

## TARIFS DES VINS

Type	Domaine	Appellation	Dénomination	Prix bt. ttc (par 6 bt)
Mousseux	Chenoy (BEL)	AOP Crémant de Wallonie	<b>Perle de Wallonie Rose</b> Cépages interspécifiques – 15 mois s/lattes <i>Un Crémant sec, de l'apéro au dessert</i>	19,90 €
Mousseux	Régine Baron (FR)	Champagne	<b>Saphir Brut</b> Pinot Meunier, Chardonnay & Pinot Noir <i>Fruité, léger et délicat</i>	21,50 €
Mousseux	Entre Deux Monts (BEL)	AOP Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn	<b>Bacquaert Brut</b> Chardonnay & Pinot Noir – 20 mois s/lattes <i>Des bulles complexes et élégantes</i>	24,40 €
Mousseux	Gremillet (FR)	Champagne	<b>Brut Sélection</b> Pinot Noir & Chardonnay – 22 mois s/lattes <i>Frais et mature à la fois, avec une bonne structure</i>	29,50 €
Blanc	Dom Brial (FR)	IGP Côtes Catalanes (Languedoc)	<b>Les Camines blanc</b> Grenache blanc & Viognier <i>Top pour l'apéro et les tapas !</i>	8,90 €
Blanc	Laurent Miquel (FR)	IGP Pays d'Oc	<b>Père &amp; Fils</b> Chardonnay & Viognier <i>Vivacité, intensité, équilibré... Il plaira à coup sûr !</i>	8,90 €
Blanc	Dom Brial (FR)	IGP Côtes Catalanes (Languedoc)	<b>Chardonnay</b> <i>Rondeur et fraîcheur, tout en équilibre</i>	8,90€
Blanc	Dom Brial (FR)	IGP Côtes Catalanes (Languedoc)	<b>L'Étreinte</b> Roussanne & Grenache blanc <i>L'accord parfait avec les produits de la mer</i>	10,90€
Blanc	Cave des Producteurs de Vouvray (FR)	AOC Vouvray (Loire)	<b>La Javeline Vouvray Sec</b> 100% Chenin <i>Pour l'apéro, les poissons, les viandes blanches...</i>	11,90€
Blanc	Laurent Miquel (FR)	IGP Pays d'Oc	<b>Alabariño</b> <i>L'Espagne en France ! Accord poissons &amp; paëlla</i>	12,50€
Blanc	CastelBarry (FR)	AOC Languedoc	<b>Le Tarral</b> 80% Grenache blanc, Marsanne & Carignan <i>Complexe, onctueux, boisé : un vin surprenant !</i>	12,50€
Blanc	Pierre Amadiou (FR)	AOC Côtes du Rhône	<b>Grand Romane blanc</b> 100% Clairette Vieilles Vignes <i>Vif et onctueux, pour poissons blancs et fromages</i>	13,90€
Blanc	Vin de Liège (BEL)	AOC Côtes de Sambre et Meuse	<b>Eolides</b> Johanniter, Muscaris & Sauvignier gris <i>Léger, frais et souple en bouche</i>	15,40 € (par 6 bt)
Blanc	Jean Durup (FR)	AOC Chablis (Bourgogne)	<b>Petit Chablis "La Paulière"</b> 100% Chardonnay <i>Un vin plaisir, aromatique et assez persistant</i>	16,90€
Blanc	Château de Bioul (BEL)	AOC Côtes de Sambre et Meuse	<b>Terre Charlot</b> Solaris & Johanniter <i>Rond et fruité, aux saveurs exotiques et épicées</i>	17,00€ (par 6 bt)
Blanc	Chenoy (BEL)	AOC Côtes de Sambre et Meuse	<b>Citadelle</b> Solaris, Bronner et Johanniter <i>Rond et fruité avec de la vivacité</i>	19,00 € (par 6 bt)
Blanc	Doudet-Naudin	AOC Savigny-Lès-Beaune (Bourgogne)	<b>Montagny 1er Cru</b> 100% Chardonnay <i>Expressif, croquant et minéral : avec du poisson</i>	19,90 €
Blanc	Château de Tracy (FR)	AOC Pouilly Fumé (Loire)	<b>Pouilly Fumé "Mademoiselle de T"</b> 100% Sauvignon <i>Sec et fruité, sur la fraîcheur et la minéralité</i>	20,95 €

