

BUBBELS

DOC Prosecco Canaletto Brut – Casa Girelli (Veneto)

- Wijnstijl: fruitig, met een vleugje appel, citrus en grapefruit. Uitgesproken tonen van blauwewegen en acacia.
- Lekker bij: als aperitief, lichte gerechten als zalm

€ 8,90 / fles

Technische fiche : klik [HIER](#)

WITTE WIJN

Aubépine – Cave de Lumières (Ventoux)

AOP Ventoux – Clairette, Grenache Blanc, Roussane

- Wijnstijl: Poire Williams, ananas, heerlijk fruitig, frisse afdronk.
- Lekker bij: als aperitief, gegrilde vis, zeevruchten, geitekaas, wit vlees

€ 6,90 / fles

Technische fiche : klik [HIER](#).

Tramontane Blanc – Domaine Auréto (Vaucluse)

IGP Méditerranée – 60% Viognier, 40% Roussane

- Wijnstijl: neus van steenfruit, versterkt met fijne houttoetsen vlezig, fruitig, licht boterachtig en goed uitgebalanceerd, mooie afdronk
- Lekker bij: Sint-jakobsschelpen, roerei truffels, vis in saus, tong meunière, forel in boter

€ 13,90 / fles

Technische fiche : klik [HIER](#)

Meursault “Bois de Blagny” – Domaine Saint Marc (Bourgogne)

AOC Meursault – 100% Chardonnay

- Wijnstijl : tonen van hout, rook en kleine tonen van rijp wit fruit in combinatie met hints van citroen, vuursteen en een vleugje kruiden en vanille. In de mond fruitig, evenwichtig, een mooie structuur, vet, zachtheid, een fijne romigheid en een mooi zuurtje. Mooie lengte met zeer discrete hints van toast en hazelnoot.
- Lekker bij : vette vis, gegrild of met een botersaus

€ 32,00 / fles

Technische fiche: klik [HIER](#)

RODE WIJN

Grrrenache – Cave de Lumières

IGP Vacluse – 100% Grenache

- Wijnstijl : aroma's van rijpe kersen, frambozen, pruimen fruitig, rond en vol in de mond
- Lekker bij : tapas, pizza's, charcuterie, jonge kazen

€ 5,50 / fles

Technische fiche : klik [HIER](#)

Couloubre – Domaine de l'Angèle (Ventoux)

AOP Luberon – 50% Grenache, 50% Syrah

- Wijnstijl: vers rood fruit met dominantie van cassis zachte tannines , allemansvriend
- Lekker bij: BBQ met côte à l'os, grillades, rood vlees

€ 7,50 / fles

Technische fiche : klik [HIER](#)

SFX – Domaine François Xavier Lambert (Gigondas)

AOP Côte du Rhône – 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

- Wijnstijl: uitgesproken aroma's van verse cassis, rode bes en framboos krachtig en vol (14,5°), ook een tikkeltje vrouwelijk, versmolten tannines, prima afdronk, mooi evenwichtig en elegant
- Lekker bij: rood en wit vlees, pasta's

€ 7,50 / fles

Technische fiche : klik [HIER](#)

Ludivine – Domaine de l'Angèle (Ventoux)

IGP Vacluse – 100% Syrah

- Wijnstijl : viooltjes, zoethout, humus, kruiden in de neus lichte vanillesmaak, een echte krachtpatser
- Lekker bij: rood vlees en wild, m.a.w. bij een stevig stuk vlees

€ 9,50 / fles

Technische fiche : klik [HIER](#)

Vacqueyras – Domaine François Xavier Lambert (Gigondas)

AOP Vacqueyras - 75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre

- Wijnstijl : fruitige aroma's (klein rood fruit, kersen...) een goede structurele balans met fijne tannines en mooie rondheid
- Lekker bij: rood vlees, wild, krachtige kaas

€ 11,50 / fles

Technische fiche : klik [HIER](#).

Gigondas - Domaine François Xavier Lambert (Gigondas)

AOP Gigondas - 75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre

- Wijnstijl : mooie kardinaalrode wijn met een krachtige structuur en elegante aroma's van gestoofd fruit eindigend met de nodige kruidigheid
- Lekker bij: lamsrack, wild, eend, gegrilde ribbetjes

€ 13,90 / fles

Technische fiche : klik [HIER](#)

Santenay « Les Chainey » – Domaine Saint Marc (Bourgogne)

AOC Santenay – 100% Pinot Noir

- Wijnstijl : heerlijke pinot noir, rood fruit, zachte structuur en verfijnde afdrank geplette aardbei in combinatie met een vleugje kers, hints van toast en een discrete hint van chocolade en kruiden. De smaak is mineraal, pittig, elegant, goed uitgebalanceerd en biedt een beetje vettigheid, finesse, een mooie frisheid,
- Lekker bij: rood vlees en wild

€ 19,90 / fles

Technische fiche : klik [HIER](#)

Pommard « Les Chanlains » - Domaine Saint Marc (Bourgogne)

AOC Pommard – 100% Pinot Noir

- Wijnstijl : subtiel met de rondheid van mooi, geïntegreerde tannines en rokerige toetsen
smaak vol finesse, een echte wijn voor de Bourgogne-liefhebber.
- Lekker bij : ossenhaas, wild of belegen kazen

€ 32,00 / fles

Technische fiche : klik [HIER](#)