

Welke bubbels kiest u voor uw eindejaarsfeesten, geschenken, recepties, diners, events ...? Champagne, Crémant de Limoux, Franciacorta, Cava, ... ?

Vraag ons een voorstel voor afname vanaf 120 flessen

Wijn	Druiven	Kenmerken	Tips wijn & gerecht		Prijs excl btw	Prijs incl btw	Aantal flessen
FRANKRIJK - Champagne - Côte des Blancs				DIEBOLT-VALLOIS			
<p>EEN TOPHUIS UIT DE CÔTE DES BLANCS DIE MENIG SOMMELIERS WETEN TE APPRECIËREN ! Uit de vele persartikelen van gerenommeerde wijnjournalisten blijkt terecht dat Champagnehuis Diebolt-Vallois haar plaats verdient naast de grote champagnehuizen zoals Bollinger, Veuve Cliquot, Ruinart, Taittinger ...</p> <p>Citaat champagne expert Richard Juhlin : " Jacques Diebolt et sa famille produisent des vins de chardonnay qui sont absolument à classer parmi les meilleurs du monde. "</p> <p>De champagnes van Diebolt-Vallois worden dan ook door veel sterrenrestaurants geschonken, zo ook in Hof Van Cleve (3* Kruishoutem).</p>							
Champagne	Diebolt-Vallois Tradition Extra Brut	50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier	Een elegante en evenwichtige champagne met frisse aroma's van pompelmoes en limoen. De Chardonnay zorgt voor de elegantie en de minerale toets. De Pinot Noir zorgt voor de fruitige en florale toets. De Pinot Meunier zorgt voor de structuur. Min. 24 maanden gerijpt. Robert Parker 91/100.	Aperitief, oesters, schaal- en schelpdieren, vis, gevogelte, comté, parmezaan	75 cl	27,23	32,95
Champagne	Diebolt-Vallois Blanc de Blancs Extra Brut	100 % Chardonnay	Een zachte, elegante champagne met fijne pareling, veel fraîcheur en een romige mousse. Aroma's van citrus, rijpe appel, steenfruit, een florale toets, mineraliteit, brioche, amandelen, vanille en een opvallend lange afdronk. Blend van 3 jaargangen met inox vinificatie. Min. 36 maanden gerijpt. Citaat champagne expert Richard Juhlin : " Jacques Diebolt et sa famille produisent des vins de chardonnay qui sont absolument à classer parmi les meilleurs du monde. " Citaat Guide les Meilleurs Vins de France 2016 : " Une maison de référence en blanc de blancs, qui ne nous a jamais déçus. " Gault & Millau 17,5/20. Wine Spectator 91/100. Grand Champagne Guide 92/100. Wines & Spirits 93/100.	Aperitief, vis en schaaldieren, asperges, frisse gerechten, oesters, kaas zoals comté, parmezaan	75 cl	30,54	36,95
					150 cl	65,25	78,95
Champagne	Diebolt-Vallois Prestige Blanc de Blancs Grand Cru Brut	100 % Chardonnay	Finesse, elegantie en complexiteit! Puur, romig in de mond, perfect in balans en een mooie lange afdronk. Deze cuvée is een assemblage van 3 jaren en van 3 grands crus uit de Côte des Blancs (Cramant, Chouilly en Le Mesnil/Oger). De reservewijnen geven rondeur en complexiteit aan deze champagne. Min. 36 maand gerijpt in eiken vaten. Artikel in magazine Gault & Millau met als titel " Top 80 Champagnes bruts sans année " : "La cuvée Diebolt-Vallois PRESTIGE fait partie des 9 favoris et obtient parmi eux la note la plus élevée de 18,5/20. Trame crémeuse et mousse d'une finesse exceptionnelle. La persistance sur la pureté en bouche est à un niveau jamais atteint jusque là." Gault & Millau 18,5/20. Wine Spectator 93/100. Coup de Coeur Sommeliers Int.	Aperitief, krab, kreeft, gevogelte, oesters, comté, parmezaan	75 cl	37,15	44,95
Champagne	Fleur de Passion 2010 Blanc de Blancs Grand Cru Brut	100 % Chardonnay	Hét kroonjuweel van Diebolt-Vallois! Een van de mooiste cuvées in de Champagne ! Een bijzondere champagne voor een bijzonder moment ! Verbazingwekkende complexiteit. Gerijpt in kleine eiken vaten gedurende 8 jaar. Deze cuvée wordt enkel in de beste wijnjaren gemaakt. Richard Juhlin 93+/100. Gault & Millau 18,5/20. Guide Exclusif Champagne : Coup de Coeur.	Koude voorgerechten met groenten, terrines, oesters, fruits de mer, coquilles, kreeft, langoustines, zeetong, zeebaars, kabeljauw, zalm, forel, kip, kalfsvlees, zwezerik, Oosterse keuken. Dessert op basis van gedroogd fruit, hazelnoten en walnoten.	75 cl	74,34	89,95