Blanc	Jean Durup (FR)	AOC Chablis (Bourgogne)	<b>Chablis 1er Cru Fourchaume "La Paulière"</b> 100% Chardonnay <i>Le 1er Cru le plus prestigieux de Chablis</i>	31,90€
Blanc	Doudet-Naudin	AOC Savigny-Lès-Beaune (Bourgogne)	<b>Savigny-les-Beaune 1er Cru "En Redrescul"</b> 100% Chardonnay <i>Un vin délicat mais expressif... légèrement boisé</i>	42,50 €
Blanc	E. Guigal (FR)	AOC Condrieu	<b>Condrieu</b> 100% Viognier (8 mois d'élevage) <i>Rond et charnu, un vin de fin gastronome !</i>	49,90 €
Rouge	Dom Brial (FR)	IGP Côtes Catalanes (Languedoc)	<b>Les Camines rouge</b> 40% Merlot, 30% Grenache & 30% Syrah <i>Pour les viandes comme pour la raclette</i>	8,90 €
Rouge	P&A Gelin (FR)	AOP Coteaux du Languedoc	<b>Pas du Loup</b> 70% Syrah & 30% Grenache <i>Fruité et facile à boire</i>	8,90 €
Rouge	Domaine du Soleilhan (FR)	AOP Côtes-du-Rhône	<b>En Blaimont Vieilles Vignes</b> 70% Grenache & 30% Syrah <i>Rond et élégant, un vin qui plaira à tous</i>	8,90 €
Rouge	Pierre Amadiou (FR)	AOP Côtes-du-Rhône	<b>Côte du Rhône Roulepierre</b> 80% Grenache & 20% Syrah <i>Le vin de vos plats de viandes et de volailles</i>	9,50€
Rouge	P&A Gelin (BE)	Terrasses du Larzac (Languedoc)	<b>Capitelle</b> 70% Syrah, 25% Grenache & 5% Carignan <i>Un vin souple et soyeux aux arômes épicés</i>	9,90 €
Rouge	Bodega Norton (ARG)	Mendoza	<b>La Colonia</b> 100% Malbec <i>Typiquement argentin : puissance et caractère</i>	9,50 €
Rouge	Casa do Campo (PT)	Vinho do Portugal	<b>Paixao Reserva</b> <i>Fruité à la puissance maîtrisée, facile à boire</i>	12,00€
Rouge	Château Dutruch (FR)	AOC Moulis-en-Medoc (Bordeaux)	<b>Le Petit Dutruch</b> Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot <i>12 mois en barrique et tanins agréables</i>	12,90€
Rouge	Espigouette (FR)	Côtes du Rhône Village	<b>Plan de Dieu</b> 75% Grenache, 20% Syrah & 5% Mourvèdre <i>Un vin gourmand, épicé et corsé. Vieilles vignes.</i>	12,90 €
Rouge	P&A Gelin (BE)	AOC Juliéna (Beaujolais)	<b>Sainte-Colombe</b> 100% Gamay <i>Un vin fin et aromatique</i>	13,50 €
Rouge	Dom Brial (FR)	AOC Côtes du Roussillon Villages (Languedoc)	<b>Côtes du Roussillon Villages en fût de chêne</b> Carignan, Grenache, Syrah & Mourvèdre <i>Parfait sur les viandes rouges et les plats épicés</i>	13,90 €
Rouge	Château Tour Bicheau (FR)	AOC Graves (Bordeaux)	<b>Graves</b> 80% Merlot & 20% Cabernet Sauvignon <i>Un vin dense, généreux et persistant</i>	14,90 € (par 6 bt)
Rouge	Espigouette (FR)	AOC Rasteau (Côtes du Rhône)	<b>Rasteau</b> 70% Grenache, 20% Syrah & 10% Mourvèdre <i>Harmonieux sur les gibiers et viandes marinées</i>	14,80€
Rouge	Espigouette	AOC Vacqueyras (Côtes du Rhône)	<b>Vacqueyras</b> 80% Grenache, 15% Syrah & 5% Mourvèdre <i>Elevage en foudre 18 mois. Accord bœuf &amp; agneau</i>	15,50 €
Rouge	Château La Fleur Chantecaille (FR)	AOC Saint-Emilion (Bordeaux)	<b>Saint-Emilion</b> 70% Merlot & 30% Cabernet Franc <i>Bon équilibre entre souplesse et puissance</i>	15,50 €
Rouge	Chenoy	AOC Côtes de Sambre et Meuse (BEL)	<b>Terra Nova</b> Rondo, Pinotin & Régent <i>Avec des viandes, des charcuteries ou du canard</i>	15,90 € (par 6 bt)
Rouge	Chapitre	AOC Côtes de Sambre et Meuse (BEL)	<b>Saint-Rémi</b> 100% Régent <i>Complexe et épicé, vieilli 9 mois en barrique</i>	17,00 €
Rouge	Château de Bioul (BEL)	AOC Côtes de Sambre et Meuse	<b>Cortil Braco</b> 100% Cabernet Noir <i>Léger, fruité, avec de la minéralité</i>	17,00€ (par 6 bt)

