

FINE WINES & FABOLOUS SPIRITS

AMBROSIUS

www.ambrosius.be

**ORDER
NOW**


PROEFPAKKET MAART 2026

De lente hangt in de lucht. De dagen worden langer, en we krijgen spontaan zin in frisse, levendige wijnen die perfect passen bij het eerste zonlicht. Voor dit pakket selecteerden we flessen die bruisen van energie, elegantie en karakter – stuk voor stuk wijnen die uitnodigen tot delen, ontdekken en genieten!

Luit het hart van **Bordeaux** brengt **Château de Lisennes** twee klassiekers met een frisse twist. Hun **Clairet** combineert de sappigheid van rood fruit met een verfijnde structuur – ideaal licht gekoeld bij een lunch in de tuin. De **Entre-Deux-Mers** charmeert met citrus, witte bloesem en een levendige fraîcheur die perfect past bij asperges, zeevruchten en zonnige aperitieven.

Van **eigen bodem** verrast **Wijndomein d'Hellekapelle** met **Atalanta** en **Papillon**. Twee karaktervolle Belgische wijnen die tonen hoe elegant en expressief onze terroirs kunnen zijn; ideaal voor wie lokaal wil ontdekken zonder in te boeten aan finesse. uit het zonnige **Zuid-Frankrijk**, toont **Calmel & Joseph** zijn speelse kant met **La Folie Douce** en **Bric à Brac**. Hier proef je rijp fruit, mediterrane kruiden en een spontane, zuiderse flair. Deze selectie brengt het beste van lente samen: frisheid, fruit, finesse en vooral veel drinkplezier. Ontdek, proef en laat je verrassen. Santé op een sprankelend nieuw seizoen! 🍷 🌸

CHATEAU DE LISENNES

MODERNE BORDEAUX AAN EEN VRIENDENPRIJS



Château de Lisennes is een klassiek en karaktervol wijnhuis in de Bordeaux-streek, gelegen in Tresses, op ongeveer 12 km ten oosten van de stad Bordeaux. Het domein heeft al eeuwenlange wortels in deze beroemde wijnstreek – er zijn documenten terug tot in 1260 die verwijzen naar wijngaarden op de plek waar Lisennes nu ligt

Het huidige landgoed, met een charmante 18e-eeuwse 'chartreuse' als centraal gebouw, is sinds 1938 in handen van de familie Soubie, die het met passie en long-term visie heeft ontwikkeld. Jean-Léon Soubie legde de basis, maar vooral zijn zoon Jean-Pierre bracht vanaf de jaren 60 een sterke kwaliteitstransformatie op gang door oude gewassen te vervangen door klassieke wijnbouw-druiven en de productie te moderniseren. Vandaag leidt Jean-Luc Soubie het domein met een duidelijke focus op duurzame, milieuvriendelijke wijnbouw en vinificatie.

De wijngaarden omvatten zo'n 50 – 55 hectare op klei-kalkhoudende bodems die ideaal zijn voor Bordeaux-stijlen, met voornamelijk traditionele druiven zoals Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon voor de rode wijnen, en Sauvignon Blanc/Sémillon/Muscadelle voor de witte wijnen

CHATEAU DE LIENNES

MODERNE BORDEAUX AAN EEN VRIENDENPRIJS

Château de Lisennes staat bekend om toegankelijke, elegante wijnen die de frisheid en het fruit van hun terroir goed laten zien – van Bordeaux Clairnet en frisse Entre-Deux-Mers wit tot klassieke Bordeaux-stijlen – met een duidelijke inzet voor milieu.

Clairnet de Lisennes 2024 AOC Bordeaux Clairnet

51% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Malbec, 4% Cabernet Sauvignon

Hier proef je een typische Bordeaux Clairnet – een stijl die donkerder en rijker is dan een klassieke rosé, maar lichter en frisser dan een volle rode wijn. Deze wijn zit precies tussen die twee in: met een mooie rose-framboise kleur en een expressief, fruitig karakter.

In het glas toont hij levendige aroma's van rode vruchten zoals kersen, frambozen en wat kruidigheid, wat hem meteen uitnodigend maakt. De aanzet in de mond is soepel, met een volle, sappige smaak en een elegante, licht kruidige lengte.

