

FESTIVAL DU VIN



Combinez à volonté

Plus de 20 combinaisons qui vont vous emballer.



+200
VINS ET BULLES
EN PROMO

DU 23/09 AU
20/10/2021 INCLUS

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse.

LUX-S39

Combinez à volonté

Des bulles rafraîchissantes avec un fromage affiné, des notes de citron avec du poisson, des tanins présents avec de la viande rouge... Oui, un bon vin sublime les sensations procurées par un bon plat. Les différentes saveurs d'un vin peuvent compenser, compléter ou rehausser celles d'un plat et offrir une expérience gustative tellement plus riche !

Mais comment savoir quel vin servir avec le plat que vous allez cuisiner ? Frank, Alain, Pieter-Jan, Christophe, Anouck et bien d'autres experts en accords mets/vins chez Delhaize vous ont concocté de délicieuses et surprenantes associations pour cette nouvelle foire aux vins. Leurs années d'expérience et leur savoir sur les goûts vous aideront à créer un accord parfait à table, tout simplement. Facile, non ? Découvrez et tchin-tchin.



FESTIVAL DU VIN

-25%



Anouck,
Acheteuse vin

Cava puissant & tapas gourmandes

DÉLICIEUX AVEC

Le domaine viticole de ce cava premium est situé à 150 km de Barcelone. C'est là que les raisins profitent non pas de l'air frais marin mais du climat continental chaud. Cette situation géographique offre au cava un goût particulièrement vineux et puissant. Ses arômes de fruits blancs, de pêche et d'abricot se marient joyeusement avec une belle sélection de tapas gourmandes comme des sardines à l'huile d'olive, des petites côtes d'agneau ou des aubergines grillées.

À PROPOS DES VIGNERONS

C'est dans la petite ville de Lleida en Catalogne que la famille Raventos a construit son magnifique château, il y a plus de 100 ans. Grâce à leur savoir-faire, ils ont pu développer un domaine viticole riche dans une région des plus arides. Leur secret ? L'irrigation des vignes est réalisée grâce à l'eau provenant de la fonte des neiges des Pyrénées. Attendez-vous à une oasis de plaisir dans chaque flûte.

LE SAVIEZ-VOUS

L'élégance du Raimat Lo Fred de Ponent peut accompagner tous les plats de votre repas. N'hésitez donc pas à laisser la bouteille à table jusqu'au dessert. Des bulles parfaites pour les amateurs de cava.

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Des grillades accompagnées d'une sauce à la crème.

RAIMAT LO FRED DE PONENT

CAVA D.O.

Espagne

Vin mousseux brut - € 13,55/L

75 cl

Cépage : xarel-lo

~~13,55~~ €10,16*

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle. L'assortiment dans les magasins peut être différent d'un magasin à l'autre.

Offre valable du 23/09 au 20/10/2021 inclus 3

FESTIVAL DU VIN

-25%



Mohand,
Expert vin
Supermarché Arbre Ballon

Crémant d'une belle fraîcheur & fromage à pâte dure

DÉLICIEUX AVEC

C'est le retour en force du crémant qui avait été délaissé au profit des champagnes et des cavas. Avec ce crémant de Bourgogne La Croix Tréchens à base de chardonnay, vous partez à la rencontre d'un vin gouleyant, fruité et d'une belle fraîcheur. À table, son acidité naturelle et son gras en milieu de bouche accompagnent très bien un plateau de fromages variés et plus particulièrement les pâtes dures au goût plus prononcé.

À PROPOS DES VIGNERONS

Michel Gayot est "le" vigneron de Bourgogne avec qui Delhaize collabore depuis plusieurs années. Son approche familiale d'une production à petite échelle séduit. Si le domaine est de petite taille, la qualité de ces vins effervescents est bien plus grande. Et c'est peut-être là tout le secret de leurs bulles élégantes comparables la finesse d'un grand champagne. "La Croix Tréchens" fait référence à la croix de pierre plantée à l'entrée du domaine. Quant au "Jardin des enfants", il évoque avec nostalgie les grands jardins de la cave utilisés comme terrain jeu par Michel lorsqu'il était enfant.

LE SAVIEZ-VOUS

Crémant est le terme générique donné aux vins effervescents. Il est élaboré de la même façon que le champagne (méthode champenoise), mais ne provient pas de la région de la Champagne. Un crémant est produit de manière artisanale en ajoutant au vin blanc de la liqueur de tirage, composée du sucre et de levure. C'est à la seconde fermentation qu'apparaissent les bulles de gaz carbonique.

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Une belle planche de charcuterie.

NEW

CRÉMANT DE BOURGOGNE LE JARDIN DES ENFANTS LA CROIX TRECHENS

CRÉMANT DE BOURGOGNE A.C.

France

Vin mousseux brut - € 12,59/L

75 cl

Cépage : chardonnay

~~12.59~~ €9.44*



Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle. L'assortiment dans les magasins peut être différent d'un magasin à l'autre.

Isabelle,
Experte vin
Supermarché Charles Woeste



Champagne vif & volaille savoureuse

DÉLICIEUX AVEC

Qui a dit que le champagne était uniquement réservé à l'apéro ? Avec cet excellent Heidsieck Co Monopole Blue Top, vous avez le plaisir d'en apprécier la finesse pendant tout le repas. Grâce à son assemblage dominé par 70 % de pinot noir, il est suffisamment vif et relevé en notes de fruits rouges et noisettes pour enthousiasmer les convives jusqu'au dessert. Et s'il ne fallait le marier qu'à un seul plat : une volaille comme un Coq d'Ardenne et son petit jus assumeront parfaitement la légère amertume de ses bulles premium.

À PROPOS DES VIGNERONS

La célèbre maison de champagne Heidsieck & Co est située à Épernay dans le nord de la France, autrement dit à un jet de pierres de la frontière belge. Elle appartient à Vranken qui possède également Pommery et Demoiselle. Même si Épernay est le fief des cépages traditionnels pour le champagne, Heidsieck domine par le pinot noir. Une typicité adulée par les fins connaisseurs.

LE SAVIEZ-VOUS

Voici une petite info sympa à partager lorsque vous levez votre verre... Saviez-vous qu'une seule bouteille de champagne compte près de 49 millions de bulles ?

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Tellement de mets, de l'apéritif au dessert en passant par le plateau de fromages !

CHAMPAGNE HEIDSIECK MONOPOLE BLUE TOP

CHAMPAGNE A.C.

France

Champagne brut - € 20,61/L

75 cl

Cépages : pinot noir, pinot meunier, chardonnay

~~69,57~~ € **46,38*** POUR 3

2+1
GRATIS

SOIT € 15,46
À L'ACHAT DE 3



FESTIVAL DU VIN

-25%



Steven,
Expert vin
Supermarché Prince de Liège

Riche verdejo & tapas fondantes

DÉLICIEUX AVEC

C'est dans le Valladolid espagnol, sur la rive gauche du Duero, que se trouve le petit village de Rueda. Le cépage verdejo s'épanouit sur un sol riche en fer traversé par une rivière. Aidé par le climat continental, il produit des vins aux arômes puissants et fruités comme ce blanc Torres Celeste Rueda. À la dégustation, ses notes de mangues et de pêches ainsi que son gras en milieu de bouche s'apprécieront davantage avec une belle assiette de tapas d'olives et d'anchois à l'huile d'olive.

À PROPOS DES VIGNERONS

Figure emblématique des vins de qualité en Espagne, Michel Torres dirige la plus célèbre cave du pays, mais pas n'importe comment. Sensible aux enjeux environnementaux, il s'engage par exemple à maintenir les émissions de CO₂ et la consommation d'eau aussi basse que possible. Pour économiser toujours plus d'énergie, il préfère stocker ses vins sous terre où il fait naturellement plus frais. Même ses bouteilles sont plus légères pour réduire les émissions de CO₂ lors de la production et du transport. Intelligent, non ?

