

Delhaize Guide des boissons

Tchin, tchin,

LA FÊTE,
TOUS ENSEMBLE !

LA SÉLECTION DE FÊTE

LES CONSEILS DE NOS EXPERTS

LES PROMOS

LES IDÉES CADEAUX

SIMPLIFIEZ-VOUS LES RÉVEILLONS

Tous nos supermarchés Delhaize seront ouverts les mardis 24 et 31 décembre 2019 de 7H30 à 16H, la plupart de nos supermarchés sont ouverts les lundis 23 et 30 décembre 2019 (consultez les horaires de nos magasins sur delhaize.lu).

La plupart des AD et Proxy Delhaize sont ouverts les dimanches et jours fériés; renseignez-vous auprès de votre point de vente.

Réservez votre menu de fête sur delhaize.lu ou dans le magasin de votre choix, votre commande vous attendra en magasin.



Sommaire

- P. 3 **DO'S & DON'TS DES BOISSONS AUX RÉVEILLONS**
- P. 4-7 **LES BULLES**
- P. 8-9 **LES APER'ZÉROS**
- P. 10-11 **LES NEGRONI**
- P. 12-13 **LES SPIRITUEUX**
- P. 14-15 **LES VINS BLANCS**
- P. 16-17 **LES VINS ROUGES**
- P. 18-19 **LES VINS D'ICI ET D'AILLEURS**
- P. 20 **LES VINS DOUX**
- P. 21 **LES DÉCOUVERTES**
- P. 22 **LES BIÈRES**
- P. 23 **LES IDÉES CADEAUX !**

Édito

Ensemble, on lève son verre à des fêtes réussies !

Les fêtes, c'est le moment de rassembler les tribus, les amis, les duos, les collègues. Ensemble, on fête la fin d'une année, le début d'une nouvelle, on a plus d'une occasion de lever nos verres pour saluer ces moments forts ! On pense aux menus des réveillons et à comment accorder les plats et les boissons...

"Ensemble, on se rassemble" ? Delhaize a aussi rassemblé ses experts pour vous concocter une sélection de boissons, de conseils et de découvertes pour faire pétiller vos réveillons de la plus belle des façons. Découvrez leurs suggestions au fil de ce guide festif bien pratique.

Joyeuses fêtes!

Votre équipe Delhaize

DO'S & DON'TS

des boissons aux réveillons

Pour un réveillon réussi, le bonheur est dans l'assiette, mais aussi dans le verre ! Comment bien penser votre suite de boissons ? Quel vin succèdera le mieux à l'autre ? Comment les servir, les déguster ? Rappel de quelques petits gestes à faire ou à éviter.

LES CONSEILS DE VANESSA, NOTRE CONSEILLÈRE VINS DELHAIZE !

Suivez les conseils de Vanessa, elle s'y connaît ! Conseillère en vins, elle vous révèle les gestes à faire, ceux à éviter, toutes les astuces pour ceux et celles qui ont la mission des boissons aux réveillons.



DANS QUEL ORDRE SERVIR LES BOISSONS ?

On a envie de casser les codes dans l'association mets/vin ? Pourquoi pas ! Mais dans notre élan de créativité, retenons quelques fondamentaux.

Do

- ★ À l'apéro, tout est permis : bulles, vins légers, bières, cidres, cocktails avec ou sans alcool...
- ★ Le champagne ? On préférera le brut à l'apéro, le demi-sec au dessert. On peut aussi faire tout le repas au champagne !
- ★ Pour les vins, une règle : y aller crescendo. On monte en puissance comme en gamme. On déguste les vins légers avant les vins plus capiteux.

Don't

- ★ Un "whisky glace" à l'apéro ? On peut, mais on retient que nos papilles seront un peu échaudées pour la suite des vins.
- ★ Attention, pour le champagne et autres bulles bruts ou extra bruts : le sucre contenu dans les desserts va les rendre acides, il faut préférer la version "douce". Par exemple un champagne Duval-Leroy Demi-Sec, qui complète la table des desserts!

LA BONNE TEMPÉRATURE ?

Pour apprécier tous les contours d'un vin, le déguster à bonne température est un must.

Do

- ★ Pour refroidir ou tenir un vin à température : un seau avec de l'eau et des glaçons et rien d'autre !
- ★ Pour un vin rouge parfait : servir les souples à 16-17°, les tanniques à 15-16°, les riches en alcool à 15°.
- ★ Pour un vin blanc au top : les secs supportent les 9-11° mais s'ouvrent à 11-14°, les gras entre 11 et 14°, les moelleux entre 10 et 13°.
- ★ Une bulle fraîche supporte un 9-11° mais les grands champagnes demandent un 12-14°.

Don't

- ★ Éviter de mettre trop peu d'eau dans le seau à glace : la bouteille doit être bien immergée aux 2/3 pour que le froid se répartisse partout.
- ★ Servir un vin rouge, même léger, à moins de 15° enferme son arôme. Et au-delà de 19-20° il sera trop alcoolisé.
- ★ Mettre une bouteille de vin ou de champagne au congélateur nuit à ses arômes !

Parfois, si le vin est d'exception, on peut décider de le savourer avec un palais vierge, donc en début de fête !

Les CHAMPAGNES

La fête commence avec légèreté

“Une petite flûte de champagne ?” Et la fête pétille déjà dans les yeux de tous. Ah, l’effet magique de ces nobles bulles, reines de la fête ! Choisissez celles qui feront de votre réveillon une réussite.

MAISON DUVAL-LEROY, des femmes de champagne!