Wijn	Druiven	Kenmerken	Tips wijn & gerecht		Prijs excl btw	Prijs incl btw	Aantal flessen
FRANKRIJK - Languedoc-Roussillon - Crémant de Limoux				DOMAINE B&B BOUCHÉ			
<p>Authentieke en hoogwaardige Crémants de Limoux! De familie Bouché is afkomstig uit de Champagne en maakt al meer dan 100 jaar mousserende wijnen. Bruno en Bernadette Bouché waren op zoek naar een nieuwe terroir, op zoek naar de oorsprong van champagne, en zijn in 1992 naar de Limoux terroir getrokken. Ondertussen zijn ook de 3 zonen actief op het domein. Alle Crémants van Bouché worden gemaakt volgens de méthode champenoise/traditionnelle. De 2de gisting vindt dus plaats in de fles, net zoals bij Champagne. Hun wijngaarden worden volgens het Terra Vitis karakter bewerkt (met respect voor mens, natuur en milieu).</p>							
Mousserend	Crémant de Limoux Blanc Brut AOC	50% Chardonnay, 30% Chenin 20% Pinot Noir	Een Crémant voor al je feestjes! Aroma's van groene appel, witte perzik, peer, abrikoos, toast en brioche. 18 maanden gerijpt sur lattes. Drink tussen 5° en 6° C. Médaille d'Or.	Aperitief, oesters, schaal- en schelpdieren, gerechten op basis van vis, wit vlees, gevogelte, groenten, en harde kazen zoals comté, parmezaan	75 cl	10,70	12,95
Mousserend	Crémant de Limoux Rosé Brut AOC	50% Chardonnay, 30% Chenin 20% Pinot Noir	Een droge en zachte Crémant met een fijne pareling, de juiste zuren en een romig mondgevoel. Aangename aroma's van citrus, grapefruit, limoen, meloen, appel, peer, aardbei, framboos en cassis. Selectie van wijngaarden met zeer lage opbrengst voor deze cuvée. 18 maanden sur lattes. Drink tussen 5° en 6° C. Médaille d'Or.		75 cl	12,36	14,95
Mousserend	Crémant de Limoux Prestige Blanc Brut AOX	50% Chardonnay, 30% Chenin 20% Pinot Noir	Deze heerlijke Crémant is zacht en vol, met een romige afdronk! Aroma's van gebakken appel, kweepeer, steenvruchten, amandel, hazelnoot, toast, brioche en een fijne botersmaak. Selectie van wijngaarden met zeer lage opbrengst voor deze Prestige. 5 jaar gerijpt sur lattes. Drink tussen 5° en 6°C. Gilbert&Gaillard 90/100. Falstaff 91/100. Médaille d'Or.		75 cl	14,84	17,95

