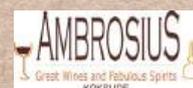


VINS FINS ET SPIRITUEUX D'EXCEPTION

AMBROSIUS

www.ambrosius.be
**ORDER
NOW**


COLIS DE DÉGUSTATION MARS 2025

Cher amateur de vin,

Je vous écris ces mots sous un soleil printanier radieux et cette merveilleuse sensation printanière a également contribué à déterminer notre sélection. Ce mois-ci, nous vous emmenons dans un voyage gustatif à travers le paysage viticole français. Dans ce colis de dégustation, vous découvrirez six vins soigneusement sélectionnés parmi trois domaines viticoles renommés de la Loire, de Bergerac et du Vallée du Rhône. Avec que le printemps qui approche à grands pas, nous avons également ajouté un rosé haut de gamme de la belle commune de La Croix Valmer (près de Saint-Tropez).

Nous avons choisi de délicieuses bulles de la Loire, des vins rouges et blancs du Domaine de Fondreche au pied du Mont Ventoux. De la région de Bergerac un peu moins connu (juste en dessous de Bordeaux), nous choisissons un rouge frais et un blanc gastronomique ample et riche. Chacun de ces vins est un délice qui remplira vos verres de plaisir... Que vous soyez un amateur de vin chevronné ou que vous aimiez simplement découvrir de nouvelles saveurs, ce colis offre un mélange parfait de tradition et d'innovation.

Santé! 🍷



~~85,25 €~~
76,75 €

DOMAINE DE FONDRECHE

DE DÉLICIEUX VINS BIO AU PIED DU VENTOUX

Sébastien Vincenti a acheté ce terroir unique à Mazan avec sa mère Nanou au début des années 1990. Le problème était qu'il n'y avait pas de chais de vinification et que les vignes étaient dans un état lamentable. Ils ont retroussé leurs manches et aujourd'hui, 35 ans plus tard et après un travail acharné, le vignoble a été entièrement restructuré. Il y a une cave moderne, parfaitement équipée et ils offrent une gamme de vins qualitativement à la hauteur de ce que le sud du Rhône a de mieux à offrir. Les vins rouges possèdent une fraîcheur remarquable. Les vignobles sont situés sur un plateau unique, ce qui crée une belle interaction entre le vent, l'humidité et la chaleur. Sébastien élabore des vins parfaitement équilibrés avec un excellent rapport qualité/prix.



Le fil conducteur du propriétaire Sébastien Vincenti du Domaine de Fondreche est la durabilité : à chaque étape du processus de vinification, de la vigne à la bouteille, il opte pour la solution la plus écologique et respectueuse de l'environnement. Un engagement écologique total, pour créer des vins purs et pleins de caractère, typiques de cette magnifique région. Le domaine, situé au pied du Mont Ventoux, à cinq kilomètres de Carpentras, comprend trois grandes parcelles totalisant quarante hectares.

PLEIN MODE ÉCO

Gestion biologique du vignoble, purification de l'eau, promotion de la biodiversité. L'engagement est total. Les vignobles sont cultivés sans désherbant chimique. Comme engrais verts, on utilise des légumineuses, qui améliorent la structure du sol et assurent une protection biologique.

PAS DE PRÉCIPITATION

Le calendrier lunaire influence toutes les interventions sur les plantes afin de renforcer les défenses naturelles de la vigne. Après une sélection rigoureuse de la récolte, seuls les plus beaux raisins entrent dans le processus de vinification naturelle. Il en résulte de magnifiques vins toujours frais et juteux !

Domaine Fondreche Blanc 2023 Bio

Grenache Blanc, Roussanne, Clairette, Rolle
Style : Vin blanc sec, frais et aromatique.

Note de dégustation : Le Rolle rehausse les arômes floraux fins du vin. Le caractère du vin est particulièrement naturel. Les délicieuses notes florales sont encadrées par une minéralité élevée avec des aspects salins. Là où de nombreux vins blancs du Rhône manquent d'acidité fraîche, celle-ci est ici précisément déterminante pour la classe supplémentaire du vin.



13,70 €

Domaine Fondreche Rouge 2022 Bio

13,30 €

60% Grenache, 30% Syrah, 10%

Mourvèdre

Note de dégustation : Rouge profond avec des nuances violettes. Nez attrayant de fruits rouges et noirs, cerises juteuses, myrtilles, framboises et herbes de garrigue. Attaque généreuse et très ronde. Délicieuses arômes d'herbes comme le thym, l'eucalyptus et le laurier. Équilibre, profondeur et fraîcheur. Excellent rapport qualité/prix.



DOMAINE ALBERT DE CONTI

TRADITION ET INNOVATION À BERGERAC

L'histoire du Domaine Albert de Conti commence dans les années 1920, lorsque Vincenzo de Conti quitte l'Italie pour commencer une nouvelle vie dans le sud-ouest de la France. En 1963, le fils cadet, Albert, s'installe avec sa femme dans la commune de Saint-Julien d'Eymet. En 1990, Francis rejoint son cousin Luc pour fonder le Château Tour des Gendres.