Carol Duval-Leroy tient les rênes de cette belle maison de champagne et Sandrine Logette-Jardin est son excellente cheffe de cave. De leurs mains expertes naissent de magnifiques cuvées, dont le Brut Réserve reste la carte de visite réputée.

-35%
SUR TOUTE
LA GAMME**



DUVAL-LEROY BRUT RÉSERVE

Champagne brut
75 cl • € 21,74/L
Cépages: chardonnay, pinot noir et meunier

€25⁸⁵ €16³¹*

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

* Le prix indiqué tient compte de l'offre promotionnelle

** Non valable sur le Duval-Leroy Femme de Champagne

**2+1
GRATIS**

VRANKEN GRANDE RÉSERVE

Champagne brut ou demi-sec
75 cl • € 21,50/L

Cépages brut: chardonnay, pinot noir et meunier
Cépages demi-sec: chardonnay, pinot noir et meunier

Le Grande Réserve demi-sec allie merveilleusement fraîcheur et sucres résiduels. Il présente des arômes de fruits blancs et de brioche, une touche d'onctuosité et une exquise fraîcheur dans sa finale.

€72⁵⁰ €48³⁸*
POUR 3

DE CASTELLANE

Champagne brut
75 cl • € 20,05/L

Cépages: chardonnay, pinot noir et meunier

Le brut classique est élaboré à partir des trois cépages traditionnels, il associe harmonieusement fraîcheur, élégance et fruits savoureux.

€67⁵⁰ €45¹⁰*
POUR 3

VRANKEN DEMOISELLE

Tête de Cuvée
Champagne brut

75 cl • € 24,08/L
Cépages: chardonnay, pinot noir et meunier

Champagne à l'excellent goût fruité, une fraîcheur exemplaire et des notes minérales qui aiguisent l'appétit.

€81⁵⁰ €54¹⁸*
POUR 3



SOIT €16¹⁹/BOUT.
À L'ACHAT DE 3

SOIT €15⁰⁵/BOUT.
À L'ACHAT DE 3

SOIT €18⁰⁹/BOUT.
À L'ACHAT DE 3



PERRIER-JOUËT

Champagne brut
75 cl • € 52,25/L

Cépages: chardonnay, pinot noir et meunier

Cuvée classique d'une maison fondée en 1811. Un champagne qui, après 3 ans d'élevage, étonne par sa fraîcheur et son caractère merveilleusement fruité.

€39¹⁹

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

* Le prix indiqué tient compte de l'offre promotionnelle

Servir avec classe?

Une bouteille de champagne se sert en la tenant par le cul et non par le col. Et en versant plusieurs fois, histoire de faire retomber les bulles et remplir le verre aux 2/3.

ON PÉTILLE

sur d'autres notes



-35%

CODORNÍU SELECCIÓN RAVENTÓS

Cava brut ou rosé
75 cl • € 8,40/L
Cépages brut: macabeo, xarel-lo, parellada
Cépages rosé: macabeo, parellada, pinot noir, xarel-lo
Un cava étonnant de puissance, de saveur et de profondeur. Fruits très mûrs, toastés, belle fraîcheur en finale.

€9⁹⁹ €6³⁰*



-3 €

New

VEUVE HÉMARD
Blanc de Blancs
Champagne brut
premier cru
75 cl • € 32,12/L
Cépage: chardonnay
Un champagne robuste et pourtant élégant aux riches arômes de fruits, qui pourra même accompagner un repas.

€27⁹⁹ €24⁰⁹*



-3 €

ELISSA PERENNA EXTRA BRUT
Franciacorta
75 cl • € 15,32/L
Cépages: chardonnay, pinot noir
La Franciacorta (Lombardie) est à l'Italie ce que le champagne est à la France. Vin effervescent très fin et savoureux aux arômes d'agrumes et d'amande avec une belle acidité.

€14⁹⁹ €11⁴⁹*

Cet extra-brut est parfait pour les palais les plus avertis!



2+1 GRATIS

MIONETTO
Prosecco D.O.C.
• 20 cl • € 9,63/L
Cépage: glera

€8⁹⁹ €5⁷⁸* POUR 3

• 75 cl • € 6/L
Cépage: glera
€20⁹⁹ €13⁵⁰* POUR 3

Prosecco de haut vol, léger et joliment fruité qui donne d'emblée envie d'y revenir. Pas trop sec, avec un équilibre parfait entre les fruits mûrs et fraîcheur.

À servir sur glace, dans des verres ronds : une nouvelle expérience Pommery!



-3 €

New

POMMERY ROYAL BLUE SKY
Champagne demi-sec
75 cl • € 57,85/L
Cépages: chardonnay, pinot noir et meunier
Champagne de fête, à la fois vif et joyeux, pour trinquer entre amis. Un flacon gourmand, tout en fraîcheur et fruit croquant, auquel on fait un sort en un tournemain.

€46⁹⁹ €43³⁹*

À CHAQUE BULLE, SON PETIT NOM

On connaît le **champagne**, la Roll's des bulles, qui n'est produit qu'en Champagne, selon la méthode champenoise.

À côté du champagne, le **crémant** tire ses lettres de noblesse de son élaboration : il suit la méthode champenoise mais avec d'autres cépages.

La **Clairette de Die**, quant à elle, est un vin effervescent naturel qui nous vient de la Drôme, comprenant essentiellement de la clairette.

Avec le **prosecco**, les bulles se font italiennes ! Ce vin pétillant qui nous vient de la région de la Vénétie nous ravit par son petit côté fruité.