Rouge	Pierre Amadieu	AOC Gigondas (Côtes du Rhône)	<b>Gigondas Romane Machotte</b> 80% Grenache & 20% Syrah <i>Un vin de plaisir, épicé et frais à la fois</i>	19,90 €
Rouge	Chenoy	AOC Côtes de Sambre et Meuse (BEL)	<b>Grand Chenoy</b> Rondo, Pinotin & Régent <i>Un vin gastronomique élevé 12 mois en fût</i>	21,50 € (par 6 bt)
Rouge	Pierre Amadieu	AOC Gigondas (Côtes du Rhône)	<b>Gigondas Grand Romane</b> 65% Grenache, 20% Mourvèdre & 15% Syrah <i>Complexe et puissant, parfait avec du gibier</i>	23,00 €
Rouge	Doudet-Naudin	AOC Pernand-Vergelesses (Bourgogne)	<b>Pernand-Vergelesses 1er Cru "Les Fichots"</b> 100% Pinot Noir <i>Terroir d'exception à la limite de l'Aloxe-Corton</i>	29,90 €
Rouge	Château Taillefer (FR)	AOC Pomerol (Bordeaux)	<b>Pomerol</b> <i>Un vin complexe et épicé, soyeux en bouche</i>	35,90 €
Rouge	Doudet-Naudin	AOC Savigny-Lès-Beaune (Bourgogne)	<b>Savigny-Lès-Beaune « Aux Petits Liards »</b> 100% Pinot Noir <i>Intense et élégant à la fois : un vin de dégustation</i>	38,90 €
Rouge	E. Guigal	AOC Condrieu (Côtes du Rhône)	<b>Hermitage</b> 100% Syrah (40 mois d'élevage en fût) <i>Un vin de garde intense et concentré, mais délicat</i>	61,90€
Moelleux rouge	Chenoy (BEL)	Vin de Liqueur (BEL)	<b>Muscat Bleu (50cl)</b> 100% Muscat <i>L'accord parfait avec du chocolat</i>	14,40 € (par 6 bt)
VDN	Cave de Baixas (FR)	AOC Rivesaltes (Languedoc)	<b>Muscat de Rivesaltes</b> Muscat petits grains & Muscat d'Alexandrie <i>Frais, floral et fruité, sur le litchi et les agrumes</i>	18,90 €
VDN	Château Les Pins (FR)	AOC Rivesaltes (Languedoc)	<b>Rivesaltes "Ambré"</b> Grenache, Malvoisie & Macabeu <i>Agrumes confits, vanille, miel : une gourmandise !</i>	18,90 €

*Livraison gratuite à partir de 6 bouteilles dans les codes postaux 1430, 1440, 1460, 1480 et 1500  
Au-delà, les frais de livraison varient selon la distance  
Réception possible au siège d'Experience Vins à Rebecq*



**Contactez-nous !**

GSM : 0032 (0)492/09.90.46  
info@experiencevins.com  
www.experiencevins.com

Tarifs en vigueur à partir du 01/12/2021