LE SAVIEZ-VOUS

Le nom du cépage verdejo vient de l'espagnol "verde" et fait référence à la couleur vert vif du raisin. Les raisins sont souvent vendangés tard dans la nuit car les températures élevées de la journée favorisent l'oxydation prématurée.

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

De la charcuterie, petits fours à la viande et tapas gourmandes.

NEW

TORRES CELESTE VERDEJO 2020

RUEDA D.O.

Espagne

Vin blanc - € 7,55/L

75 cl

Cépage : verdejo

Sec, frais & floral

~~7.55~~ €5.66*



Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle.

L'assortiment dans les magasins peut être différent d'un magasin à l'autre. Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18L de vin.

Fabian,
Expert vin
Supermarché De Fré



Vin épicé & jambon salé

DÉLICIEUX AVEC

On ne rencontre pas souvent un vin blanc comme le Vent Marin qui se marie aussi bien à la charcuterie. Élaboré à base de viognier ; ce cépage peu connu du nord de la Vallée du Rhône produit un vin très aromatique, floral, fruité... bref, un vin aux arômes épicés. Quoi de mieux pour l'apprécier qu'une tranche de jambon Serrano, lui aussi plein de caractère. Ce vin blanc comme son cépage sont à découvrir de toute urgence.

OVER DE PAYS D'OC

C'est une sélection rigoureuse des meilleurs raisins qui a conduit Delhaize jusqu'à ce Pays d'Oc Réserve. Le vent du nord qui chasse les nuages pour le plus grand plaisir des vignerons donne son nom à ce Vent Marin Viognier. Ce vent est de bon augure puisqu'il sèche également les raisins après la pluie, permettant un mûrissement idéal des grains.

LE SAVIEZ-VOUS

Le viognier est le cépage de l'enfer. La légende veut que le nom fasse référence à l'ancienne route franco-romaine Gehenna, aussi appelée le chemin de l'enfer car cultiver la vigne sur son sol rocailleux est un sacré boulot.

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Des sardines grillées.

**2+1
GRATIS**

SOIT € **3.13** /BOUT.
À L'ACHAT DE 3



VENT MARIN VIOGNIER 2019

PAYS D'OC I.G.P.

France - Languedoc-Roussillon

Vin blanc - € 7,55/L

75 cl

Cépage : viognier

Sec, frais & floral

14.10 € **9.40***
POUR 3
+ € 0,30 CONSIGNE



Pieter-Jan,
Product expert

Acidité rafraîchissante & choucroute de poissons

DÉLICIEUX AVEC

Grüner Granit est un vin frais et épicé avec beaucoup de relief. Il est donc préférable de le servir avec un repas copieux. Un plat typiquement alsacien comme choucroute de poisson est parfait pour apprécier ce vin de la vallée de la Wachau au centre de l'Autriche. Une acidité, fraîcheur et minéralité à découvrir en débouchant rapidement cette belle bouteille!

À PROPOS DES VIGNERONS

Nous sommes devant une impressionnante coopérative de plusieurs vignerons qui gèrent près de 30 % des vignobles de la Wachau et récoltent le grüner veltliner sur les pentes du Danube. "Granit" fait référence au sol riche en granit qui oblige les racines des vignes à aller chercher leurs nutriments en profondeur.

LE SAVIEZ-VOUS

Même si le grüner veltliner apparaît également dans d'autres pays comme la Hongrie et l'Australie, les Autrichiens le considèrent toujours comme leur cépage national. Ils l'appellent aussi Wiessgipfler et les Anglais lui ont inventé le surnom de gru-vee (prononcé groovy), une abréviation des premières lettres de 2 noms du cépage.

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Des légumes grillés, du poisson à la plancha et un plateau de fromages.

GRÜNER VELTLINER GRANIT 2020

QUALITÄTSWEIN

Autriche

Vin blanc - € 6,71/L

75 cl

Cépage : grüner veltliner

Sec, frais & fruité

~~22.65~~ € **15.10*** POUR 3

**2+1
GRATIS**

SOIT € **5.03**
À L'ACHAT DE 3

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle.

L'assortiment dans les magasins peut être différent d'un magasin à l'autre. Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18L de vin.

Ingmar,
Product expert



Vin aux notes beurrées & poissons grillés

DÉLICIEUX AVEC

Si vous avez prévu quelques truites bien charnues pour le repas, faites les griller simplement. Pour le vin, nous vous emmenons en Afrique du Sud où le renommé Danie De Wet surprend avec son Limestone Hill. Ce vin frais élaboré à partir de chardonnay laisse au nez et au palais de belles notes beurrées. Ajoutez à cela sa typicité minérale et son agréable acidité, vous avez un éventail de saveurs parfait pour apprécier votre poisson grillé.

À PROPOS DES VIGNERONS

Danie De Wet est reconnu comme étant le pionnier du vin blanc en Afrique du Sud. On lui donne d'ailleurs le surnom de pape du chardonnay. C'est très jeune qu'il reprend la cave De Wetshof appartenant à son père et étudie la viticulture à l'Institut allemand du vin de Geisenheim. S'il reste passionné par la terre et encore actif dans son vignoble aujourd'hui, c'est au tour de ses 2 fils de se retrousser les manches et de perpétuer le succès de la majestueuse cave.

LE SAVIEZ-VOUS

La cave privilégie toujours la qualité à la quantité. Seul un nombre limité de bouteilles de Limestone Hill est produit chaque année. C'est donc une exclusivité à découvrir grâce à Delhaize.

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Du saumon ou du bar grillé, accompagné d'une salade fraîche et sa vinaigrette

DANIE DE WET LIMESTONE HILL CHARDONNAY 2020

W.O. ROBERTSON

Afrique du Sud

Vin blanc - € 8,69/L

75 cl

Cépage : chardonnay

Sec, frais & fruité

8.⁶⁹ € **6.52***



FESTIVAL DU VIN

-25%



Christophe,
Acheteur vin

Rosé & salade niçoise, c'est 2 fois plus frais

DÉLICIEUX AVEC

La qualité des vins rosés italiens s'est sensiblement améliorée ces dernières années. La preuve avec cet excellent Ambo Rosa produit à base de pinot noir. Un vin vif, précis et très fin qui donne le meilleur de lui-même avec une salade niçoise par exemple. Peaufinez votre vinaigrette car elle fera ressortir les notes de rose et des fraise qui parfument l'Ambo Rosa.