Et enfin, avec le **cava**, les bulles se gorgent du soleil espagnol. Pourquoi "cava" ? Parce que c'est dans les caves catalanes qu'il est né !



2+1 GRATIS

SOIT €5⁴⁶ /BOUT. À L'ACHAT DE 3

DE CHANCENY
Crémant de Loire A.C.
Blanc ou rosé
75 cl • € 7,28/L
Cépages blanc: cabernet franc, chardonnay, chenin blanc
Cépage rosé: cabernet franc
Crémant pur, tout en nuances et persistant. Joli fruité, avec des notes de pain grillé, belle et longue fraîcheur. À l'apéritif ou avec du poisson froid.

€24⁹⁹ €16³⁸* POUR 3



2+1 GRATIS

SOIT €5¹⁷ /BOUT. À L'ACHAT DE 3

New

!HOLA! BRUT 2020
Cava D.O.
75 cl • € 6,89/L
Cépages: macabeo, xarel-lo, parellada
Des bulles gaies et légères pour des fêtes dans la bonne humeur. Vin sans complexité, rond et souple qui plaît à tout le monde.

€23⁹⁹ €15⁵⁰* POUR 3



2+1 GRATIS

SOIT €4³⁷ /BOUT. À L'ACHAT DE 3

CLAIRETTE DE DIE
Clairette de Die A.C.
Mousseux
75 cl • € 5,82/L
Cépages: clairette, muscat
Vin mousseux gorgé de soleil de la Drôme provençale. Gai et plaisant, bel équilibre de moelleux (fruits très mûrs) et de rafraîchissante vivacité. Se savoure à tout moment.

€19⁹⁹ €13¹⁰* POUR 3

Les APER'ZÉROS

Avec ou sans alcool, on trinque ensemble !

Tout le monde n'a pas forcément envie d'un apéro alcoolisé. Pas de souci ! Bulles, vins, gin... il y a moyen de se faire plaisir avec toute une série d'apéros "zéro" carrément 10/10 !



Façon "coupe".
effet chic !

Le Codorníu Zéro est un vin pétillant délicieux et sans alcool. Arômes d'agrumes frais et de fruits tropicaux, fines bulles, caractère fruité et harmonieux.



Pour toutes les envies de bulles

1+1
GRATIS

SANS ALCOOL

CODORNÍU ZERO
Vin mousseux non-alcoolisé blanc ou rosé
75 cl • € 4,50/L

€13^{50*} €675^{*}
POUR 2

2+1
GRATIS
SOIT €389 /BOUT. À L'ACHAT DE 3

SANS ALCOOL

EDENVINE
Vin non alcoolisé d'Australie
Cépage blanc: chardonnay
Cépage rouge: shiraz
75 cl • € 5,15/L

€17^{50*} €1158^{*}
POUR 3

Oh, le beau choix "zéro" !

* Le prix indiqué tient compte de l'offre promotionnelle

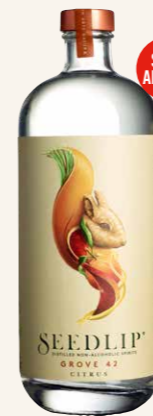
Des saveurs inédites



SANS ALCOOL

SEEDLIP SPICE 94
Spiriteux non-alcoolisé
70 cl • € 40,85/L
Distillation d'un mélange d'écorces de cascarilla, cardamome, citron, pamplemousse et chêne américain. Sans alcool, sans sucre ni arôme artificiel. À consommer avec un Indian tonic water.

€28⁵⁹



SANS ALCOOL

SEEDLIP GROVE 42
Spiriteux non-alcoolisé
70 cl • € 40,85/L
Les ingrédients qui entrent dans la composition (orange, orange sanguine, clémentine, gingembre, citron, citronnelle) sont récoltés, macérés à froid individuellement, distillés puis mixés afin de capturer tous les arômes. À consommer avec un tonic et un zeste d'orange.

€28⁵⁹



SANS ALCOOL

SEEDLIP GARDEN 108
Spiriteux non-alcoolisé
70 cl • € 40,85/L
Un assemblage très floral de houblon, pois, menthe, romarin, thym, foin récoltés à la main. Ce distillat non-alcoolisé et sans sucre est servi idéalement frais avec un tonic water et un zeste de citron.

€28⁵⁹

* Le prix indiqué tient compte de l'offre promotionnelle

Vive les mocktails !



CEDER'S
Spiriteux non-alcoolisé

• Crisp
50 cl • € 35,79/L
Un mélange rafraîchissant de genévrier et des agrumes, combiné avec du concombre et de la camomille.

• Wild
50 cl • € 35,79/L
Épicé et intrigant: on y retrouve un mélange de plantes telles que le genévrier et le gingembre, combinées à du clou de girofle et du rooibos.

SANS ALCOOL

-3 €

€28^{50*} €1789^{*}

Un "gin-tonic" façon zéro ?

On mixe 50 ml de Fluère avec un premium tonic. On sert "on the rocks" dans un verre tapissé d'une tranche de concombre, garni d'un brin de romarin et de quelques grains de grenade.



SANS ALCOOL

FLUÈRE
Spiriteux non-alcoolisé
70 cl • € 31,93/L

Seuls les meilleurs ingrédients botaniques sont utilisés : graines de coriandre de l'exotique Casablanca, meilleures baies de genièvre des hauts sommets de l'Himalaya, excellente lavande de Provence et zestes de citron méditerranéen.

