



COLLÈGE SAINT-HADELIN

Dégustation du 18 octobre 2019 à 19h

Bon de commande

À remettre lors de la dégustation ou email, bruyere.andre@gmail.com

Nom Prénom

Adresse Code Postal Commune

Tél./gsm Email

Parent/Tuteur de Classe (primaires/humanités)

Par facilité, les commandes se font par multiple de 3.

	Nom du vin	Appellation	Producteur	Prix unitaire	Quantité	Total
Table 1	1 Domaine des Marnières, Cuvée Joëlle 2018, 100% Chardonnay	Vin Belge	B Benoît Heggen	12,00		
	2 Domaine des Marnières, Cuvée Joëlle 2018, 100% Pinot Noir	Vin Belge	R Benoît Heggen	12,00		
Table 2	3 Afterwork en Terrasse 2018 BIO , Mauzac, Melon de Bourgogne, Ugni, Chenin, Grenache	Vin de la communauté européenne	B Gudule Brussels Urban Winery Thierry Lejeune	14,50		
	4 Après-Midi au Parc 2018 BIO , Cinsault, Grenache, Syrah	Vin de la communauté européenne	Ro Gudule Brussels Urban Winery Thierry Lejeune	12,50		
	5 Retour du Marché 2018 BIO , Grenache, Cabernet Franc	Vin de la communauté européenne	R Gudule Brussels Urban Winery Thierry Lejeune	15,50		
	6 Soirée à l'Opéra 2018 BIO , Chenin, Grenache, Viognier, Petit Manseng	Vin de la communauté européenne	B Gudule Brussels Urban Winery Thierry Lejeune	21,00		
	7 Dîner en Ville 2018 BIO , Syrah, Cabernet Franc, Grenache	Vin de la communauté européenne	R Gudule Brussels Urban Winery Thierry Lejeune	24,00		

R : Rouge / Ro : Rosé / B : Blanc / Bm : Blanc moussoux / O : Huile d'olive



	Nom du vin	Appellation	Producteur	Prix unitaire	Quantité	Total
Table 3	8 Domaine Félines Jourdan 2018, 100% Sauvignon Blanc	Coteaux de Bésilles - Languedoc	B Claude Jourdan	7,25		
	9 Domaine Félines Jourdan 2018, 100% Chardonnay	Coteaux de Bésilles - Languedoc	B Claude Jourdan	7,25		
	10 Domaine Félines Jourdan 2018, Les Fruités, 50% Chardonnay et 50% Roussanne	Coteaux de Bésilles - Languedoc	B Claude Jourdan	7,45		
	11 Domaine Félines Jourdan 2017, 100% Picpoul de Pinet	Languedoc	B Claude Jourdan	9,20		
Table 4	12 Domaine Fontarèche La Chapelle, Vieilles Vignes 2018, 50% Grenache blanc et 50% Roussanne. Elevage sur lies fines en barriques neuves avec battonage	Pays d'Oc	B Vincent Duvernav	7,75		
	13 Domaine Fontarèche Syrah 2017	Pays d'Oc	R Vincent Duvernav	6,60		
	14 Château Fontarèche « Pierre Mignard » 2017, 30% Mourvèdre, 30% Syrah, 40% Carignan	Corbières	R Vincent Duvernav	7,95		
	15 Château Fontarèche « Pierre Mignard » 2017, 30% Mourvèdre, 30% Syrah, 40% Carignan Magnum	Corbières	R Vincent Duvernav	15,45		
	16 Château Fontarèche « Cuvée 1682 » 2017, 20%Mourvèdre, 35% Syrah, 15% Grenache et 30% Carignan, Elevage de 9 mois en barriques, 91 Wine Advocate	Corbières	R Vincent Duvernav	13,80		
Table 5	17 Castelbarry, Les Reflets Gris de Gris 2018, Grenache et Cinsault	Languedoc Narbonne	Ro Castelbarry	7,95		
	18 Domaine Coudoulet, Viognier de Fontgaline 2017, 100% Viognier, élevage en fût	Pays d'Oc	B Domaine Coudoulet	9,85		
	19 Villa Grand Cap 2018, 100% Gros Manseng	Sud-Ouest	B Lionel Osmin	7,95		
	20 Château Haut Blanville « Les Muses » 2013, Vieux Mourvèdre, Carignan, Grenache noir	Coteaux du Languedoc	R Bernard Nivollet	16,95		
	21 Bastide Miraflores 2016, 70% Syrah, 30% Grenache Noir	Roussillon	R Domaine Lafage	12,95		
	22 Heledus 2017, Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan (25%)	Minervois	R Domaine Pierre Fil	9,95		
Table 6	23 Château de Nages BIO , Liberty Nages, Grenache blanc, Roussanne et Colombard.	Costières de Nimes	B Michel Gassier	7,95		
	24 Château de Nages BIO , Vieilles Vignes 2017, 49% Clairette, 12% Grenache, 28% Roussanne et 11% Bourboulenc 90 WS	Costières de Nimes	B Michel Gassier	11,95		
	25 Château de Nages Liberty Nages, Grenache noir, Syrah, Merlot et Carignan	Costières de Nimes	R Michel Gassier	7,95		
	26 Château de Nages BIO , Vieilles Vignes 2016, 60% Grenache noir, 30% Syrah, 10% Mourvèdre	Costières de Nimes	R Michel Gassier	11,95		