Wijn	Druiven	Kenmerken	Tips wijn & gerecht		Prijs excl btw	Prijs incl btw	Aantal flessen
ITALIE - Lombardije - Franciacorta				TERRE D'AENOR			
<p>Franciacorta is een van de beste mousserende wijnen uit Italië en wordt gemaakt volgens de méthode traditionnelle (Metodo Classico), of anders gezegd: de ITALIAANSE CHAMPAGNE met 2de gisting op de fles, en met Chardonnay en Pinot Noir als hoofdruiven.</p> <p>Terre d'Aenor is meer dan een wijndomein. Hun wijnkelder is verbazingwekkend, ultramodern, biologisch en groen.</p> <p>Een origineel familiedomein! Een domein waar de Franciacorta verweven is met ervaring! Het logo verwijst naar de essentie van hun merk.</p>							
Franciacorta - Italiaanse champagne	Franciacorta Brut DOCG	90 % Chardonnay 10 % Pinot Noir	Deze Franciacorta Brut (5,4g/l) is de ideale metgezel voor elk feest of sociaal gebeuren: een geraffineerde parel en opvallend zacht van smaak! Het boeket is fris en elegant met aroma's van citrus, gedroogd fruit, gebakken brood, alsook een florale toets. Consistent en goed gebalanceerd met een romige textuur. Min. 25 maanden gerijpt sur lies . Biologische wijnbouw.	Een all-round bubbel, als aperitief maar ook doorheen de maaltijd, voorgerechten, risotto, pastagerechten, vis, vlees ...	75 cl	18,97	22,95
	Franciacorta Ricciolina Satèn Brut DOCG	100 % Chardonnay	Deze Franciacorta maakt je euforisch! Elegant met een zachte en verfijnde mousse en aroma's van rijp vers fruit, tropisch fruit, broodkorst, droge gebakjes en een florale toets. Satèn Brut (6g/l) wordt gemaakt van 100 % Chardonnay en is een typische bubbel uit de Franciacorta regio. Enkel de trossen van de zonnigste percelen uit de wijngaard Ricciolina worden geselecteerd om deze cuvée te maken wat de rijpheid van de druiven garandeert die barsten van geurige aroma's. Min. 30 maanden gerijpt sur lies . Biologische wijnbouw. Bewaarpotentieel 7-8 jaar na datum dégorgement.	Verfijnde aperitiefhapjes, allerlei voorgerechten, allerlei visgerechten, gerechten met wit vlees, pastagerechten, ...	75 cl	20,62	24,95
	Franciacorta Extra Brut Millesimato 2018 DOCG	85 % Chardonnay 15 % Pinot Noir	Een Franciacorta met karakter, persoonlijkheid, vol charme en voor elke gelegenheid! De smaak is sappig en droog, met intense aroma's van perzik, tropisch fruit, citrus, groene appel, amandelen, broodkorst, gist, gebak, alsook een florale toets. Een Extra Brut (2g/l) die de elegantie van Chardonnay combineert met de volle structuur van Pinot Noir . Min. 36 maanden gerijpt . Biologische wijnbouw. Bewaarpotentieel 7-8 jaar na datum dégorgement.	Verfijnde aperitiefhapjes, rauwe vis, carpaccio vis, verfijnde voorgerechten, verfijnde visgerechten, gebakken vis, gebakken wit vlees, ...	75 cl	21,45	25,95
	Franciacorta Extra Brut Millesimato 2019 DOCG	85 % Chardonnay 15 % Pinot Noir	Een Franciacorta met karakter, persoonlijkheid, vol charme en voor elke gelegenheid! De smaak is sappig en droog, met intense aroma's van perzik, tropisch fruit, citrus, groene appel, amandelen, broodkorst, gist, gebak, alsook een florale toets. Een Extra Brut (2g/l) die de elegantie van Chardonnay combineert met de volle structuur van Pinot Noir . Min. 36 maanden gerijpt . Biologische wijnbouw. Bewaarpotentieel 7-8 jaar na datum dégorgement.	Verfijnde aperitiefhapjes, rauwe vis, carpaccio vis, verfijnde voorgerechten, verfijnde visgerechten, gebakken vis, gebakken wit vlees, ...	75 cl	21,45	25,95

Wijn	Druiven	Kenmerken	Tips wijn & gerecht		Prijs excl btw	Prijs incl btw	Aantal flessen
SPANJE - Catalonië - Penedes				CANALS I MUNNÉ			
CAVA	Cava Reserva Brut DO Montserrat Canals Torres	40 % Macabeo 30 % Xarel.Lo 30 % Parellada	Een frisse cava met fijne en aanhoudende bubbels. Zachte aroma's met een toets van bloemen en boter. 24 maanden gerijpt on the lees. Drink 6-8°C. Datum dégorgement op label.	Aperitief, aperohapjes, voorgerechten, gerookte vis, gerookt vlees, iberico, salades, groenten, vis, gevogelte	75 cl	10,70	12,95
ZUID-AFRIKA - West-Kaap							
BUBBELS	Saronsberg Méthode Cap Classique Brut (vonkelwijn) Tulbagh	Chardonnay	Een verfijnde en zijdezachte bubbel met een mooie afdronk! 100 % Chardonnay (Blanc de Blancs) uit Tulbagh. Op dezelfde wijze gemaakt als Champagne. Na rijping op fles van min. 2 jaar volgt een 2de gisting op de fles. Handmatige oogst. Aroma's van verse appel, romige en boterachtige geur van koekjes.	Aperitief, brunch, schelp- en schaaldieren, gerookte en gegrilde vis, zachte witte kazen, crème anglaise,	75 cl	16,49	19,95

GESCHENKVERPAKKING

Geschenzakje :	gratis	
Geschenkdoos 1 fles :	1,00 €	Houten kist 1 fles : 4,00 €
Geschenkdoos 2 flessen :	2,00 €	Houten kist 2 flessen : 4,80 €
Geschenkdoos 3 flessen :	3,00 €	Houten kist 3 flessen : 5,80 €
Geschenkdoos 4 flessen :	4,00 €	Houten kist 4 flessen : 6,80 €
Geschenkdoos 6 flessen :	5,00 €	Houten kist 6 flessen : 10,00 €
Geschenkdoos magnum :	2,50 €	

TER INFO: de groene achtergrond verwijst naar bio-wijnen, in de ruime zin van het woord.

TER INFO: Alle opgegeven prijzen zijn in Euro, per fles van 75 cl, tenzij anders aangeduid, zolang de voorraad strekt, en onder voorbehoud van wijzigingen in prijs, voorraad en jaargang bij het wijndomein, BTW en accijnsregime. Prijslijst bijgewerkt dd 21/11/2023.

NAAM & VOORNAAM	GSM
ADRES	
E-MAILADRES	BTW