€22³⁵

Les NEGRONI

On twiste, on mixe, pour tous les goûts

Le Negroni est le "must drink" de la mixologie italienne ! Un jour de 1919, le Comte Negroni demanda d'ajouter un trait de gin plutôt que d'eau gazeuse dans son Americano : le "Negroni" était né et fait depuis le tour du monde des barmen. Aujourd'hui, il se twiste, se mixe, se transforme pour le bonheur de nos papilles. Y compris en version "zéro" !

Les Negroni



Negroni CLASSIC

On termine avec des zestes et tranches d'orange.



WHITE Negroni

On pimpe avec une touche de pamplemousse blanc.



Negroni ROSÉ

On twiste avec une tranche de pamplemousse rose.



Negroni SBAGLIATO

Un cocktail ou des bulles ? Ici, on a les 2 en 1 !



Negroni ZERO

SANS ALCOOL

Zestes et tranches d'orange pour être classic-like !



↑ C'est au Caffè Casini à Florence que le Comte Negroni crée "son" cocktail.

Le Negroni "DOC", on l'adore ! Avec ses notes d'herbes sèches et son amertume, il est parfait pour démarrer une soirée festive.



LE MIX

20 ml de **Beefeater Dry** +
20 ml de **Campari** +
20 ml de **Martini Bitter**

- ★ **BEEFEATER DRY** Gin - London Dry 40% vol. alc. - 70 cl
- ★ **CAMPARI** Apéritif 25% vol. alc. - 1 L
- ★ **MARTINI BITTER** Apéritif 28,5% vol. alc. - 70 cl

Ce Negroni classique avec un petit twist a aussi son histoire ! Ici, son barman a dû composer avec des ingrédients français à coté du gin...



LE MIX

20 ml de **Beefeater Dry** +
20 ml de **Lillet Blanc** +
20 ml de **Suze**

- ★ **BEEFEATER DRY** Gin - London Dry 40% vol. alc. - 70 cl
- ★ **LILLET** Apéritif - Blanc 17% vol. alc. - 75 cl
- ★ **SUZE** Apéritif 20% vol. alc. - 70 cl

Ce Negroni plus doux, moins amer que le classique, est parfait pour celles et ceux qui veulent voir la vie en rose !



LE MIX

20 ml de **Larios Rosé** +
20 ml de **Lillet Rosé** +
20 ml de **Suze**

- ★ **LARIOS** Gin - Rosé 37,5% vol. alc. - 70 cl
- ★ **LILLET** Apéritif - Rosé 17% vol. alc. - 75 cl
- ★ **SUZE** Apéritif 20% vol. alc. - 70 cl

Un Negroni "je me suis trompé" où le gin a été accidentellement remplacé par du vin pétillant... Bingo, c'est un délice !



LE MIX

20 ml de **Mionetto DOC** +
20 ml de **Lillet Blanc** +
20 ml de **Suze**

- ★ **MIONETTO DOC** Prosecco 75 cl
- ★ **LILLET** Apéritif - Blanc 17% vol. alc. - 75 cl
- ★ **SUZE** Apéritif 20% vol. alc. - 70 cl

Futé et délicieux, ce Negroni zéro alcool est le complice parfait des "Bob" de la fête et des convives qui veulent la jouer piano.



LE MIX

20 ml de **Ceder's Crisp** +
20 ml de **Sanbitter** +
20 ml de **Edenvine Chardonnay**

- ★ **CEDER'S** Gin non-alcoolisé 50 cl
- ★ **SANBITTER** Apéritif 0 % vol. alc. 6 x 10 cl
- ★ **EDENVINE CHARDONNAY** Vin sans alcool 75 cl

Prémium JAPANESE SPIRITS

Quand les spiritueux se lèvent à l'Est...
Avec les gins, whiskies et vodkas "made in Japan", c'est toute la maîtrise et l'art du subtil qui s'expriment dans nos verres. On embarque avec délice pour un voyage, 100% prémium, d'arômes et de saveurs qui revisitent les spiritueux !

Un pur malt
élégant et
affirmé, très
féminin-
masculin



1 NIKKA - TAKETSURU

Pure malt
43% vol. alc.
70 cl • € 60,64/L

€42⁴⁵

Ce pur malt est le mariage des deux single malts Nikka, il a un caractère affirmé mais tout en élégance avec des notes boisées et épicées.

3 THE CHITA

Single Grain Japanese Whisky
43% vol. alc.
70 cl • € 67,56/L

€47²⁹

Un whisky japonais «Single Grain» très raffiné et artisanal avec une maturation en fûts de vin, de sherry et de bourbon. À boire pur ou «on the rocks».

2 TOKI

Blended Whisky
43% vol. alc.
70 cl • € 45,50/L

€31⁸⁵

C'est un blended Japanese whisky, fait sur base des 3 célèbres malt whiskies: Hakushu, Yamazaki et Chita. À boire pur, sur glace ou avec un cola.

4 TOKINOKA

Blended Whisky
40% vol. alc.
50 cl • € 69,38/L

€34⁶⁹

Le whisky Tokinoka Blended issu de la distillerie White Oak est un assemblage de différents single malts. Il fait découvrir un bel équilibre et des notes épicées. Ce whisky est idéal pour l'apéritif.

Le Chita en version "Highball"

Une autre façon de déguster ce whisky pas ordinaire, vieilli en fûts de chêne de vin espagnol ? On en fait un "Highball" : versez le Chita dans un verre rempli de glaçons, mélangez, ajoutez de l'eau pétillante, remuez et servez garni d'une tranche de pamplemousse ou de citron... Mmm... !

Un gin aux notes
subtiles pour des fêtes
réussies !