À PROPOS DES VIGNERONS

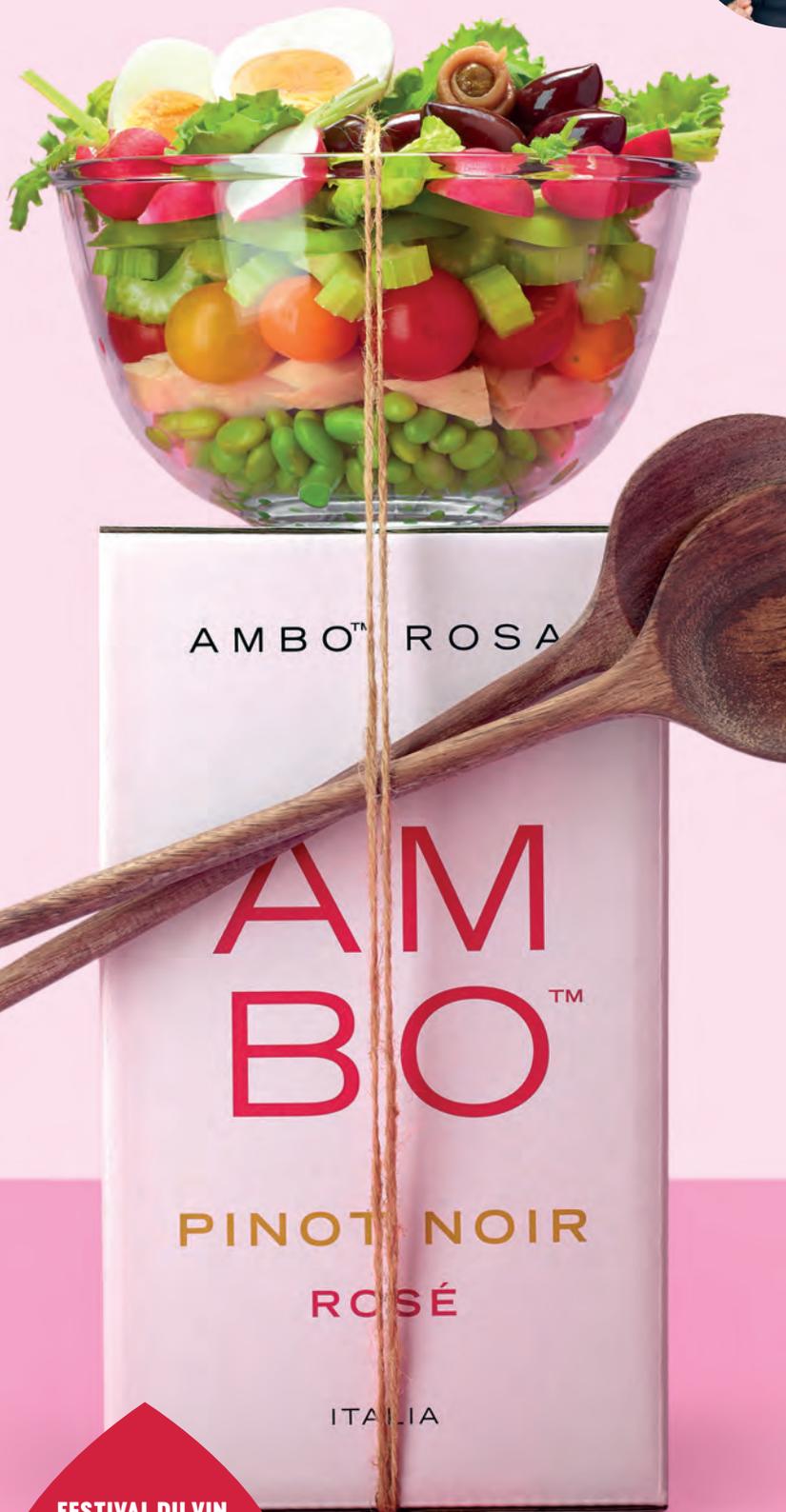
Le label Ambo est synonyme d'un principe bien défini : le vigneron extrait le meilleur de chaque terroir des différentes régions viticoles italiennes. Le pinot noir à la base de ce rosé provient de Santa Maria della Versa en Lombardie, un vignoble reconnu pour ce cépage.

LE SAVIEZ-VOUS

Delhaize propose également ce vin exceptionnel et abordable en format "bag in box" de 2,25 litres. Voilà qui est suffisant pour remplir jusqu'à 22 verres et donc inviter la famille et les amis à le partager. Et s'il vous en reste, conservez-le longtemps au réfrigérateur grâce au robinet hermétique.

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Avec un plat de pâte ou du poisson.



NEW

AMBO ROSA PINOT NOIR

Italie - Lombardia

Vin rosé - € 15,05/L

2,25 L

Cépages: pinot noir

Sec, frais & fruité

~~15.05~~ €11.29*

FESTIVAL DU VIN

-25%

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle.

L'assortiment dans les magasins peut être différent d'un magasin à l'autre. Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18L de vin.

Benoit,
Expert vin
Supermarché Dinant



Rosé fruité & ses petits légumes

DÉLICIEUX AVEC

Voici un rosé bio aussi aventureux que la région dont il est originaire. Direction La Camargue dans le sud de la France. Ses sols sablonneux, ses chevaux sauvages, ses flamants roses et son rosé à base de grenache bien conçu! Ce cépage produit ici un grand vin qui a du corps et qui laisse en bouche des notes de pamplemousse, de citron et de fruits exotiques. Pour l'accompagner, privilégiez les légumes de fin d'été, des salades et des fruits en dessert.

À PROPOS DES VIGNERONS

La cave JeanJean est très fière de ce terroir unique que représente La Camargue. Ses propriétaires mettent tout en œuvre pour garder intact son environnement fabuleux et fragile à la fois. L'agriculture biologique est donc une évidence pour cette cave qui met un point d'honneur à produire des vins bio le plus naturellement possible.

LE SAVIEZ-VOUS

Vous cherchez une bouteille qui apporte de l'élégance à votre table? La carafe de l'Éphémère des Embruns est soufflée dans du verre Aliénor. Superbe à l'extérieur, comme à l'intérieur d'ailleurs

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Des grillades ou une salade au poulet.



L'ÉPHÉMÈRE DES EMBRUNS BIO 2020

SABLE DE CAMARGUE I.G.P.

France - Provence

Vin rosé - € 8,49/L

75 cl

Cépages : grenache, merlot

Sec, frais et fruité

8.49 € **6.37***

FESTIVAL DU VIN

-25%





FESTIVAL DU VIN
-25%



Sven,
Product expert

Simplicité & vin prestigieux

DÉLICIEUX AVEC

Ce prestigieux vin blanc est élaboré exclusivement à partir de chardonnay. Le sol calcaire de la Roche de Solutré riche en calcium et le soleil abondant en font un vin ample, mûr et très aromatique. Il convient à de nombreux plats mais en raison de sa structure riche et beurrée, il s'apprécie davantage avec un plat simple et très gourmand comme une sole meunière. Une expérience gustative à tenter pour découvrir la longueur élégante de ce vin, longueur souvent évoquée pour le Pouilly Fuissé.

À PROPOS DES VIGNERONS

André Monier, aujourd'hui âgé de 70 ans, est un courtier de campagne très connu qui représente Delhaize pour le vignoble du Mâconnais. Il s'affaire depuis 40 ans à sélectionner le Pouilly Fuissé au meilleur rapport qualité/prix pour Delhaize. Ensemble avec Michel Gayot, ils sont les garants de la qualité et de précieux guides pour cette région viticole de 800 hectares où est élaboré ce bourgogne tant convoité.

LE SAVIEZ-VOUS

Le Pouilly Fuissé est à servir plus froid que les autres vins blancs. De préférence entre 11 et 13 degrés pour développer son élégance.

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Un bar en croûte de sel.

POUILLY-FUISSÉ 2020

POUILLY-FUISSÉ A.C.

France - Bourgogne

Vin blanc - € 14,09/L

75 cl

Cépage : chardonnay

Sec, ample & complexe

~~14,09~~ € **10,57***
+ € 0,30 CONSIGNE

Mathieu,
Expert vin
Supermarché Hornu



Blanc épice & fromage de chèvre aux herbes

DÉLICIEUX AVEC

Du fait de son Appellation d'Origine Contrôlée, le Pouilly Fumé est composé exclusivement de sauvignon blanc. C'est obligé. Tout vin issu de ce cépage sera toujours dominé par des notes d'herbes aromatiques fraîches. Avec ce Pouilly Fumé de la cave Redde, vous pouvez y ajouter les doux arômes d'agrumes et de fruits blancs, ainsi que des notes minérales. Avec ça? Des fromages de chèvre d'affinages différents et aux fines herbes bien sûr, pour rester dans le thème!

