

LES BULLES

Espagne



Cava Brut Impérial Réserve Pupitre

79 144



La flûte

40 % Xarel-Lo, 30 % Macabeo, 20 % Parellada et 10 % Chardonnay. Robe jaune or, avec des reflets verts. Le nez est fruité, et complexe en raison d' une longue fermentation en bouteille. Bulle effervescente et persistante. Belle texture en bouche, saveurs équilibrées et acidité agréable. Finale persistante, longue, complexe et équilibrée. Parfait à l' apéritif. Aime aussi les poissons, les crustacés, les viandes en sauce et les fromages de chèvre.

28,00 €

6,00 €



Cava Brut Pupitre 37.5 Cl

79 142



40 % Xarel-Lo, 40 % Macabeo et 20 % Parellada. Belle robe couleur jaune or avec une mousse élégante. La bouche est fraîche, sèche et bien équilibrée. Agréable arômes de pommes vertes et d'agrumes. La finale est douce, avec une touche de mûres. C' est un apéritif de classe, rafraîchissant et stimulant, qui peut aussi accompagner des repas légers et élégants (huîtres, poissons et fromages de chèvre).

17,00 €

Vinobel
le comptoir des viticulteurs

DEGUSTATION
Le premier samedi
de chaque mois

Vinobel - Brasserie Corman,
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 18h30
rue Joseph Potier, 7- 4140 Sprimont
Tél. 04 382 18 73 - info@drinkcorman.be - www.vinobel.be

DRINK
SERVICES

LA SÉLECTION MAISON



Cuvée Antoine Joseph Pardon

Robe or pâle. Au nez, il libère des senteurs de fleurs blanches et de fruits blancs tels que la pomme et le coing. La bouche révèle une belle matière, riche, aromatique et grasse.

Le servir en apéritif, en kir, ou accompagné de poissons, de fruits de mer, ainsi que sur des salades.

71 873	Le verre :	3,50 €
	Le 1/4 litre :	6,50 €
	Le 1/2 litre :	12,00 €
71 853	La bouteille	18,00 €



I.G.P. d' Oc Grenache Cuvée Antoine Joseph Pardon

Friand et rond en bouche cette cuvée libère des arômes complexes de framboise et d' agrumes.

Servir sur des repas légers composés d' entrées, de salades, de pizzas, de lasagnes et sur des viandes blanches.

71 876	Le verre :	3,50 €
	Le 1/4 litre :	6,50 €
	Le 1/2 litre :	12,00 €
71 856	La bouteille	18,00 €



Cuvée Antoine Joseph Pardon « Rouge Royal »

71 894

Ce vin élevé dans la tradition de nos chais, se pare d'une robe grenat profond. Le nez, expressif et persistant, livre des senteurs de fruits mûrs. La bouche révèle beaucoup de gras et des notes légèrement vanillées. Les tanins sont souples mais bien présents.

Servir sur des viandes rouges en sauce, ainsi que sur des gibiers et fromages.

71 894	Le verre :	3,50 €
	Le 1/4 litre :	6,50 €
	Le 1/2 litre :	12,00 €
71 890	La bouteille :	18,00 €



I.G.P. Côtes de Gascogne Bio « Noisette » demi-sec Domaine Pajot

100 % Gros-Manseng. Robe jaune légèrement et naturellement paillée. Nez très typique du cépage, avec des nuances d' agrumes, de confiture de coing, de pain d' épice et de poire. L' attaque en bouche est vive et ample grâce à un bon équilibre entre l' acidité et la sucrosité modérée. S' apprécie à l' apéritif, avec le foie gras, les charcuteries, les fromages persillés ou à pâte dur parfumés et les desserts aux fruits.

78 785	Le verre :	4,50 €
	La bouteille :	22,00 €

Vins du Beaujolais



Le Beaujolais à une forte intensité aromatique à tendance florale et fruitée.

Authentiques et conviviaux, ils sont l'éclat de rire de la table.

À table sur des entrées ou à toute heure pour le plaisir.

20,00 €



Un vin frais, gourmand, juteux. D'une belle robe carminée, le Fleurie séduit avec son élégance, son fruité avec des arômes des petits fruits rouges, fraises des bois et framboise tout en ayant une touche florale de violette et une douceur en bouche.

L'AOP Fleurie produit les vins les plus féminins et élégants des crus du Beaujolais. Cette AOC de 870 hectares est la « Reine » du Beaujolais.

ACCORD METS ET VINS : Charcuterie, agneau, volaille, lapin, fromages (poulet à la crème ou encore fromages du type Saint Marcellin)

27,00 €



Au coeur du Beaujolais, l'appellation Morgon est, après Brouilly, la plus étendue du vignoble avec 1 100 hectares.

Vin à la fois fruité et puissant aux arômes de griotte, abricot et chocolat amer. Le Morgon est riche et structuré avec des tanins souples au nez. Ce vin révèle une bonne puissance en bouche avec des arômes de fruits rouges (griotte, kirsch...).

ACCORDS METS ET VINS : Avec charcuterie, bœuf, mouton, porc (ragoût de mouton ou encore jambon cru).

30,00 €



Ce vin pétillant rosé issu du Gamay noir à jus blanc est élaboré en méthode traditionnelle sur une base de vin rosé.

C'est un vin brut mais il peut s'accompagner de différentes crèmes (châtaignes, griottes...). Il est idéal pour les apéritifs.

Consommé tel quel il terminera agréablement vos repas avec un délicieux dessert au chocolat.