Exclu

ROKU

Japanese Gin
43% vol. alc.
70 cl • € 32,99/L

€23⁰⁹



HAKU

Vodka
40% vol. alc.
70 cl - € 47,41/L

Cette vodka japonaise est faite avec 100% de riz japonais. Haku signifie «blanc» en japonais. Le mot peut aussi signifier "brillant" - un hommage à l'art de distiller une vodka claire pleine de saveur.

€33¹⁹

Pari audacieux :
un gin relevé de
subtiles notes
de saké !



JINZU

Gin
41,3% vol. alc.
70 cl • € 48,93/L

Jinzu est le subtil mariage d'un gin anglais avec le goût délicat des fleurs de cerisier, des fruits de yuzu et le goût final du saké japonais. À déguster en gin-tonic ou avec une rondelle de pomme verte.

€34²⁵



-3 €

BULLDOG

London Dry Gin
40% vol. alc.
70 cl - € 28,41/L

Issu d'un assemblage de 12 plantes exotiques notamment l'oeil de dragon et le pavot, le Gin Bulldog surprend par son goût fruité et sa pureté.

€19⁸⁹



-150 €

BICKENS

Dry Gin
40% vol. alc.
1 L - € 10,45/L

Le London Dry Gin est composé de 10 herbes provenant du monde entier. Cette bouteille contient également un soupçon de citron et est embouteillée dans une bouteille simple mais noble.

€11⁵⁰ €10⁴⁵



CHIVAS REGAL

Mizunara
Blended Scotch Whisky
40% vol. alc.
70 cl • € 65,36/L

Le premier whisky écossais ayant été fini dans des fûts de chêne Mizunara, un bois japonais. Ce chêne rare apporte des notes aromatiques douces. Le whisky qui en résulte est gourmand avec une touche d'épices. À boire pur ou «on the rocks».

€45⁷⁵

-2 €



CHIVAS REGAL

Ecossais
Blended
40% vol. alc.
70 cl • € 26,99/L

Le Chivas 12 ans est à la fois rond, riche et généreux. Cet assemblage de whiskies de malt et de grain fins, vieillis pendant au moins douze ans, saura vous séduire par ses notes de miel, de vanille et de pommes mûres.

€20⁸⁹ €18⁸⁹

Les VINS BLANCS

Fraîcheur et rondeur au menu

Le vin blanc, on l'aime de toutes les façons. Pour saluer l'apéro, pour accompagner les entrées, le banc de l'écailler, le poisson, voire tout le repas... on découvre de belles idées d'ici et d'ailleurs !

CHABLIS CUVÉE PRESTIGE 2017

Chablis A.C.
Vin blanc de Bourgogne
75 cl · € 12,08/L
Cépage: chardonnay

Chablis fidèle à la grande tradition! Frais, fruité, surtout sur les agrumes et la pomme, avec une note minérale en fin de bouche. Vin droit et vif pour accompagner les coquillages et crustacés ainsi que les préparations de poisson chaudes et froides.

SOIT €9,06 /BOUT. À L'ACHAT DE 3

€40ST €27,18^{*} POUR 3 + € 0,90 CONSIGNE

SEC, AMPLÉ & COMPLEXE

2+1 GRATIS

SOIT €9,06 /BOUT. À L'ACHAT DE 3



Un blanc après l'autre ?

Si on prévoit plusieurs vins blancs au cours de la soirée, on fera d'abord déguster les blancs secs, plus frais et plus acides. Puis on poursuit avec un blanc plus gras, type chardonnay élevé en fûts, viognier...

ALTANO 2017/2018

Douro D.O.C.
Vin blanc du Portugal
75 cl · € 5,86/L
Cépages: malvasia fina, moscatel galego, viosinho, rabigato

Vinification moderne pour ce vin du Douro portugais, où on produit aussi le prestigieux porto. Floral et fruité, surtout la pêche et les fruits exotiques, élégant et équilibré avec une belle fraîcheur.

€19ST €13,19^{*} POUR 3

SEC, AMPLÉ & FRUITÉ

2+1 GRATIS

SOIT €4,39 /BOUT. À L'ACHAT DE 3

-20%

POUILLY FUMÉ PRESTIGE 2018

Pouilly Fumé A.C.
Vin blanc de France
75 cl · € 13,54/L
Cépage: sauvignon blanc

Bel équilibre entre les fruits luxuriants et l'acidité typique du sauvignon. Finale longue et vive. Une référence pour la région !

SEC, FRAIS & FRUITÉ



€12ST €10,15^{*}

-20%

DANIE DE WET FINESSE CHARDONNAY 2018/2019

Wine of Origin
Robertson
Vin blanc d'Afrique du Sud
75 cl · € 11,04/L
Cépage: chardonnay

La relation entre De Wetshof Estate et Delhaize remonte aux années 90. Ensemble, ils ont développé un vin personnalisé. Un vin aux arômes zesty et une acidité moyenne.

SEC, AMPLÉ & COMPLEXE



€10ST €8,29^{*}

-20%

LES PRINCES ABBÉS - DOMAINE SCHLUMBERGER 2016

Alsace A.C.
Vin blanc d'Alsace
75 cl · € 9,06/L
Cépage: riesling

Le Domaine Schlumberger est la référence en Alsace. Ce riesling au parfum de fleurs blanches développe une saveur fruitée d'agrumes, d'épices et de gingembre.