R : Rouge / Ro : Rosé / B : Blanc / Bm : Blanc mousseux / O : Huile d'olive

	Nom du vin	Appellation	Producteur	Prix unitaire	Quantité	Total
Table 7	27 Guffens Au Sud 2017, 100% Viognier	Vaucluse	B Jean-Marie Guffens	10,95		
	28 Verget, Macon Vergisson 2017, La Roche	Mâcon	B Jean-Marie Guffens	19,95		
	29 Famille Cros Pujol, Le Bastion 2018, Syrah et Viognier	Pays d'Oc	R Jean-Louis Cros-Pujol	8,45		
	30 Domaine Le Clos de Lumières « L'Eclat » 2016, 70% Grenache, 30% Syrah	Côtes du Rhône	R Gerald Serrano	8,25		
	31 Domaine Le Clos de Lumières « Villages » 2017, 30% Grenache, 50% Syrah, 20% Mourvèdre	Côtes du Rhône	R Gerald Serrano	10,20		
	32 Domaine des Espiers 2018, 70% Grenache Noir, 20% Mourvèdre, 10% Syrah BIO	Côtes du Rhône	R Domaine des Espiers	11,65		
Table 8	33 Vetrere Finis 2018, 100% Chardonnay	Salento IGT Italie	B AnnaMaria et Francesca Bruni	9,65		
	34 Vetrere Tempo di Giano 2017, 100% Negroamaro	Salento IGT Italie	R AnnaMaria et Francesca Bruni	10,65		
	35 Vetrere Livruni 2017, 100% Primitivo	Salento IGT Italie	R AnnaMaria et Francesca Bruni	10,65		
	36 Vetrere Barone Pazzo 2015, 100% Primitivo	Salento IGT Italie	R AnnaMaria et Francesca Bruni	16,20		
	37 OLIO Vetrere Extra-Vergine 75cl BIO	Italie	O AnnaMaria et Francesca Bruni	16,95		
	38 OLIO Vetrere Extra-Vergine 5l BIO	Italie	O AnnaMaria et Francesca Bruni	68,00		
Table 9	39 Langhe Chardonnay « Da Bertu » 2018, 100% Chardonnay	Langhe Chardonnay	B Carlo Castellengo	13,85		
	40 Langhe la Rocca 2017, 100% Cortese	Vino da Tavola Italie	B Carlo Castellengo	19,95		
	41 Barbera d'Alba « Gepin » 2016, 100% Barbera	Barbera d'Alba Italie	R Carlo Castellengo	21,80		
	42 Langhe Nebbiolo 2017, 100% Nebbiolo	Langhe	R Carlo Castellengo	15,65		
	43 Barbaresco 2016, 100% Nebbiolo	Barbera	R Carlo Castellengo	25,45		
	44 Moscato d'Asti 2018	Moscato d'Asti Italie	Bm Ca'd'Gall	12,55		
Table 10	45 Capofila 2018, 100% Verdicchio	Marche	B Cantina Vicari	11,95		
	46 Colpasso Grillo 2017, 100% Grillo	Terre Sicilane	B Stefano Chioccioli	7,95		
	47 Colpasso Fiano 2018, 100% Fiano	Terre Sicilane	B Stefano Chioccioli	7,95		
	48 Nero d'Avola Appassimento 2018	Terre Sicilane	R Stefano Chioccioli	9,45		
	49 Cantina Cellaro Solea Nero d'Avola Bio 2013, 100% Nero d'Avola	Terre Sicilane	R Filippo	10,35		
	50 Montepulciano d'Abruzzo 2016 DOC, 100% Montepulciano, 6 mois d'élevage en barriques françaises	Colli dei Venti Italie	R Caldora	10,95		