La prochaine génération insuffle une nouvelle vie à l'héritage familial. Après cinq années de travail commun au Château Tour des Gendres, les enfants de Francis, Guillaume et Paul de Conti, ainsi que le maître de chai, Yann Lecoindre, ont repris les 25 hectares de vignes de Francis. De plus, ils possèdent un terrain de cinq hectares au Grand Caillou dans le village de Sadillac. Les sols argilo-calcaires et limoneux sont cultivés de manière biologique depuis de nombreuses années. Pour améliorer encore leurs vins, l'équipe met en œuvre des méthodes biodynamiques pour restaurer et valoriser l'équilibre naturel du terroir.

Guillaume, Paul et Yann comptent poursuivre leurs cuvées signatures, tout en introduisant de nouveaux vins. Ils préparent l'avenir, et l'évolution de ce jeune domaine chargé d'histoire et de tradition est passionnante à suivre !



Galapia 2022

50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon
Egrappage total, pressurage direct pour le Cabernet Sauvignon, macération de 8 jours pour le Merlot et le Cabernet Franc. Pas de filtration, pas de clarification. Elevage sur lies en cuves inox.
Note de dégustation : Ce vin présente une robe rouge très brillante, translucide, aux reflets scintillants. Il dégage des arômes de fruits rouges très frais et épicés. Le goût est croustillant et juteux, accompagné d'une belle fraîcheur.

10,90 €



Cuvée des Conti 2023

Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

La Cuvée des Conti est élaborée à partir d'un assemblage de raisins issus de sols argilo-calcaires. Les raisins restent en contact avec les peaux pendant 48 heures avant d'être pressés. Après la fermentation, le vin vieillit encore 11 mois dans les mêmes cuves et au contact des cellules de levures (les lies). Ces techniques confèrent à cette cuvée une structure plus ample et plus riche. Le vin est clarifié avec de la bentonite et un filtrage minimal est effectué pour éviter de perdre des arômes. Le résultat est un vin gastronomique de grande qualité, avec fraîcheur et longueur en bouche.



12,40 €

DOMAINE AUBUSIÈRES

LOIRE - VOUVRAY

Arrivé dans la région de Vouvray en 1982, Bernard Fouquet découvre les secrets des terroirs et du cépage Chenin. Deux types de sols se côtoient ici : argilo-calcaire et argilo-graveleux. L'ensemble du vignoble est conduit en végétation permanente (semencement de gazon). Charles Lesaffre, longtemps bras droit de Bernard Fouquet, a repris le domaine en 2021.

Avec un vignoble de 28 hectares, le domaine produit des vins tranquilles et effervescents droits, francs et complexes, élaborés exclusivement à partir du cépage Chenin.

Les vins ont souvent été salués par la presse spécialisée et offrent un excellent rapport qualité/prix.



19,35 €



Brut Zéro

100% Chenin Nul dosage !

Ce vin mousseux est d'une pure classe. La fermentation et l'élevage en fûts de bois, le vieillissement de 4 ans et aucun ajout de sucres assurent un vin pur aux fines bulles. Le cépage Chenin apporte ici une belle touche aromatique, élégante sans être agressive. Délicieux!

DOMAINE DE LA MADRAGUE

ROSÉ FRAIS ISSU DU PLUS BEAU VIGNOBLE DE FRANCE !

En 2007, Jean-Marie Zodo donne un nouveau souffle au Domaine de la Madrague et à ses 30 hectares de vignes qui s'étendent sur les communes de La Croix Valmer, Gassin, Grimaud et Ramatuelle. Certains vignobles s'étendent jusqu'à la plage et la mer Méditerranée. La cave à vin et le domaine ont été entièrement rénovés, dès le début avec l'intention de tout développer de manière totalement biologique et d'établir une norme de qualité et d'authenticité. La durabilité et le respect de la nature et de l'environnement sont donc ici très valorisés. De nombreux raisins sont cueillis à la main, la vigne est labourée à cheval et de nombreux principes biodynamiques (influence de la lune) sont utilisés.

Cuvée Gigaro 2023

La robe est rose clair. Au nez, les fruits rouges, et arômes de fleurs de pêche. La bouche est très intense sur des notes d'agrumes. Il y a une belle tension et une finale acidulée : c'est un vin friand.



15,60 €

Découvrez, dégustez, mais surtout, profitez de notre formule d'essai ! N'oubliez pas, après l'achat du forfait d'essai, vous bénéficiez toujours d'un mois complet de réduction de 10 % sur les vins qui étaient dans le forfait d'essai. Nous, l'équipe Ambrosius, vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de vos dégustations !