SEC, FRAIS & FRUITÉ



€8ST €6,79^{*}

-30%

ZUCCARDI Q CHARDONNAY 2017

Vin blanc d'Argentine
75 cl · € 10,31/L
Cépage: chardonnay

Un chardonnay solide et tout en finesse, fleuri mais présentant aussi du fruit blanc. Plein, juteux et excellentement frais.

SEC, AMPLÉ & FRUITÉ



€11ST €7,74^{*}

-20%

FENDANT DU VALAIS 2018

Fendant A.C.
Vin blanc de Suisse
75 cl · € 9,44/L
Cépage: chasselas

Un vin aux touches de fruits mûrs, aux belles acidités et à la longueur idéale.

LÉGER & FRUITÉ



€8ST €7,08^{*}

SAINT-VÉRAN 2018

Saint-Véran A.C.
Vin blanc de Bourgogne
75 cl · € 7,87/L
Cépage: chardonnay

Vin blanc à base de chardonnay raffiné, frais et minéral, à la fois floral et fruité, avec des notes vives de pêche, de poire et d'amande.

€26ST €17,70^{*} POUR 3

SEC, AMPLÉ & FRUITÉ



Les vins blancs

Avec ses notes d'agrumes, il est aussi parfait avec des sushis !

2+1 GRATIS

SOIT €5,90 /BOUT. À L'ACHAT DE 3



Les VINS ROUGES

Le repas prend de belles couleurs

Avec leurs belles robes pianotant du rouge au grenat, les vins rouges font monter le ton ! Chaleur et couleur s'invitent au repas, les notes d'épices, de bois, de fruits rouges font de savoureuses harmonies avec nos plats de viande, volaille et gibiers.

-30%

Château Anthonic
2015
MOULIS-EN-MÉDOC

Le château Anthonic est une des plus anciennes propriétés de l'appellation Moulis-en-Médoc. Le vignoble est aujourd'hui en reconversion biologique. Une approche qui fait la part belle au "temps" : le temps nécessaire à la croissance du raisin, l'élevage du vin dans le chai, son vieillissement en bouteille... jusqu'à son épanouissement en bouche !

CHÂTEAU ANTHONIC 2015/2016

Moulis-en-Médoc A.C.
Vin rouge de Bordeaux
Cépages: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc
• 37,5 cl • € 13,05/L

€6⁹⁵ €4⁸⁹*

• 75 cl • € 11,75/L

€12⁹⁵ €8⁸¹*

• 1,5 L • € 12,04/L

€25⁷⁵ €18⁰⁵*

SOUPLE & ÉPICÉ



2+1 GRATIS
SOIT €5⁹⁰ /BOUT. À L'ACHAT DE 3

CHÂTEAU SIGOGNAC 2015/2016

Médoc A.C.
Vin rouge de Bordeaux
75 cl • € 7,87/L
Cépages: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot

Une fermentation traditionnelle et un élevage de 12 à 15 mois en fûts de chêne de France permettent d'obtenir un vin plein, tout en fruits rouges et noirs, aux touches vanillées et de fins tanins joliment intégrés.

SOUPLE & FRUITÉ



€28⁵⁰ €17⁷⁰* POUR 3

-20%

MARANGES DOMAINE DESSAUGE 2015

A.C. Maranges
Vin rouge de Bourgogne
75 cl • € 16,48/L
Cépage: pinot noir

Natif de Bourgogne, le pinot noir est un cépage complexe à l'origine des grands vins. Robe rubis, arôme de fruits rouges, notes épicées, belle rondeur en bouche.

SOUPLE & COMPLEXE



€15⁴⁵ €12³⁶*

2+1 GRATIS
SOIT €2⁸⁶ /BOUT. À L'ACHAT DE 3

VENT MARIN

Pays d'Oc I.G.P.
Vin rouge de France
75 cl • € 3,81/L
Cépage: merlot

Merlot croquant du sud profond de la France. Fruits rouges juteux, parfums de garrigue, tanins fins.

SOUPLE & COMPLEXE



€12⁸⁷ €8⁵⁸* POUR 3 + € 0,90 CONSIGNE

-20%

CHATEAU PINDEFLEURS 2016

Saint-Émilion Grand Cru A.C.
Vin rouge de Bordeaux
75 cl • € 19,51/L
Cépages: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot

Saint-Emilion Grand Cru issu d'un superbe domaine familial qui couvre 18 hectares de vignes. Vin rouge séveux à base essentiellement de merlot (90%), tout en fruit et en élégance avec des tanins soyeux.

SOUPLE & COMPLEXE



€18²⁵ €14⁶³*

CLOSERIE DE VAUDIEU 2018

Châteauneuf-du-Pape A.C.
Vin rouge des Côtes-du-Rhône
75 cl • € 17,97/L
Cépages: carignan, mourvèdre, syrah

Vin simple, accessible et débordant de tonalités mûres de cerises et de cassis. Ce vin charnu présente beaucoup de texture, du fruit rouge et noir, du bois joliment dosé et des tanins chauds et fins.

PUISSANT & ÉPICÉ



€16⁸⁵ €13⁴⁸*

-20%

Carafier, décanter, aérer le vin?

La différence ? On carafe ou aère un vin jeune : on le verse de manière vive sur les parois de la carafe pour libérer les arômes. Et on décanter un vin plus vieux : on le verse au contraire très lentement dans la carafe pour retenir le dépôt dans la bouteille.



↑
Dans l'armoire, on range la carafe ouverte, sans bouchon.