Dankzij die lekkere balans tussen frisheid en fruitrijkdom is dit een wijn die gemakkelijk drinkt, zowel bij lichte lentergerechten, salades, gegrilde vis of vlees, als puur als aperitief. Serveer hem mooi koel (rond 8-10 °C) om zijn fruitigheid en charme volledig tot zijn recht te laten komen.



Chateau de Lisennes Entre Deux Mers 2024

De Entre-Deux-Mers van Château de Lisennes is een frisse, droge witte Bordeaux die de essentie van de grote Entre-Deux-Mers-stijl weet te vangen: levendig, aromatisch en perfect voor lente- en zomermomenten.

In het glas presenteert deze wijn zich met een heldere, lichtgele kleur en een uitnodigende neus vol aroma's van exotisch fruit, grapefruit, citrus en een vleugje citrusbloesem. De smaak is fris en soepel, met een fijne balans tussen fruitige intensiteit en een prettige, levendige zuurgraad. De afdrank blijft elegant en fruitig, waardoor hij een echte dorstlesser is.

Samenstellingstechnisch is deze Entre-Deux-Mers samengesteld uit klassiek blanc-druiven zoals Sauvignon Blanc, Sémillon en Muscadelle, wat zorgt voor die typische Bordeaux-frisse stijl met aromatische expressie en finesse.

Serveer hem mooi koud – rond 6-10 °C – als aperitief, bij frisse salades, gegrilde vis, schaal- en schelpdieren of lichte lentergerechten.



WIJNGOED D'HELLEKAPELLE

TOPKWALITEIT VAN EIGEN BODEM



Het was het jaar 2009. Een bezoek aan een Heuvellandse wijnbouwer op de dag van de ambachten én een mooi hellend vlak. Meer was er niet nodig om Michel Dehem in april 2009 te doen besluiten om 3.000 druivenstokken aan te planten: helft Pinot Noir en helft Chardonnay. Zoveel jaren later zijn het 11500 stokken en groeit de liefde voor de wijnbouw nog elke dag!

Dit kleinschalig, familiaal wijndomein wordt vandaag met passie gerund door wijnbouwer Michel Dehem samen met Kris D'haenen sommelier. Ze liggen in het glooiende landschap van het Heuvelland, dicht bij de Rodeberg en Kimmelberg, en profiteren van een microklimaat met kalkrijke bodems die erg geschikt zijn voor wijnbouw.



Wijngaard en filosofie: Hier wordt duurzaam gewerkt met mechanische bodemzorg en handmatige oogst wanneer de druiven volledig rijp zijn.

Michel neemt zelf alle keuzes in de wijnbereiding zodat elke wijn zijn unieke karakter krijgt. De wijnen worden gevinifieerd met traditionele methoden en soms gerijpt op Franse eiken vaten, wat bijdraagt aan hun complexiteit en finesse.

Stijl van de wijnen :

D'Hellekappelle produceert verschillende kwaliteitswijnen, waaronder een drietal frisse witte wijnen, zoals Koolwitje, Zilveroogje en de complexe Atalanta (zie verder). De Mousseerende wijnen Papillon (zie verder) en pét-nat verbazen door hun frisse complexiteit. Michel wordt niet voor niets "Mister Pinot Noir" genoemd door zijn collega's, hij beheerst als geen ander de kunst om deze moeilijke druif perfect te vinifieren in zijn cuvée Casu en in de Blanc de noir cuvées in wit. **Zin om dit alles zelf te ontdekken?** Noteer dan alvast dat bezoeken, rondleidingen en degustaties mogelijk zijn op afspraak. Er is een wijnbar en proefterras met uitzicht over de wijngaard en de omringende natuur waar je wijnen per glas kunt proeven, vaak gecombineerd met regionale hapjes.

Alle info : www.wijngoeddhellekappelle.be



Wijngoed d'Hellekappelle Atalanta 2023

60% Chardonnay , 40% Auxerrois, Handgeplukte druiven uit Heuvelland (Loker)

Vinificatie op inox met daarna een 9 maanden rijping op Franse eiken vaten. Licht strogele kleur . Zachte zuren, lichte houttoetsen. Aroma's van tropisch, rijp fruit. Rond en vol in de mond. Klein bittertje in de afdrank.