À PROPOS DES VIGNERONS

Redde est une entreprise familiale dont les membres ont la réputation d'être de véritables alchimistes du vin. Ils "jouent" avec les assemblages et les terroirs, investissent régulièrement avec, par exemple, la construction d'une cave moderne de 3 étages dans la roche et n'hésitent pas à replanter des vignes sur leur domaine de 42 hectares. Depuis 3 générations en Pouilly, la famille œuvre pour le meilleur.

LE SAVIEZ-VOUS

Le mot "fumé" fait référence aux grains du sauvignon qui, à maturité, sont recouverts d'une pruine grise créant un léger nuage à la récolte. Ajoutez à cela l'arôme caractéristique composant le bouquet du vin qui rappelle le frottement entre 2 silex ou "goût de pierre à fusil"... Bref, ceci explique cela.

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Un filet de cabillaud à l'ostendaise.

POUILLY FUMÉ JEAN REDDE 2019

POUILLY-FUMÉ A.C.

France - Loire

Vin blanc - € 13,55/L

75 cl

Cépage : sauvignon blanc

Sec, ample & fruité

~~13.55~~ €10.16*

FESTIVAL DU VIN

-25%



FESTIVAL DU VIN

-25%



Aurélien,
Expert vin
Supermarché Lessines

Un vin remarquable et remarqué avec un bon poulet

DÉLICIEUX AVEC

Le Marques de Casa Concha est un vin chilien premium remarquable. Grâce au cépage chardonnay, on retrouve des notes subtiles de fruits tropicaux et de vanille à la dégustation. Mais d'où lui viennent cette minéralité exceptionnelle et cette fraîcheur saisissante ? Le sol de sable et de roche étant très sec, les racines des vignes doivent aller puiser l'eau très loin sous une chaleur étouffante. C'est là tout le secret de ce vin plutôt corsé qui surprendra les convives avec un poulet de Bresse aux herbes fraîches du potager.

À PROPOS DES VIGNERONS

Concha Y Toro est l'une des plus grandes caves du monde. Leurs vins sont disponibles dans plus de 130 pays. La maison propose une sélection de vins haut de gamme produits à partir d'une belle diversité de cépages, chacun étant cultivé dans les conditions les plus naturelles possibles.

LE SAVIEZ-VOUS

Ce vin porte le nom de Don Melchor de Santiago Concha y Toro, marquis de Casa Concha et fondateur de la cave. En 1933, Concha y Toro exportait déjà du vin, la première destination du Chili était... Rotterdam !

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Des huîtres, des plats asiatiques ou des sushis.



MARQUES DE CASA CONCHA CHARDONNAY 2018

Chili

Vin blanc - € 13,55/L

75 cl

Cépage : chardonnay

Sec, ample et boisé

~~13.55~~ €10.16*

Jordi,
Expert vin
Supermarché Tubize



Côte de porc belge & explosion de saveurs australiennes

DÉLICIEUX AVEC

Vous êtes à la recherche d'un vin bien corsé ? On s'arrête en Australie où les vins cabernet sauvignon de Coonawarra ont désormais une réputation comparable au Médoc. Dalebrook Farm est un vin riche et mûr. Vous apprécierez ses tanins soyeux, ses arômes confiturés de mûre et cerise, ainsi que ses notes de caramel et de chocolat. Une explosion de saveurs avec une finale légèrement sucrée qui sera des plus surprenantes si vous l'accompagnez d'une côte de porc bien de chez nous.

À PROPOS DES VIGNERONS

Si les vins de la région de Coonawarra sont connus, c'est parce qu'ils offrent une robe plus rouge que rouge. Cette couleur vive tant appréciée vient de la Terra rossa à haute teneur en fer, manganèse et argile ; de la pureté des eaux souterraines et du cycle de maturation très long. Derrière cette ferme Dalebrook se trouve la plus ancienne cave familiale d'Australie. Les premières vignes ont été plantées en 1837 et ont vu défiler déjà 5 générations de vignerons passionnés.

LE SAVIEZ-VOUS

Le nom Coonawarra signifie en langue aborigène "où pousse le chèvrefeuille". C'est une sous-région de la grande région viticole Limestone Coast comparable à celle de Médoc dans le Bordelais.

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

De la carbonnade flamande préparée avec une bière trappiste ou du pain d'épice.

DALEBROOK FARM CABERNET SAUVIGNON 2019

Australie

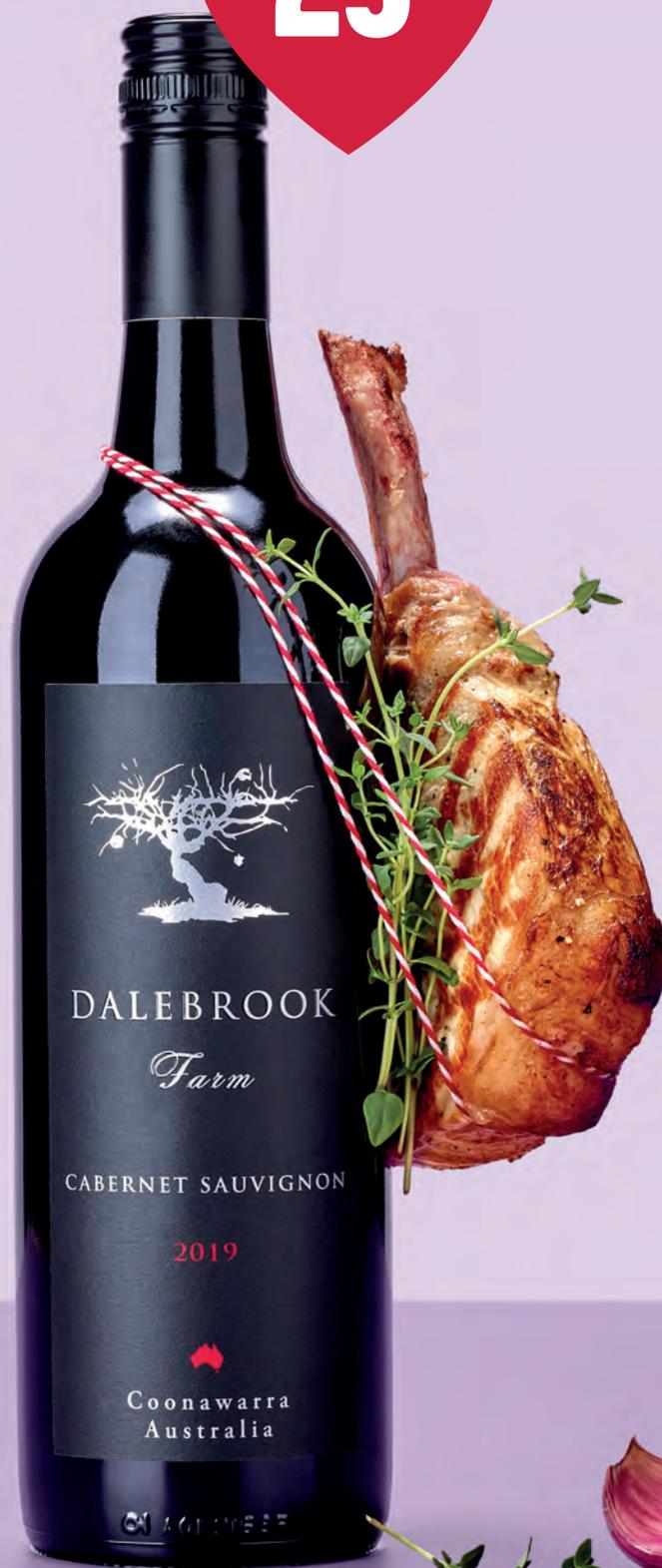
Vin rouge - € 8,69/L

75 cl

Cépage : cabernet sauvignon

Puissant & boisé

~~8.69~~ € **6.52***





Frédéric,
Expert vin
Supermarché Fragnée

Un rouge charpenté et un steak bien épais

DÉLICIEUX AVEC

Si en recevant votre steak de bœuf irlandais, vous vous dites: "ça, c'est un sacré morceau", alors pensez à l'accompagner d'un vin rouge bien charpenté, aux arômes concentrés et au nez bien présent. H de l'Hospitalet est le vin qu'il vous faut. Direction le sud de la France, non loin de la frontière espagnole, le Château de l'Hospitalet surplombe la mer Méditerranée et produit un vin rouge foncé à base des cépages syrah, cabernet et merlot. À la dégustation, les tanins sont soyeux et les notes sont parfumées de citron, d'ananas et de chêne.