Les VINS D'ICI ET D'AILLEURS



1 TORRES GRAN CORONAS RESERVA 2014/2015

Penedès D.O.
Vin rouge d'Espagne
75 cl • € 11,19/L
Cépages: cabernet sauvignon, tempranillo

SOUPLE & COMPLEXE

€11⁹⁹ €8³⁹*

2 QUINTA DO ESPIRITO SANTO RESERVA 2016

New

Vinho Regional Lisboa
Vin rouge du Portugal
75 cl • € 10,31/L
Cépages: tinta roriz, castelão, syrah, touriga nacional

PUISSANT & COMPLEXE

€11⁹⁹ €7⁷⁴*

3 CASILLERO DEL DIABLO RESERVA PRIVADA

Maipo Valley
Vin rouge du Chili
75 cl • € 8,08/L
Cépages: cabernet sauvignon, syrah

PUISSANT & COMPLEXE

€27⁹⁹ €18¹⁸* POUR 3

4 LEEUWENKUIL RESERVE 2017

New

Wine of Origin Swartland
Vin rouge d'Afrique du Sud
75 cl • € 8,69/L
Cépages: syrah, cinsault, grenache, mourvèdre

PUISSANT & COMPLEXE

€8⁹⁹ €6⁵²*

5 JACOB'S CREEK SIGNATURE CABERNET SAUVIGNON 2016

Barossa Valley
Vin rouge d'Australie
75 cl • € 11,19/L
Cépage: cabernet sauvignon

SOUPLE & COMPLEXE

€11⁹⁹ €8³⁹*

Ode à Bacchus

Objet de culte avec Bacchus puis de commerce et de prospérité: le vin fait partie de la culture italienne. Cet héritage remonte à 4000 ans lorsque les hommes pressaient le raisin pour en faire du jus... qui, magie, fermentait et se transformait en breuvage enivrant.

AU LUXEMBOURG ! Les vins d'ici et d'ailleurs



LES DOMAINES DE VINMOSELLE
Sixty Six
Vin rouge du Luxembourg
75 cl • € 4,06/L
Cépage: pinot

LÉGER & FRUITÉ

€12⁹⁹ €6⁰⁹*



LES DOMAINES DE VINMOSELLE
Sixty Six
Vin blanc du Luxembourg
75 cl • € 4,06/L
Cépage: pinot blanc

SEC, FRAIS & FRUITÉ

€12⁹⁹ €6⁰⁹*



LES DOMAINES DE VINMOSELLE
Sixty Six
Vin rosé du Luxembourg
75 cl • € 4,06/L
Cépage: pinot

SEC, FRAIS & FRUITÉ

€12⁹⁹ €6⁰⁹*



LES DOMAINES DE VINMOSELLE
Auxerrois
Vin blanc du Luxembourg
75 cl • € 7,85/L
Cépage: auxerrois

SEC, AMPLÉ & FRUITÉ

€7⁹⁹ €5⁸⁹*



LES DOMAINES DE VINMOSELLE
Pinot blanc
Vin blanc du Luxembourg
75 cl • € 7,99/L
Cépage: pinot blanc

SEC, FRAIS & FRUITÉ

€7⁹⁹ €5⁹⁹*

ET VIVA ITALIA!

Des créations mono-cépage

Signature Collection propose des créations autour d'un seul Cépage: ici, le Cabernet Sauvignon. Les raisins sont issus de différentes régions d'Italie: Lombardie, Sicile et Toscane, puis assemblés. Ils sont ensuite élevés en foudres et barriques... pour notre plus grand plaisir!



BERSELLI SIGNATURE COLLECTION 2016

Vino varietale
Vin rouge d'Italie
Cépage: cabernet sauvignon

Un mélange de fruits rouges, de café et de chocolat, complété par des touches de vanille en finale.

• 3 L • € 16,25/L

€69⁹⁹ €48⁷⁶*

• 75 cl • € 11,19/L

€11⁹⁹ €8³⁹*

PUISSANT & BOISÉ



TENUTA ARBETA 2015

Barolo D.O.C.G.
Vin rouge d'Italie
75 cl • € 17,54/L
Cépage: nebbiolo

Barolo est appelé le vin des rois et le roi des vins, à raison. En bouche, vive attaque du tannin, suivie de saveurs complexes qui provoquent une explosion de goût.

PUISSANT & COMPLEXE

€18⁹⁹ €13¹⁵*



CORTO DI PASSO 2017

Nero d'Avola IGP
Vin rouge d'Italie
75 cl • € 8,69/L
Cépage: nero d'avola

Vin rouge concentré débordant de fruit, légèrement sucré mais présentant de beaux tanins bien mûrs et une charmante fraîcheur dans la finale.

SOUPLE & FRUITÉ

€8⁹⁹ €6⁵²*

Les VINS DOUX

Un peu de douceur pour terminer...

Les vins doux ont leur place près des mets plus sucrés. En fin de repas au dessert, auprès d'une bonne bûche. Miam! Mais les vins doux font un super combo avec les desserts qui jouent sur le sucré-salé, aussi.



2+1 GRATIS
SOIT €2,59 /BOUT. À L'ACHAT DE 3

LES GRANGELLES 2018
Côtes de Bergerac
Vin blanc de France
75 cl • € 3,46/L
Cépages: sémillon, sauvignon
Vin doux aux arômes de miel et de fruits confits, tout en affichant une fraîcheur étonnante.

DEMI-SEC

€11⁹⁵ €778^{*} POUR 3

-30%

VOUVRAY 2017/2018
Vouvray A.C.
Vin blanc de France
75 cl • € 6,05/L
Cépage: chenin blanc
Caractère floral et fruité, avec une joute vibrante entre la douceur et l'acidité en bouche.

