



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 Duvernay | 7,75 | | |
| | 13 Domaine Fontarèche Syrah 2017 | Pays d'Oc | R Vincent Duvernay | 6,60 | | |
| | 14 Château Fontarèche « Pierre Mignard » 2017, 30% Mourvèdre, 30% Syrah, 40% Carignan | Corbières | R Vincent Duvernay | 7,95 | | |
| | 15 Château Fontarèche « Pierre Mignard » 2017, 30% Mourvèdre, 30% Syrah, 40% Carignan Magnum | Corbières | R Vincent Duvernay | 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 Duvernay | 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).