À PROPOS DES VIGNERONS

Gérard Bertrand est un champion à plus d'un titre. D'abord dans le rugby et puis dans le domaine du vin. Il vend aujourd'hui près de 25 millions de bouteilles du Languedoc Roussillon par an dans 160 pays. On peut également lui décerner le titre de pionnier puisqu'il a été le premier à mettre le vin bio français sous les projecteurs.

LE SAVIEZ-VOUS

Le château de l'Hospitalet est niché dans Le Massif de la Clape. Ce n'est pas seulement le plus grand espace naturel protégé du Languedoc, mais aussi l'une des plus anciennes régions viticoles de France. En vieux français, La Clape signifie "tas de pierre".

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Steak de Tomahawk au BBQ.



H DE L'HOSPITALET 2019

VINS DE PAYS D'OC

France - Languedoc-Roussillon

Vin rouge - € 7,75/L

75 cl

Cépages : syrah, cabernet sauvignon, merlot

Puissant & fruité

~~7,75~~ €5,81*

Anouck,
Acheteuse vin

Boudin noir & Bourgogne rouge

DÉLICIEUX AVEC

Toute une expérience gustative et olfactive dans un verre ? Certainement avec une bouteille de Louis Latour. L'une des plus anciennes et prestigieuses maisons de Bourgogne propose ici un vin rouge 100% gamay. C'est un vin frais et vif où les petits fruits rouges dominent et les tanins discrets se révèlent en finale. Il accompagne parfaitement un plat automnal tout aussi savoureux comme le boudin noir compote avec une purée de pommes de terre.

À PROPOS DES VIGNERONS

Même si les exploitants de la Maison Latour ont un vignoble de 50 hectares dans la région de Beaune, ils achètent régulièrement du raisin à leurs amis vignerons avec qui ils collaborent depuis plusieurs années. Après la cueillette, les raisins sont immédiatement traités en salle de cuvage (salle de fermentation), la toute première et la plus ancienne de France !

LE SAVIEZ-VOUS

On pense souvent que la Bourgogne est la région la plus représentative des vins français. Rien n'est moins vrai puisqu'elle couvre à peine 3% du vignoble français. Encore une fois, on privilégie la qualité à la quantité.

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Des merguez.

BOURGOGNE LOUIS LATOUR GAMAY 2019

BOURGOGNE GAMAY A.C.

France - Bourgogne

Vin rouge - € 9,39/L

75 cl

Cépage : gamay

Souple & fruité

~~9.39~~ € 7.04*



FESTIVAL DU VIN

-25%



Frédéric,
Expert vin
Supermarché Herstal

Le soleil du Chianti & le poulet aux chanterelles

DÉLICIEUX AVEC

Le Chianti est un vin qui a fortement évolué depuis quelques années. Avec le Cecchi Torrebano Chianti Classico, vous plongez au cœur de la bella vita en Toscane. C'est un vin rouge rubis apprécié par le plus grand nombre. 100 % Sangiovese, avec des notes de cerise noire, de poivre blanc et une discrète note boisée. Pour l'accompagner, optez pour les mêmes saveurs comme un poulet Label Rouge et des chanterelles... avec vue sur la mer Tyrrhénienne.

À PROPOS DES VIGNERONS

Quiconque a déjà mis les pieds en Toscane sait que c'est le paradis sur terre. Chaque panorama est une carte postale, avec sur chaque terrasse un verre de vin posé sur une table. La famille Cecchi, exploitante du domaine depuis 4 générations, récolte les raisins de ce Chianti Classico quand les peaux sont encore croquantes. S'ensuit un processus de fermentation de 22 jours, un élevage en fût de 15 mois, une mise en cuve de 3 mois, pour terminer en bouteille pendant encore une année.

LE SAVIEZ-VOUS

Pour être estampillé Chianti, il faut au moins 70 % de Sangiovese. Le vin peut facilement être conservé en cave jusqu'à dix ans. Tentez l'expérience pour apprécier les tanins qui évoluent avec le temps, rendant le Chianti encore plus savoureux.

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Une viande maturée comme une entrecôte.

NEW

CECCHI TORREBONA CHIANTI CLASSICO 2019

CHIANTI D.O.C.G.

Italie

Vin rouge - € 9,65/L

75 cl

Cépage : sangiovese

Souple & épicé

~~9.65~~ €7.24*



Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle.

L'assortiment dans les magasins peut être différent d'un magasin à l'autre. Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18L de vin.

Frank,
Foodpairing expert



Agneau & vin rouge de caractère

DÉLICIEUX AVEC

Ce Haut Médoc est un assemblage de 4 cépages. Merlot (50%), cabernet sauvignon (40%), cabernet franc (8%) et petit verdot (2%) offrent une dégustation pour le moins stimulante au palais. Vous apprécierez ce vin rouge plein de caractère aux fruits rouges et noirs bien mûrs, laissant des notes de bois bien équilibrées et des tanins souples et juteux sur la longueur. Ce vin a les épaules pour accompagner un gigot d'agneau gourmand et bien épicé.

À PROPOS DES VIGNERONS

Jean de Laitre est un homme de principes pour qui le respect de la nature est sacré. Il a repris le travail de la vigne, en faisant le choix de la lutte raisonnée pour limiter les intrants chimiques et produire des récoltes saines et respectueuses de l'environnement. Les vinifications sont assurées avec soin et précision, et le vieillissement du vin s'effectue en barriques de béton ou inox. Depuis 2009, ces travaux sont réalisés en collaboration avec le consultant en vin Stéphane Derenoncourt.

LE SAVIEZ-VOUS

Le Haut Médoc est synonyme de vins de qualité les plus abordables que l'on peut laisser vieillir en cave très longtemps (souvent jusqu'à 20 ans). La région offre une gamme de vins très diversifiée grâce à la grande variété des cépages et aux différents types de sol.

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Une viande rouge et sa sauce au poivre.

CHÂTEAU SAINT-PAUL 2017/2018

HAUT-MÉDOC A.C. - CRU BOURGEOIS

France - Bordeaux

Vin rouge - € 13,55/L

75 cl

Cépages : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot

Puissant et complexe

~~13.55~~ €10.16*



FESTIVAL DU VIN

-25%



Jonathan,
Product expert

Vin rouge mature & burger de viande maturée

DÉLICIEUX AVEC

Vous avez envie de sortir des sentiers battus et servir un vin qui surprend ? Ces 2 vins Private Selection de la cave californienne Robert Mondavi ont un goût bien prononcé. À mille lieues des vins passe-partout, ils ne peuvent que réveiller l'aventurier des vins expressifs et puissants qui sommeille en vous. Débouchez et servez avec un hamburger de bœuf Angus juteux... voilà une belle matière à réflexion !

