



COLLÈGE SAINT-HADELIN



DÉGUSTATION DU 14 OCTOBRE À 19 H

BON DE COMMANDE


À renvoyer par email, bruyere.andre@gmail.com

Nom Prénom

Adresse Code Postal Commune

Tél./gsm Email

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

 BELGIQUE		APPELLATION	PRODUCTEUR	PRIX (€)	QUANTITÉ	PRIX TOTAL
Table 1	Chardonnay barrique 2021, cuvée du 25 ^e Anniversaire	Vin Belge	B Benoît Heggen	14,50		
	Pinot Noir barrique 2021, cuvée du 25 ^e Anniversaire	Vin Belge	R Benoît Heggen	15,00		
Table 2	Afterwork en Terrasse 2021, BIO Sauvignon gris, Verdejo	Vin de la communauté européenne	B Gudule Brussels Urban Winery Thierry Lejeune	14,90		
	Gudule Soirée à l'Opéra 2020, BIO Petit Manseng, Sauvignon gris et Riesling	Vin de la communauté européenne	B Gudule Brussels Urban Winery Thierry Lejeune	22,80		
	Gudule Retour du Marché 2020, BIO Gamay, Carignan, Grenache, Cabernet franc et Sangiovese	Vin de la communauté européenne	R Gudule Brussels Urban Winery Thierry Lejeune	15,90		
	Gudule Dîner en Ville 2019, BIO Syrah, Sangiovese, Grenache et Mourvèdre	Vin de la communauté européenne	R Gudule Brussels Urban Winery Thierry Lejeune	25,70		

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



FRANCE


APPELLATION
PRODUCTEUR
PRIX (€)
QUANTITÉ
PRIX TOTAL

Table 3

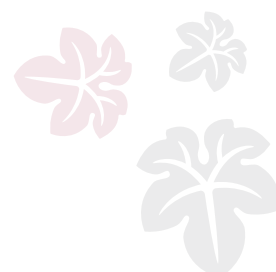
Domaine Félines Jourdan 2021, Patte de velours Blanc, 100% Roussanne	Coteaux de Bésilles Languedoc	B	Claude Jourdan	10,95		
Domaine Félines Jourdan 2021, 100% Chardonnay	Coteaux de Bésilles Languedoc	B	Claude Jourdan	7,95		
Domaine Félines Jourdan 2021, 100% Picpoul de Pinet	Languedoc	B	Claude Jourdan	10,65		
Domaine Fontarèche La Chapelle, Vieilles Vignes 2021, 50% Grenache blanc et 50% Roussanne. Elevage sur lies fines en barriques neuves avec battonage	Corbières	B	Vincent Duvernay	8,55		
Château Fontarèche « Pierre Mignard » 2019, 30% Mourvèdre, 30% Syrah, 40% Carignan	Corbières	R	Vincent Duvernay	8,45		
Château Fontarèche « Pierre Mignard » 2018, 30% Mourvèdre, 30% Syrah, 40% Carignan Magnum	Corbières	R	Vincent Duvernay	16,50		
Château Fontarèche « Cuvée 1682 » 2020, 20% Mourvèdre, 35% Syrah, 15% Grenache et 30% Carignan. Elevage de 9 mois en barriques, 91 Wine Advocate	Corbières	R	Vincent Duvernay	15,05		
Castelbarry, Les Reflets Gris de Gris 2021, Grenache et Cinsault	Languedoc Narbonne	Ro	Castelbarry	8,85		

Table 4


Château de Nages BIO , Liberty Nages, Grenache blanc, Roussanne et Colombard	Costières de Nimes	B	Michel Gassier	9,20		
Château de Nages BIO , Héritage 2019, Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Roussanne, Viognier	Costières de Nimes	B	Michel Gassier	14,20		
Château de Nages Liberty Nages, Grenache noir, Syrah, Merlot et Carignan	Costières de Nimes	R	Michel Gassier	9,20		
Château de Nages BIO , Héritage 2020, 60% Grenache noir, 30% Syrah, 10% Mourvèdre	Costières de Nimes	R	Michel Gassier	14,20		
Vergé au Sud 2021, 100% Viognier	Vaucluse	B	Jean-Marie Guffens	12,60		
Vergé Macon-Villages 2020, Terre de Pierres	Maconnais	B	Jean-Marie Guffens	18,50		
Domaine Le Clos de Lumières « Villages » 2019, 30% Grenache, 50% Syrah, 20% Mourvèdre	Côtes du Rhône	R	Gerald Serrano	10,85		
Domaine des Espiers 2021, 70% Grenache Noir, 20% Mourvèdre, 10% Syrah BIO	Côtes du Rhône	R	Domaine des Espiers	13,20		
Touraine Sauvignon Blanc 2021	Loire	B	Pascal Gibault	8,80		