R : Rouge / Ro : Rosé / B : Blanc / Bm : Blanc mousseux / O : Huile d'olive

	Nom du vin	Appellation	Producteur	Prix unitaire	Quantité	Total
Table 10	51 Basilium Aglianico dei Vulture 2017, 100% Aglianico	Basilicata	R Filippo Baccalaro	9,35		
	52 Argenteria, Poggio Ai Ginepri 2017, 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot et 10% Petit Verdot	Bolgheri - Toscana	R Niccolo Carrara	17,95		
Table 11	53 Terra de Asorei Nai 2018, 100% Albarino	Rias Baixas, Galicia	B Marcos Escudeiros	11,65		
	54 Bodegas Tempore, Generacion 76 2016, 100% Tempranillo BIO	IGP Baja Aragon	R Jose M de la Fuente Guitart	10,95		
	55 Chapillon, cuvée Harmonie 2016, 90% Petit Verdot, 10% tannat	Viño de Espana - Aragon	R Christophe Chapillon	9,45		
	56 Bodegas Langa Classic 2016, 100% Garnacha, Vinas Centenarias	Catalayud Aragon Espagne	R Cesar Langa	12,20		
	57 Bodegas Langa Pi 3,1416 Calatayud 2017, 100% Concejon	Catalayud Aragon Espagne	R Cesar Langa	13,25		
	58 Chopo 2017, 70% Monastrell, 30% Shiraz	Jumilla - Murcia	R Familia Bastida	9,25		
	59 Rioja Crianza 2015, 95% Tempranillo et 5% Garnacha. Elevage de 12 mois en fût français et américains	Rioja	R Bodegas Luis Cañas	12,95		
	60 Bodegas I Tant, Que Si 2017, Garnatxa negra, Samsó	Priorat - Catalunya	R Bodegas I Tant	15,50		
Table 12	61 Touraine Sauvignon Blanc 2018	Loire	B Pascal Gibault	8,25		
	62 Domaine Lajarre 2015, Cuvée Éléonore, 80% Cabernet Franc, 20% Merlot	Bordeaux Supérieur	R Grégory Lovato	9,95		
	63 Weingut Weinwurms, Grüner Veltliner Kugelberg 2018, 100% Grüner Veltliner	Weinviertel - Autriche	B Georg Weinwurms	11,95		
	64 Bodega del Fin del Mundo, Ventus 2017, 60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec et 60% Cabernet Sauvignon	Patagonia	R Familia Furnekian	6,85		
	65 Bodega del Fin del Mundo, Reserva Malbec 2017, 100% Malbec	Patagonia Argentine	R Familia Furnekian	12,65		
Table 13	66 Champagne François Heucq Brut Réserve, 30% Chardonnay, 45% Meunier et 25% Pinot Noir	Champagne	B François Heucq	16,40		
	67 Champagne François Heucq Cuvée Valériane, 40% Chardonnay, 45% Meunier et 15% Pinot Noir	Champagne	B François Heucq	17,30		
	68 Champagne François Heucq, Millésime 2012, 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir	Champagne	B François Heucq	20,00		

R : Rouge / Ro : Rosé / B : Blanc / Bm : Blanc moussoux / O : Huile d'olive

Total

Le montant de la commande doit être versé sur le compte BE18953062768665 (dégustation Collège) pour le 15 novembre 2019 au plus tard.

Les vins seront emportés le samedi 7 décembre entre 11 h00 et 12 h30 dans la cour du Collège.

Sous réserve des quantités et des millésimes disponibles.

Pour plus de renseignements, André Bruyère (0475/44.00.83).

