WEINVIERTEL

Sandstein Zweigelt 2023

Le Zweigelt est le cépage bleu le plus important d'Autriche et une véritable source de fierté nationale. Créé en 1922 par le professeur Fritz Zweigelt, il est issu d'un croisement entre le Blaufränkisch et le Saint-Laurent. Le résultat : un cépage alliant fruité, élégance et structure.

Le Zweigelt se caractérise par ses arômes intenses de cerises et de baies mûres, parfois rehaussés de notes florales ou d'une pointe d'épices et de cacao. Son style varie de léger et juteux à complexe et élevé en fût de chêne, mais toujours avec des tanins souples et une acidité fraîche. Ce Sandstein séduit par sa robe d'un violet profond, avec un mélange parfumé de groseilles noires et rouges, de cerises, de framboises et une pointe de cacao. La bouche est juteuse et ample, avec une structure élégante et raffinée et un charme résolument féminin. Élégant, sophistiqué et irrésistible : ce Zweigelt est une pure séduction. Vous ne voudrez plus vous en séparer.



DOMAINE DES AUBUSSIÈRES

EXPRESSION PARFAITE DU CHENIN BLANC



Le Domaine Aubusnières, dirigé par Charles Lesaffre, vigneron passionné, depuis 2021, est l'un des domaines les plus prestigieux de Vouvray, au cœur du Val de Loire. Avec environ 30 hectares de vignes, principalement plantées en Chenin Blanc, le domaine produit des vins reconnus pour leur minéralité, leur finesse et la pureté de leur terroir.

Les sols, composés de silex, d'argile et de calcaire, donnent naissance à des vins tendus et d'une fraîcheur caractéristique. Aubusnières produit une large gamme de vins : secs, demi-secs, moelleux et bruts, tous d'une précision impressionnante. Depuis 2023, le domaine est en conversion vers l'agriculture biologique.

Parmi les cuvées les plus connues, citons le Brut Zéro, un vin mousseux élégant et net, non dosé, et le Cœur de Silex, un Chenin sec à la profondeur minérale et à la fraîcheur vive. Ces vins s'accordent à merveille avec des plats tels que les huîtres, le poisson, les viandes blanches ou la cuisine asiatique raffinée.

Le Domaine Aubusnières est un incontournable pour les amateurs de vins de Loire purs et authentiques

Coeur de Silex 2023

100% Chenin - sec

Son bouquet révèle des notes florales et des arômes d'agrumes (pamplemousse rose), mêlés à des notes de pêche blanche. Le vin présente une robe jaune doré clair, limpide, aux subtils reflets verts. En bouche, il est plutôt rond, tout en étant léger et frais. Le goût est franc et agréable à boire. La finale est courte, mais bien équilibrée.

Grâce à son profil presque semi-mince, ce vin se prête parfaitement à des accords mets et vins originaux – et tout cela à un prix attractif.



Cuvée Zéro Brut

100% Chenin Blanc - sans sucre ajouté

Un vin mousseux de grande qualité, non dosé – pur, frais et raffiné. Issu de sols argilo-silexiques et argilo-calcaires, il est vinifié avec soin : fermentation et élevage en fûts de chêne, suivis de quatre ans sur lattes.

Bulles très fines et soyeuses, structure élégante et acidité fraîche en finale. Sans agressivité, juste finesse et profondeur.

Parfait à l'apéritif, mais aussi délicieux avec des entrées, des plats de poissons raffinés ou encore des desserts légers.

A boire dès maintenant ou à conserver jusqu'à 10 ans.

Un vin de classe pour les amateurs de bulles pures et sèches.



Découvrez, dégustez et surtout, profitez de notre colis dégustation ! N'oubliez pas : après l'achat, vous bénéficierez d'une réduction de 10 % sur les vins inclus pendant un mois. Toute l'équipe Ambrosius vous souhaite de bonnes dégustations !