À PROPOS DES VIGNERONS

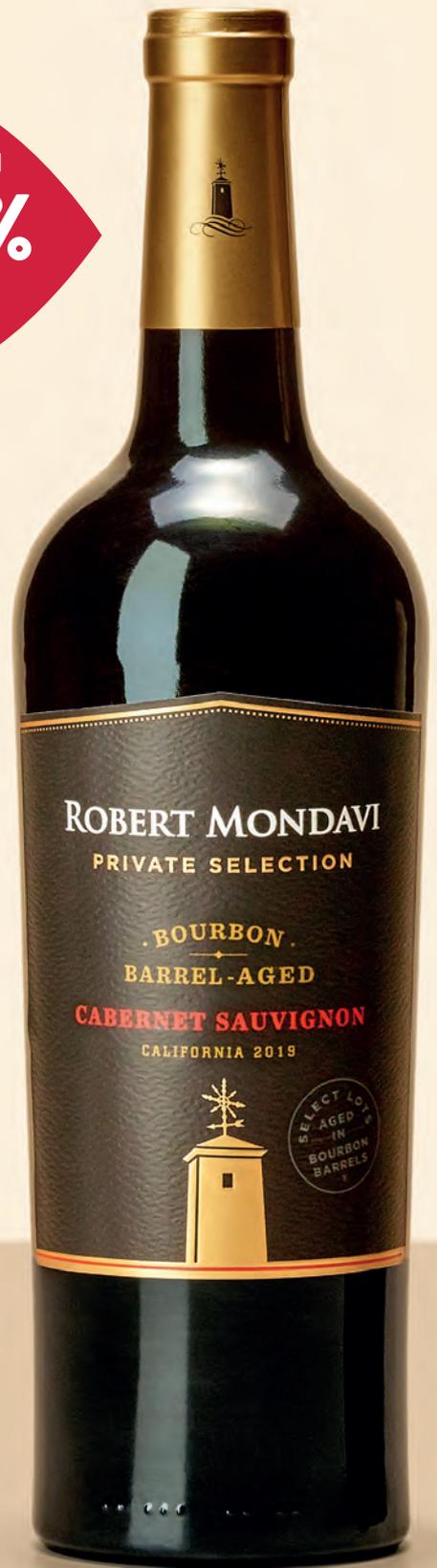
La cave Robert Mondavi est connue et reconnue pour le vieillissement de ses vins en barrique d'un style particulier. Pour le Bourbon Barrel cabernet sauvignon, les raisins mûrissent dans des barriques utilisées pour la production de Bourbon ou de whisky. Une belle idée qui a poussé Delhaize à inclure également le Private Selection Rum Barrel dans sa gamme. Envie d'essayer ce merlot élevé en barrique de rhum ? C'est le moment.

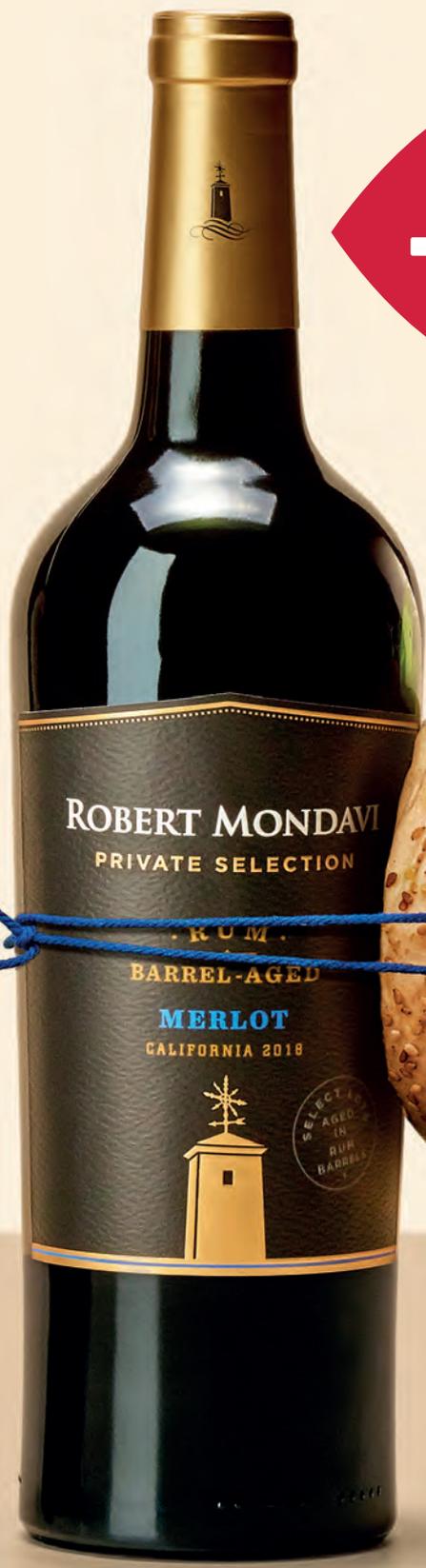
LE SAVIEZ-VOUS

Pour Robert Mondavi, le vin doit avant tout goûter le raisin dans sa plus sublime expression, en utilisant des raisins sains et de grande qualité. Il doit ensuite goûter le terroir. Pour réussir ce beau mariage, il est important de planter le meilleur cépage dans le meilleur terroir. Cette façon particulière de concevoir le vin a amené Robert Mondavi à préférer les vins monocépages aux vins d'assemblage. Ce n'est pas étonnant si ce grand nom américain du vin a influencé un grand nombre de vigneron.

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

De la viande grillée au BBQ accompagnée de la véritable sauce américaine BBQ Smokey disponible chez Delhaize





FESTIVAL DU VIN
-25%

Patrick,
Product expert



Bourbon ou rhum?

Le vieillissement en barrique de whisky ou de rhum complète le goût du vin et lui apporte des saveurs complexes à la dégustation.

BOURBON

Dans le cas du Bourbon Barrel, vous apprécierez les notes d'oranges sanguines et d'épices.

RHUM

Pour le Rum Barrel, ce sont plutôt les arômes de prunes, de myrtilles, de noix de coco grillées et de vanille qui flatteront votre nez.

ROBERT MONDAVI BOURBON BARREL-AGED CABERNET SAUVIGNON 2019

USA

Vin rouge - € 14,49/L

75 cl

Cépage : cabernet sauvignon

Puissant & boisé

~~14.49~~ €10.87*

ROBERT MONDAVI RUM BARREL-AGED MERLOT 2018

USA

Vin rouge - € 14,49/L

75 cl

Cépage : merlot

Puissant & boisé

~~14.49~~ €10.87*

FESTIVAL DU VIN

-25%



Guy,
Product expert



Fraîcheur venant d'Uruguay & poisson sur le grill

DÉLICIEUX AVEC

Depuis quelques années, l'Uruguay s'impose en tant que pays viticole. Et on comprend pourquoi avec ce vin rouge élégant. Cabernet franc pour son cépage principal, fruits noirs pour la note et soyeux pour ses tanins, voilà un vin merveilleusement riche. Une belle dégustation qui prend tout son sens avec un poisson savoureux comme le saumon accompagné de ses légumes, le tout à placer sur le grill pour ajouter du peps. Servez le vin plus frais (Entre 12° et 14°) afin de conserver tout son charme d'origine.

À PROPOS DES VIGNERONS

Les plus belles histoires de vigneron commencent parfois comme un conte de fées. C'est lors d'une promenade sur une plage sauvage d'Uruguay, qu'Alberto Antonini s'est imaginé traversant la région du Rhône. De là lui est venue une idée ! Pourquoi ne pas cultiver des vignes dans cette région hostile au monde du vin qui pourrait rivaliser avec le célèbre exemple français ? Rêve réalisé !