DEMI-SEC

€8⁹⁵ €454^{*}

-20%

EISWEIN EXQUISIT
Niederösterreich
Vin blanc doux d'Autriche
37,5 cl • € 39,57/L
Cépages: grüner veltliner, welschriesling
Ce vin de dessert est d'une douceur rare. C'est un délicieux apéritif et un accompagnement parfait pour le fromage ou les desserts.

DOUX

€18⁹⁵ €1484^{*}

-20%

BAGLIO IMPASSITO 2016
Passito di Pantelleria D.O.C.
Vin doux d'Italie
37,5 cl • € 40,64/L
Cépage: zibibbo
Concentré et pourtant élégant, il n'est qu'acacia, fruit tropical et miel, et balance sublimement en bouche entre douceur et acidité.

DOUX

€19⁹⁵ €1524^{*}

-20%

CHÂTEAU D'ARCHE GRAND CRU CLASSÉ 2013
Sauternes A.C.
Vin blanc de Bordeaux
75 cl • € 25,80/L
Cépages: sauvignon, sémillon
Ce premier cru classé de Sauternes a une belle couleur paille dorée et des arômes de fruits confits. Caractère ample et fraîcheur équilibrée, pointe boisée.

DOUX

€24⁹⁵ €1935^{*}

-30%

CARPINUS TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS 2013
Vin blanc d'Hongrie
50 cl • € 32,47/L
Cépages: furmint, harslevelu
Présente un caractère unique d'arômes de fruits sur-mûris, avec une forte présence de sucres mais que vient parfaitement équilibrer une surprenante fraîcheur minérale.

DOUX

€23⁹⁵ €1623^{*}

Le COIN 'DÉCOUVERTES'

Des coups de coeur inspirants

Un vin bien de chez nous, un rosé ensoleillé, de belles grandes bouteilles pour honorer les grandes tablées, un mini format pour s'offrir un petit plaisir en solo... piochez dans nos coups de coeur!

1 LAS PUERTAS CHARDONNAY 2018
Central Valley
Vin blanc du Chili
3 L • € 3,27/L
Cépage: chardonnay
SEC, FRAIS & FRUITÉ

€12⁹⁵ €980^{*}

2 CHÂTEAU PLANTEY DE LA CROIX 2016/2017
Haut-Médoc A.C.
Vin rouge de Bordeaux
25 cl • € 12,45/L
Cépages: cabernet-sauvignon, merlot
SOUPLE & ÉPICÉ

€3⁹⁵ €311^{*}

3 QUINTA DO ESPIRITO SANTO 2017
Vinho Regional Lisboa
Vin rouge du Portugal
1,5 L • € 4,37/L
Cépages: tinta roriz, castelão
PUISSANT & FRUITÉ

€8⁹⁵ €655^{*}

4 CHÂTEAU FLORÉAL LAGUENS 2016/2017
Côtes de Bordeaux A.C.
Vin rouge de Bordeaux
1,5 L • € 8,05/L
Cépages: cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot
SOUPLE & FRUITÉ

€17⁹⁵ €1208^{*}

5 LES SOURCES 2018
Côtes de Provenances A.C.P
Vin rosé de Provence
75 cl • € 10,44/L
Cépages: grenache, cinsault, syrah
SEC, FRAIS & FRUITÉ

€11⁹⁵ €783^{*}

6 CHÂTEAU BON BARON CUVÉE LION 2015
Côtes de Sambre et Meuse A.O.P.
Vin rouge de Belgique
75 cl • € 17,48/L
Cépages: gamaret, garanoir, cabernet dorsa
PUISSANT & ÉPICÉ

€18⁹⁵ €1311^{*}



Les BIÈRES

Lupulus, féroce^{ment} traditionnelle

Une bière belge qui twiste tradition et innovation !

Au cœur de l'Ardenne, les brasseurs de Lupulus suivent scrupuleusement la tradition mais ajoutent des touches olfactives et gustatives innovantes à leur brassage. Et le résultat se déguste (ou dévore...) avec délice.

Une amertume fraîche aux notes épicées de thym

Un caractère doux aux notes légères d'agrumes

Lupulus, comme loup ?

Le nom de cette bière ferait écho à l'époque où l'Ardenne était peuplée de loups. Ou au nom latin du houblon : "humulus lupulus" ? ... Les 2 font une belle histoire !

BIÈRE BLONDE
Lupulus – Triple
4 x 33 cl
8,5% vol. alc.

€679

BIÈRE BRUNE
Lupulus
4 x 33 cl
8,5% vol. alc.

€679

GIFTPACK
AVEC 2 VERRES
COLLECTOR 15 CL

BIÈRE
Lupulus
Blanche (4,5 vol. alc.),
hopera (6% vol. alc.) et
organicus (8,5% vol. alc.) - 3 x 33 cl

€1549

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.

Les IDÉES CADEAUX



BIG CHOUFFE
Collector's edition
8% vol. alc.
1,5 L

€1259

DIEKIRCH
Bière de Noël
5,1% vol. alc.
33 cl

€540



GIFTPACK
+ VERRE
GRATIS

Exclu



COFFRET HOPTIMIST
Bière blonde
6,5% vol. alc.
4 x 33 cl

€1449



GIFTPACK
+ VERRES
GRATIS

COFFRET LA TRAPPE
Trappist
Double, isid'or,
quadrule
et triple
4 x 33 cl

€969



Calendrier de l'Avent

24 bières nationales et internationales pour décompter les jours avant Noël.

€4349

Découvrez l'ensemble de nos coffrets cadeaux en magasin

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.