

#studiopecorino

57 Rue du Bailli 1050 Ixelles Gsm : 0498/244769

Commandes : olivierbridoux77@gmail.com

Belfius : BE69 0682 4368 8578

PRIVATE LABEL

ITALIE:

Azienda Agricola Corvezzo – Veneto



Label 03 Prosecco 2018 Veneto 18.50 € ttc

Bulle très élégante avec un nez floral délicat d'acacia et de miel. Une fois en bouche, notes de poire et de pomme verte, soutenues par une belle acidité et fraîcheur. Pour un tête-à-tête à 2 voire à 03!



Label 04 Prosecco-Frizzante 2019 Veneto 13.50 € ttc

Bulle STAR, véritable coup de cœur, avec une minéralité parfaite, notes d'agrumes très rafraîchissantes, le tout dans un magnifique flacon. 04MIDABLE!



Label 16 Fiordoro 2019 Veneto 16.00 € ttc

Blanc très gourmand (Manzoni bianco/Sauvignon Kretos), sa couleur dorée dévoile des notes végétales, de boulangerie et poire en fin de bouche. Un blanc gastronomiquement surprenant!

Cantina Orsogna – Abruzzo



Label 05 Montepulciano 2016 Abruzzo rouge 16.50 € ttc

Couleur intense rouge pourpre, nez profond de fruits noirs avec des notes de cacao. En bouche un amalgame intensément épicé, tanins fondus et une finale délicieuse d'amandes et de cannelle ... Une fête en bouche!

Cantina Velenosi – Marche



Label 11 Amavi Sangiovese – Montepulciano 2019 Abruzzo rouge 13.50 € ttc

Rouge au nez puissant avec des notes de fruits noirs, d'épices et de tabac. Une fois en bouche, la fraîcheur du Sangiovese se démarque, suivie de la texture soyeuse du Montepulciano, menant à une finale singulière et longue. Ne vous décevra pas!



Label 15 Passerina – Marche blanc 2019 16.50 € ttc

Belle minéralité, notes de citron en fin de bouche. Très agréable au nez, ça sent l'été et les crustacés!

ESPAGNE:

Bodega de Pinoso – Alicante



Label 08 Airen - Sauvignon Blanc 2020 Alicante 11.00 € ttc

Blanc floral, belle fraîcheur avec des notes d'agrumes et une acidité tout en élégance. Qualité prix/plaisir en blanc, difficile de faire mieux!



Label 17 Monastrell 2019 Alicante 10.00 € ttc

Rosé toute en souplesse, minéralité remarquable, notes de fraises et framboises. A vos BBQ



Label 07 Garnacha Tintorera 2020 Alicante rouge 12.00 € ttc

Garnacha Tintorera, Monastrell et Merlot ont été vinifiés séparément afin de maximiser les caractéristiques spécifiques de chaque cépage. Le Garnacha et Monastrell fournissent la clé méditerranéenne et le Merlot offre des fruits noirs. Lucky number !

Clos Pons – Penedès



Label 06 Sisquella blanc 2015 23.00 € ttc

Le Sisquella contient Garnacha Blanca, Albarino et Moscatell.

La Garnacha resté en fûts de chêne pendant 4 mois. Au nez on retrouve un bel accent floral et en bouche une gamme de fruits blancs entrelacés avec une légère touche vanillée. Élégant, épicé et rafraîchissant. Un blanc pour les grandes occasions culinaires!



Label 09 Alges Costers del Segre rouge 2013 23.00 € ttc

Grâce à l'emplacement élevé des vignes dans cette partie très chaude et sèche de la Catalonia, ce vin est plein de fraîcheur. Alges se compose de Tempranillo, Grenache et Syrah. 6 mois en fût de chêne Français et 3 mois en fût de chêne Américain.

Notes de fruits rouges, délicatement épicé, très belle complexité. Mon coup de cœur en rouge, remarquable!

FRANCE:

Domaine Maurice Griss - Alsace



Label 02 Pinot blanc 2018 – Alsace 18.50 € ttc

Beau nez frais et vif avec des arômes d'acacia et de fruits à noyau. Une belle souplesse et fraîcheur font de ce vin un accompagnateur élégant. Un blanc charmeur!

Domaine Viret - Côtes du Rhône



Label 01 Grenache rouge 2015 37.00 € ttc

Vin puissant 100% Grenache avec des parfums de fruits noirs, de réglisse et un final fumé. Une élégance de champion!



Label 14 Grenache-Syrah-Mourvèdre rouge 2015 26.00 € ttc

Ici, nous avons opté pour un assemblage des trois principaux cépages de cette région. Le résultat est un vin sage et bien équilibré où le feu est tempéré et où un piquant élégant se marie bien avec les fruits noirs et gâte ainsi les papilles. Noble chevalier du Vaucluse!



Label 21 Grenache-Mourvèdre-Merlot rouge xx 19.80 € ttc

Vin gourmand sur le fruit noir, rond et profond, peut également se déguster légèrement frais, avec une salade de magret de canard par exemple, à bon entendeur !

D'autres bulles (Franciacorta, Moscato Giallo,...), blancs (Pecorino, Malvasia,...), rosés (Cerasuolo, Montepulciano,...), rouges (Barolo, Amarone,...) sont aussi disponibles en magasin, ils peuvent être également livrés sur demande, en fonction des stocks. Nos breuvages proviennent de vignerons qui nous ont montré la beauté du vin avec une identité spontanée et qui font preuve d'une signature de terroir juste. Pour cela, il est sensé d'éviter les moyens d'origine chimique ou synthétique dans le vignoble comme dans la cave, sinon le vin perd sa force et son caractère. « C'est la constance de la nature qui nous console de l'inconstance de l'homme ».

IN VINO VITA!

Bio certificatie Certisys BE-BIO-01