LE SAVIEZ-VOUS

La viticulture uruguayenne profite des écarts de température entre le jour et la nuit, permettant ainsi aux raisins de développer une belle acidité. Les brises fraîches de la mer aident les raisins à mûrir parfaitement et à rester en bonne santé.

AUSSI DÉLICIEUX AVEC

Une belle planche de charcuterie.

NEW

ALTOS DE JOSÉ IGNACIO CABERNET FRANC 2019

Uruguay

Vin rouge - € 9,65/L

75 cl

Cépage : cabernet franc

Léger & épicé

9.65 €7.24*

FESTIVAL DU VIN

-25%

Alain,
Acheteur vin



GRANDS CRUS



Un vin affichant une année de récolte particulièrement exceptionnelle est aussi appelé un millésime. Comme ce Charmes Kirwan produit à base de merlot récolté en 2016, année extraordinaire pour ce cépage. Le vin est bien équilibré et raffiné. Il vous surprendra à chaque gorgée.

Château Meyney est un excellent domaine dont la réputation n'est plus à faire, grâce notamment à ses merveilleux millésimes. Ce médoc de 2012 offre un excellent rapport qualité-prix. Complexe, riche et fruité aux notes de cuir, il a suffisamment vieilli pour que vous profitiez sans plus attendre. À moins que vous ne préfériez le laisser en cave encore un moment ? À vous de voir.

Le domaine est situé sur un plateau, autour du village de Saint-Émilion. Il est encerclé de grands crus classés. Propriété d'une famille belge, il produit un vin extrêmement raffiné et élégant qui compte parmi les meilleurs de notre sélection. C'est un vin à l'avenir prometteur qui peut vieillir facilement 10 ans en cave.

CHARMES DE KIRWAN 2016

MARGAUX A.C.

France - Bordeaux

Vin rouge - € 28,25/L 75 cl

Cépages : merlot, cabernet franc, petit verdot, cabernet sauvignon

Souple & épice

Caisse en bois

~~28.²⁵~~ € **21.19***

CHÂTEAU MEYNEY 2012

SAINT-ESTÈPHE A.C.

France - Bordeaux

Vin rouge - € 31,89/L 75 cl

Cépages : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot

Puissant & complexe

Caisse en bois

~~31.⁸⁹~~ € **23.92***

CHÂTEAU VILLEMAURINE 2016/2018

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ A.C.

France - Bordeaux

Vin rouge - € 48,35 75 cl

Cépages : cabernet franc, merlot

Souple & complexe

Caisse en bois

~~48.³⁵~~ € **36.26***

MAGNUMS

Bientôt une fête de prévue ? Alors des bouteilles festives sont toujours les bienvenues. Faites votre choix parmi nos sept suggestions de vins de Bordeaux, parfaites pour les fêtes XXL. De l'élégance et du raffinement en magnum de 1,5 litre.



Château Vieux Manoir 2015
Bordeaux A.C.
France - Vin rouge - **1,5 L**
€ 5,90/L
Cépages : merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon
Souple & fruité

~~11,79~~
€ 8,84*

Château Floréal Laguens 2018
Côtes de Bordeaux A.C.
France - Vin rouge - **1,5 L**
€ 9,18/L
Cépages : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc
Puissant & fruité

~~18,35~~
€ 13,76*

Château Fonréaud 2017
Listrac-Médoc A.C.
France - Bordeaux
Vin rouge - **1,5 L**
€ 14,13/L Cépages : cabernet sauvignon, merlot, petit verdot
Puissant & complexe

~~28,25~~
€ 21,19*

FESTIVAL DU VIN

-25%



Château Saint-Aubin 2018

Médoc Cru Bourgeois A.C.

France - Bordeaux

Vin rouge - **1,5 L**

€ 9,90/L

Cépages : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot, carménère

Souple & fruité

~~19,79~~
€14.84*

Château des Demoiselles 2015/2016

Castillon Côtes de Bordeaux A.C.

France - Bordeaux

Vin rouge - **1,5 L**

€ 6,95/L

Cépages : merlot, cabernet sauvignon

Puissant & fruité

~~13,89~~
€10.42*

Château Soudars 2014/2015

Haut-Médoc A.C.

France - Bordeaux

Vin rouge - **1,5 L**

€ 15,08/L

Cépages : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc

Puissant & fruité

~~30,15~~
€22.61*

Château Anthonic 2016

Moulis-en-Médoc A.C.

France - Bordeaux

Vin rouge - **1,5 L**

€ 14,50/L

Cépages : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot

Puissant & complexe

~~28,99~~
€21.74*

Rudy,
Expert vin
Supermarché Longdoz



SOIT €5,79
/BOUT.
À L'ACHAT DE 3



SOIT €5,66
/BOUT.
À L'ACHAT DE 3



SOIT €5,66
/BOUT.
À L'ACHAT DE 3



NEW

2+1
GRATIS

Lyv 2020
Pays d'Oc I.G.P.
France - Languedoc-Roussillon
Vin rouge - 75 cl - € 7,72/L
Cépage : grenache

Souple & épicé

~~26,07~~
€17,38*
POUR 3

Lyv 2020
Pays d'Oc I.G.P.
France - Languedoc-Roussillon
Vin rosé - 75 cl - € 7,55/L
Cépage : cinsault

Sec, frais & fruité

~~25,47~~
€16,98*
POUR 3

Lyv 2020
Pays d'Oc I.G.P.
France - Languedoc-Roussillon
Vin blanc - 75 cl - € 7,55/L
Cépage : sauvignon blanc

Sec, frais & fruité

~~25,47~~
€16,98*
POUR 3

UN RÉGAL, ET POUR L'ŒIL AUSSI

Voici un vin à découvrir et un superbe flacon à conserver ! LYV est disponible en blanc, rosé et rouge. Le vin blanc 100 % de sauvignon présente des arômes intenses d'ananas frais et d'agrumes, avec une finale corsée aux notes de fruits tropicaux. Le vin rosé est équilibré en bouche, naturellement sucré, avec des notes de fruits rouges et de caramel pour le nez. Le vin rouge est produit à base de grenache récolté au pied des Pyrénées. Il surprend par sa couleur rubis et son goût rond et fruité aux notes de cassis en finale.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle.

L'assortiment dans les magasins peut être différent d'un magasin à l'autre. Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18L de vin.



Thierry,
Expert vin
Supermarché Verviers

ROUGE, PUISSANT MAIS FRUITÉ

Ce vin a été élevé en fût de chêne. Rondeur et notes prononcées de cassis et de poivre noir surprennent à la dégustation. Sans oublier les légers tanins en finale. Un vin accessible et apprécié par le plus grand nombre.

Altano Douro Rewilding Edition 2019

Douro D.O.C.
Portugal
Vin rouge - 2,25 L - € 4.83/L
Cépages : touriga franca, tinta roriz, tinta barroca

Puissant & fruité

~~14.49~~
€10.87*

NEW



FESTIVAL DU VIN
-25%

FESTIVAL DU VIN
-25%



Surprenez vos invités en leur offrant une bouteille de vin fabriquée en... papier ! Frugal Bottle est composé à 94% de papier recyclé. Voilà qui en fait un vin respectueux de l'environnement. N'y voyez pas la seule qualité, car son élégance, ses notes de fruits rouges, ses tanins soyeux et son acidité équilibrée vous étonneront certainement. Servez-le frais aux alentours de 15°C.



NEW

Planet B Bio 2019
Espagne
Vin rouge - 75 cl - € 7.55/L
Cépages : tempranillo, monastrell

Souple & fruité

~~7.55~~
€5.66*



FESTIVAL DU VIN
-25%

Le "Pouch" est une variante d'emballage intelligente qui ne contient pas de verre et de carton, facile à réfrigérer et à ouvrir. Le Côtes de Provence a été soigneusement sélectionné par nos soins. C'est un rosé facile à boire et frais.