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



		APPELLATION	PRODUCTEUR	PRIX (€)	QUANTITÉ	PRIX TOTAL
Table 5	Vetere Finis 2020, 100% Chardonnay	Salento IGT Italie	B Anna-Maria e Francesca Bruni	12,00		
	Vetere Tempo di Giano 2020, 100% Negroamaro	Salento IGT Italie	R Anna-Maria e Francesca Bruni	11,95		
	Vetere Livruni 2020, 100% Primitivo	Salento IGT Italie	R Anna-Maria e Francesca Bruni	11,95		
	Vetere Barone Pazzo 2018, 100% Primitivo	Salento IGT Italie	R Anna-Maria e Francesca Bruni	18,80		
	OLIO Vetere Extra-Vergine 75 cl BIO	Pouilles	O Anna-Maria e Francesca Bruni	17,95		
	OLIO Vetere Extra-Vergine 5 l BIO	Pouilles	O Anna-Maria e Francesca Bruni	74,80		
	Piemonte Cortese La Rocca 2020, Albino Rocca, 100% Cortese	Piemonte Cortese	B Carlo Castellengo	20,25		
	Barbaresco 2019, Albino Rocca, 100% Nebbiolo	Barbaresco	R Carlo Castellengo	32,95		
Table 6	Colpasso Grillo 2021, 100% Grillo	Sicilia DOC	B Stefano Chioccioli	9,00		
	Nero d'Avola Appassimento 2021	Sicilia DOC	R Stefano Chioccioli	10,30		
	Skok Sauvignon blanc 2021, Sauvignon blanc	Friuli	B Cantina Skok	14,10		
	Montepulciano d'Abruzzo 2019 DOC, Caldora, 100% Montepulciano, 6 mois d'élevage en barriques françaises	Colli dei Venti Italie	R Caldora Vini	12,20		
	Basilium Aglianico dei Vulture 2019, 100% Aglianico	Basilicata	R Basilium	10,45		
	Argenteria, Poggio Ai Ginepri 2020, 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% caberne et 10% Petit verdot	Bolgheri - Toscana	R Bolgheri Tenuta Argenteria	19,80		
	Casale del Giglio 2021, 100% Bellone	Latium	B Antonion Santarelli	11,50		
	Casa del Giglio Satrico 2021, 40% Chardonnay, 40% Sauvignon et 20% Trebbiano giallo	Latium	B Antonion Santarelli	12,60		
Table 7	Custoza 2021 Monte del Fra, Cortese, Garganega, Trebbianello, Trebbianello Bianco	Veneto	B Famiglia Bonomo	9,65		
	Monte del Fra, Lugana 2021, 100% Trebbiano	Veneto	B Famiglia Bonomo	13,95		
	Monte del Fra, Valpolicella classico « Lena di Mezzo » 2020, Corvina, Rondinella	Veneto	R Famiglia Bonomo	11,80		
	Monte del Frà, Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2019, Corvina, Rondinella	Veneto	R Famiglia Bonomo	15,95		
	Sutto Rosso 2019, cabernet sauvignon et Merlot	Veneto	R Sutto	15,80		
	Prosecco Extra dry, 100% Glera	Veneto	B Sutto	14,95		
	Ripasso di Valpolicella Classico Superiore Tenuta le Calendre 2018, Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 30%, Molinara a altri minori 10%	Veneto	R Peretti Celestino e Federico	17,95		

 ESPAGNE		APPELLATION	PRODUCTEUR	PRIX (€)	QUANTITÉ	PRIX TOTAL
Table 8	Rias Baixas, Lias Finas 2021, 100% Albariño	Galice	B Bodega Attis	18,20		
	Bodegas Langa Classic 2019, 100% Garnacha, Vinas Centenarias	Catalayud Aragon	R Cesar Langa	12,80		
	Bodegas Langa Pi 3,1416 Calatayud 2020, 100% Concejon	Catalayud Aragon	R Cesar Langa	13,95		
	Bodegas Langa Classic Extreme Viticulture 2019, Garnacha Tinto	Catalayud Aragon	R Cesar Langa	12,80		

 PORTUGAL		APPELLATION	PRODUCTEUR	PRIX (€)	QUANTITÉ	PRIX TOTAL	
Table 9	Quinta de la Rosa 2018, Dourosa Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional	Douro	R Quinta de la Rosa	12,40			
	 ARGENTINE		APPELLATION	PRODUCTEUR	PRIX (€)	QUANTITÉ	PRIX TOTAL
	Reserva Malbec 2020, Bodega del Fin del Mundo	Patagonia	R Familia Furnekian	14,15			
 GD LUXEMBOURG		APPELLATION	PRODUCTEUR	PRIX (€)	QUANTITÉ	PRIX TOTAL	
Gales Cuvée Première Rosé brut, 100% pinot noir	Crémant Luxembourgeois	Ro Maison Gales	16,40				

CHAMPAGNE		APPELLATION	PRODUCTEUR	PRIX (€)	QUANTITÉ	PRIX TOTAL
Table 10	Champagne François Heucq Brut Réserve, 30% Chardonnay, 45% Meunier et 25% Pinot Noir	Champagne	B François Heucq	18,90		
	Champagne François Heucq Cuvée Valériane, 40% Chardonnay, 45% Meunier et 15% Pinot Noir	Champagne	B François Heucq	20,00		
	Champagne François Heucq, Millésime 2013, 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir	Champagne	B François Heucq	23,00		

Total

Le montant de la commande doit être versé sur le compte BE18953062768665 (dégustation Collège) pour le 20 novembre au plus tard.

Les vins seront emportés le samedi 17 décembre entre 11 h00 et 12 h30 dans la cour du collège Saint Hadelin.

Sous réserve des quantités et des millésimes disponibles.

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

MERCI D'AVANCE POUR VOTRE PARTICIPATION !