Foodpairing: visgerechten met een lichte roomsaus, rood vlees en gegrilde vis.



18.50 €

Wijngoed d'Hellekappelle Papillon Extra Brut 2023

Chardonnay 50% - Auxerrois 50%

Deze elegante Extra Brut mousserende wijn is het resultaat van een zorgvuldige vinificatie via de Méthode Traditionnelle en een rijping van 18 maanden sur lattes. De zeer lage dosage van slechts 4,5 gram per liter, levert een wijn op van uitzonderlijke frisheid en finesse.

De kleur is helder met een lichtgouden kleur en een lang aanhoudende pareling. complexe en frisse aroma's. De lange rijping op de gistcellen (sur lattes) zorgt voor subtiele tonen van lichte brioche mooi in evenwicht door de frisheid van rode appel en citruszeste . In de mond frisheid van agrum, aangevuld met rijpe witte perzik en een lichte, nootachtige complexiteit wat resulteert in een lange, zuivere afdrank. serveren als apertief al of niet bij oesters of met ceviche van zeebaars !



21.55 €

CALMEL & JOSEPH

TOEGANKELIJKE SPEELSE WIJNEN LANGUEDOC !

Laurent Calmel en Jérôme Joseph, beiden overtuigd van het buitengewone potentieel van Languedoc-Roussillon wijnen, richtten hun eigen handelshuis in 1995. Ze selecteren zorgvuldig de druiven die ze vinifiëren in hun eigen kelder en mengen vaak de oogsten van drie verschillende wijnboeren per wijn met als gezamenlijk doel de nog onbekende kwaliteit van deze mediterrane terroirs te bewijzen.

Gedreven door hun eigen overtuigingen kiezen ze voor een zo natuurlijk mogelijke vinificatie, gebaseerd op rigoureuze perceelselecties. Uit hun zorgvuldige en vakkundige blends ontstaan creatieve, typerende en veelbelovende wijnen, verre van de Languedoc-wijnen uit het verleden die kwantiteit boven kwaliteit verkozen



Carmel Joseph La Folie Douce Caramany

40% Syrah, 30% Carignan, 30% Grenache Noir.

15.75 €

**bettane +
desseuve**

"Het zou gek zijn om deze cuvée links te laten liggen! De hoogte van het terroir van Caramany komt volledig tot uiting in deze assemblage van Carignan, Grenache en Syrah, en geeft de wijn extra verticaliteit. De rijping in barriques van één wijn zorgt voor subtiel houttoetsen, mooi versmolten tannines, structuur en een fraaie complexiteit.

Hij past perfect bij gehaktballetjes en chili con carne."



Carmel Joseph Bric-a-Brac Saint-Chinian Bio 2020

Carignan , Grenache , Syrah

10.75 €



Les Terroirs Bric a Brac van Calmel & Joseph presenteert zich in een diepe, robijnrode kleur die onmiddellijk de aandacht trekt. De aroma's zijn veelzijdig en afwisselend; ze nemen je mee naar een wereld vol rijpe kersen, sappige pruimen en kruidige tonen van zwarte peper. In de mond overtuigt deze wijn met een harmonieuze balans tussen fruit en structuur, vergezeld van fijne tannines die een elegante afdrank garanderen. Een waarlijk intense smaakervaring die de uniciteit van de regio volledig tot uiting brengt. De ideale metgezel voor een verscheidenheid aan gerechten. Geniet van deze wijn bij hartige gerechten zoals gebraden lamsvlees of een sappige biefstuk, die zijn krachtige aroma's perfect tot hun recht laten komen. Ook bij mediterrane gerechten met tomaten en kruiden, evenals gerijpte kaas,

Ontdek, proef, maar vooral, geniet van ons proefpakket! Vergeet niet, na het aankopen van het proefpakket, heb je nog een volle maand 10% korting op de wijnen die in het proefpakket zaten.

Wij, het Ambrosius Team, wensen jullie veel proefplezier en fantastische feestdagen!