NEW

Côtes de Provence
Côtes de Provence A.C.
France
Vin rosé - 1,5 L - € 5,65/L
Cépages : syrah, cinsault

Sec, frais & fruité

~~11.29~~
€8.47*

BIÈRES

Toute une brochure pleine de surprenants accords uniquement pour les amateurs de vin? Ce n'est pas notre style d'oublier les autres, comme les fans de bières. Voici 4 délicieux accords mets/bières !



La Chimay Dorée était, jusqu'il y a peu, la bière de table consommée uniquement par les moines de l'abbaye. Cette trappiste se marie à merveille avec des fromages crémeux. L'association du houblon frais et de la levure donne à la bière un goût légèrement amer, laissant apparaître des notes de raisins muscat, de raisins secs et de pommes bien mûres. Parfait avec ce type de fromage.

Vous avez prévu un menu qui tient au corps? Raclette et choucroute s'accompagnent d'une bière blonde belge comme la Cornet Oaked de la brasserie De Hoorn. Le goût boisé très subtil et raffiné ressemble à celui d'un vin vieilli en fût de chêne. La finale réchauffe les cœurs grâce à sa douce amertume.

Chimay Dorée
Bière trappiste blonde
4,8% vol. alc.
75 cl - € 3,19/L

~~2.99~~
€2.39*

Cornet Oaked
Bière blonde forte
8,5% vol. alc.
75 cl - € 5,28/L

~~4.95~~
€3.96*

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse

* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle. L'assortiment dans les magasins peut être différent d'un magasin à l'autre.

-20%



-20%



Un buffet gargantuesque ou un petit plateau de charcuterie avec des amis en vue ? Accompagnez-le avec la Moinette bio de Brasserie Dupont. C'est une bière dorée, responsable et complexe grâce à la refermentation en bouteille. Le goût puissant et rafraîchissant s'exprime grâce aux arômes de malt, de fruits et de houblon.

La Tripel Karmeliet reconnue dans le monde entier mérite sa place sur chaque table. Débouchez-la avec un plateau de fromages affinés et épicés. La "triple" raffinée et nuancée est une harmonie parfaite entre l'orge, le blé et l'avoine. Le goût est délicat grâce aux notes douces et fruitées.

Moinette biologique
Bière blonde bio refermentée
en bouteille
7,5% vol. alc.
75 cl - € 4,53/L

~~4,25~~
€ 3,40*

Tripel Karmeliet
Bière blonde triple
8,4% vol. alc.
75 cl - € 4,96/L

~~4,65~~
€ 3,72*

VIN & FROMAGE

Le Santa Cristina est un assemblage des cépages grechetto et procanino. Il marie fraîcheur et grande richesse aromatique. Ses notes d'agrumes et de poire se marient merveilleusement bien avec un parmesan vieux. Vous ne pouvez pas avoir plus italien comment association !

Santa Cristina 2020
Umbria I.G.T.
Italie
Vin blanc - 75 cl - € 6,71/L
Cépages : procanico,
grechetto

SEC, FRAIS & FRUITÉ

~~22.65~~
€15.10* POUR 3



Parmigiano Reggiano
A.O.P.

€27.85 /KG



2+1
GRATIS

SOIT **€5.79**/BOUT.
À L'ACHAT DE 3



Produit à base de pinot blanc, ce crémant d'Alsace allie puissance et fraîcheur. Et pourquoi pas l'accompagner de fromages ? Choisissez alors un Comté ou un Beaufort.

Ziegler Crémant d'Alsace Réserve
Crémant d'Alsace A.C.
Alsace
Vin mousseux brut - 75 cl
€ 7,72/L
Cépage : pinot blanc

~~26.07~~
€17.38* POUR 3



Gruyère A.O.P.
Affinage : 12 mois
Bloc 200 g - € 23,45/kg

€4.69

Le corpulent flacon réveille sans aucun doute le bon au bon vivant bourguignon qui sommeille en vous. L'assemblage des cépages monastrell à 90% et garnacha de Valence à 10% en fait un vin très sensuel. Et 100% bio. Il est parfaitement adapté aux végétariens et végétaliens. Ses notes de myrtille et de fruits des bois, avec une belle fraîcheur en finale, le rendent très sociable avec une assiette de charcuterie espagnole contenant du chorizo et du jambon ibérique.

NEW



Murviedro Pasión
Monastrell/Garnacha
Bio 2019
 València D.O.P.
 Espagne
 Vin rouge - 75 cl - € 6/L
 Cépages : monastrell, garnacha

PUISSANT & COMPLEXE

20.25
€13.50* POUR 3



Plateau de charcuterie d'Espagne
 100 g - € 31.90/kg

€3.19



SOIT €4.50 /BOUT.
 À L'ACHAT DE 3

**2+1
 GRATIS**



FESTIVAL DU VIN

-25%

Qui n'aime pas se délecter avec quelques tranches d'un jambon de Parme longuement affiné? Pour l'apprécier davantage, accompagnez-le avec ce rosé grec élégant et équilibré aux notes de fruits rouges et de muscade. Une vraie découverte pour celles et ceux qui veulent être surpris!

Skouras Zoe 2020

Grèce
 Vin rosé - 75 cl
 € 7.55/L
 Cépages : agiorgitiko, moschofilero

SEC, FRAIS & FRUITÉ

7.55
€5.66*

Prosciutto di Parma A.O.P.

Parma
 90 g - € 35.44/kg

€3.19

VIN & CHARCUTERIE

VIN & FROMAGE



**2+1
GRATIS**

SOIT €4.50
À L'ACHAT DE 3

Envie d'un vin blanc épicié, rond et frais ? Donnez toutes ses chances à ce côtes-du-rhône. Pour l'apprécier, choisissez un bon Cantal au goût légèrement piquant. Vous verrez, on a l'impression que ce fromage a été inventé pour ce vin.

**Les Truffiers Réserve
2020**

Côtes du Rhône A.C.

France

Vin blanc - 75 cl - € 6/L

Cépages : grenache blanc,
viognier, roussanne, clairette

SEC, AMPLÉ & COMPLEXE

~~20.25~~

€13.50*
POUR 3

Les of
Inspirations

Cantal A.O.P.

€19.39 /KG

VIN & CHARCUTERIE

Le domaine viticole d'Envaux de Juliéas nous propose ce délicieux beaujolais, à la touche intense et parfumée, typique du gamay. Un vin gras à la bouche généreuse qui se marie parfaitement avec un saucisson sec.

**Juliéas Domaine
Mathieu d'Envaux**

2019/2020

Juliéas A.C.

France - Beaujolais

Vin rouge - 75 cl - € 7,75/L

Cépage : gamay

SOUPLE & FRUITÉ

~~7.75~~

€5.17*



Mini Perche

280 g - € 19,46/kg

€5.45

FESTIVAL DU VIN

-25%



* Le prix indiqué (y compris le prix à l'unité correspondant) tient compte de l'offre promotionnelle. L'assortiment dans les magasins peut être différent d'un magasin à l'autre. Déduits à la caisse et non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18L de vin.

Notre savoir-faire se déguste avec sagesse

E.R. C. Gonnet - 19, Route de Bastogne, L-9638 Pommerloch - BCE 0402.206.045 - S. 39/2021. Offres valables sauf erreurs d'impression, jusqu'à épuisement des stocks et des millésimes disponibles. La plupart des produits sont disponibles dans les supermarchés Delhaize, AD et Proxy luxembourgeois participants.