29,00 €

LES VINS BLANCS

Languedoc-Roussillon

I.G.P. d' Oc Chardonnay Domaine Pardon & Fils

77 830



37.5 Cl

77 832

21,00 €

13,00 €

100% Chardonnay pour ce vin à la robe jaune brillante. Arômes de fruits exotiques et de pêche. La bouche est fraîche, soyeuse, ronde et parfaitement équilibrée. Bonne longueur en bouche.

Il est à servir avec les salades, les volailles et les poissons.

Bordeaux

Graves de Vayres Tradition Château Haut-Beaumard

70 902



27,00 €

80 % Sauvignon Blanc et 20 % Muscadelle. Notes d' agrumes et de fleurs blanches. Vin de plaisir, facile à boire, frais et rond.

Idéal à l' apéritif ou avec les crustacés, les poissons et les asperges.

Bourgogne

Saint Véran Château de Chasselas

71 830



29,00 €

Ce magnifique Château datant des XIVe et XVIIIes, nous a élaboré une cuvée à la robe dorée et brillante. Au nez il dévoile des notes de fruits exotiques et d'agrumes. Souple, fruité et d'une bonne longueur en bouche.

A servir sur des poissons fins, des crustacés, des viandes blanches et des volailles à la crème.

LES VINS ROSÉS

Provence

Côte de Provence Henri Gaillard

76 050

37.5 Cl

76 052

24,00 €

15,00 €



30 % Grenache, 30 % Cinsault, 20 % Syrah 10 % Mourvèdre et 10 % Tibourenc composent ce vin à la belle robe rose pâle aux nuances saumonées. Le nez présente une bonne intensité, dominée par les épices. La bouche est vive et ronde, exhalant de fins arômes d' épices. Parfait dès l' apéritif, il accompagne aussi les salades, les charcuteries, les viandes blanches et les grillades.

Alsace

Pinot Noir, Vinifié en Rouge, Domaine Henri Kieffer

73 495

28,00 €



La bouche est structurée et les tanins soyeux. Son fruité typique évoque la cerise. Il déploie toute son originalité avec les viandes rouges, les grillades, les gibiers et les fromages.

Loire

Cabernet d' Anjou Cuvée Tentation demi-sec Domaine Sauveroy

74 330

24,00 €



30 % Cabernet Franc et 70 % Cabernet Sauvignon. Belle robe rose lumineuse aux nuances saumonées. Le nez délivre de petits fruits rouges frais. La bouche est ronde et le fruit bien présent. La finale s' ouvre avec un bel équilibre. Il aime être seul à l' apéritif ou accompagne la cuisine exotique, les entrées avec du melon, les travers de porc et les desserts aux fruits rouges.

LES VINS ROUGES

Corse



I.G.P. Corse Pinot Noir Réserve Barton & Guestier

22,00 €



77 803

100% Pinot Noir. Jolie robe rouge cerise. Nez intense, mêlant des arômes de cerise rouge à de jolies notes de moka, de vanille et d' épices. La bouche est souple, avec des tanins fondus, dominée par des notes de kirsch et d' épices.

Aime les plats typiques méditerranéens (paëlla, risotto, pizza,).

Bordeaux

Médoc Château Barrail

29,00 €

70 605



37.5 Cl

17,00 €

70 608

55 % Cabernet Sauvignon et 45 % Merlot. Jolie robe rubis. Arômes très fruités. Bouche jeune, fraîche et riche avec des goûts de fruits rouges mûrs.

Aime la viande rouge, le barbecue, l' agneau, le gibier et le fromage.

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône « Vendanges Manuelles » Domaine de l' Olivier

27,00 €

72 000



L' assemblage des cépages Grenache (60 %) et Syrah (40 %) lui confère toute sa personnalité et son caractère. La robe est dense et profonde de couleur grenat aux reflets violets. Le nez est complexe avec des arômes de garrigue, de cuir , et de fruits noirs (cassis et mûres). L' attaque en bouche a une bonne vivacité, une structure concentrée avec des tanins très fins.

Il accompagne avec bonheur les viandes rouges, les volailles et les fromages à pâte cuite.

LES VINS ROUGES

Bourgogne



Côteaux Bourguignons Domaine Moillard

71 810

30,00 €

Majorité de Gamay. Robe rouge cerise, avec des reflets violacés. Nez flatteur sur des Arômes de cassis et de cerise. Bouche gourmande et généreuse. Tanins soyeux et enrobant.

Excellent avec les grillades, les viandes blanches et délicates, les viandes en sauce, les terrines, les charcuteries, les fromages de chèvre et les fromages à pâte molle.



Givry Vieilles Vignes du Domaine Parize

71 730

40,00 €

Issu du Pinot Noir, il offre une robe brillante, carmin ou pourpre. Son bouquet évoque la violette, la fraise, la mure avec des notes réglissées. De constitution assez tannique, sa structure est ferme, mais cache un registre aromatique délicat.

Les pâtés, les terrines, le jambon cru et les charcuteries fines le mettent en valeur.

Languedoc-Roussillon



Languedoc Montpeyroux Domaine Estagnol

77 865

26,00 €

40 % Syrah, 45 % Grenache, 10 % Mourvèdre et 5 % Vieux Carignan. Robe grenat profond. Nez puissant sur des notes de tilleul et d' épices évoluant ensuite vers la truffe. Attaque ronde et ample sur les fruits mûrs. Tanins bien présents et jolis grains soyeux. Finale fraîche. Ravira les plats mijotés, les viandes et les fromages.