

Le Cellier

TRADITION & TENDANCES

Promotions Vins Moreca

juin 2017

www.bheintz.lu | commandes: 99 80 81-50

~~33,38 €~~
23,95 €/BOUT.



2416 CHAMPAGNE JACQUART MOSAÏQUE BRUT ROSÉ (AVEC ÉTUI)

6x75 cl 

Cépages: 35-40% Chardonnay, 30-35% Pinot Noir, 25-30% Pinot Meunier. **Robe:** intensément saumonée. **Nez:** arômes de petits fruits rouges (gelée de groseille, cerise, fraise des bois) évoluant vers la prune. **Bouche:** rafraîchissante et matière ample. Finale séduisante avec la surprise d'arômes de pêche et d'abricot. **A déguster** à l'apéritif, avec un plat légèrement épicé ou agrémenté de fruits.

La Maison Willm



La maison a été fondée en 1896 par la famille Willm qui était à la fois vigneron et restaurateur. Elle se situe à Barr, sur la route des vins d'Alsace, entre Strasbourg et Colmar et possède 7 hectares de vigne en propriété.



2359 RIESLING 2015

6x75 cl 🍷

Nez: grande finesse avec des nuances minérales et florales qui en font un excellent vin de garde. **Bouche:** sec.

A déguster avec les fruits de mer, des rustacés et coquillages, des poissons crus, fumés ou en terrine, des viandes blanches en sauce crémée au vin blanc, de la choucroute ou des fromages de chèvre.

2321 PINOT NOIR ROSÉ 2015

6x75 cl 🍷

Cépage: 100% Pinot Noir. **Robe:** rosée. **Nez:** notes très fruitées de kirsch et de groseille. **Bouche:** attaque franche avec des arômes de fruits rouges. C'est un vin d'une belle fraîcheur et bien structuré, agréable et désaltérant. **A déguster** avec des charcuteries, des viandes rouges (boeuf, agneau), du gibier, du thon et saumon, des fromages de chèvre et des pâtes cuites.

2891 CRÉMANT D'ALSACE

6x75 cl 🍷

Cépage: 5% Riesling, 58% Pinot Blanc, 26% Pinot Gris, 11% Chardonnay. **Robe:** paille clair aux reflets verts avec un cordon de mousse persistant, des bulles fines et vives. **Nez:** discret, arômes de fleurs blanches. **Bouche:** vive et fruitée. **A déguster** à l'apéritif et avec des desserts.

Le Château Paradis

château
Paradis
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



CHÂTEAU
PARADIS



Nichées entre la montagne de la Sainte Victoire et le Luberon, les vignes du Château Paradis s'étendent sur 75 ha en plein coeur de la Provence depuis maintenant 50 ans.

Xavier et Odile Thieblin, fiers de leurs racines provençales, ont à coeur de valoriser le terroir de Château Paradis afin de le porter vers l'excellence.

L'enracinement profond des vignes protège de la sécheresse et le climat marqué par le Mistral agrémenté d'un faible taux de pluie, éloignent les maladies. Les vignes s'épanouissent ainsi pleinement sous le soleil de Provence, pour restituer à leurs vins, fraîcheur et finesse.

Soucieux de travailler en harmonie avec la nature, ils ont adopté une culture raisonnée de la vigne.

2958 CHÂTEAU PARADIS ROSÉ 2015

6x75 cl

Cépage: 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre. **Robe:** pâle, pétale de rose. **Nez:** riche et intense, il offre un mélange de fruits à chair blanche et de fleurs, subtilement relevé par une note d'agrumes. **Bouche:** harmonieuse et gourmande, elle allie rondeur et fraîcheur avec une belle persistance aromatique. **A déguster** avec des légumes méditerranéens et du porc grillé.

2967 CHÂTEAU PARADIS ROSÉ 2015, TERRE DES ANGES

6x75 cl

Cépage: 60% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon et 10% Sauvignon Blanc. **Robe:** très pâle, cristalline. **Nez:** intense et complexe, il mêle des arômes d'agrumes à des notes florales. **Bouche:** aérienne, elle allie rondeur, vivacité et minéralité. Une finale longue sur le fruit donne à ce vin toute sa noblesse. **A déguster** avec un turbot rôti au romarin, des artichauts et des girolles sautées.

2933 CHÂTEAU PARADIS ROUGE 2011, TERRE DES ANGES

6x75 cl

Cépage: 50% Cabernet Sauvignon, 20% Grenache, 30% Syrah. **Robe:** pourpre profond. **Nez:** notes de réglisse, de fruits rouges avec une pointe minérale et torréfiée. **Bouche:** harmonieuse, elle associe rondeur et finesse avec une belle structure tannique. La finale est très longue, oscille entre la minéralité et un fruité très intense.

Domaines Vinsmoselle



~~7,36 €~~
6,19 €/BOUT.

~~6,05 €~~
5,09 €/BOUT.

~~7,36 €~~
6,19 €/BOUT.

~~7,36 €~~
6,19 €/BOUT.

~~5,95 €~~
4,99 €/BOUT.

~~6,05 €~~
5,09 €/BOUT.

~~7,78 €~~
6,49 €/BOUT.

2034	RIESLING GPC 2015	Stadtbredimus Dieffert	6x75 cl	
2431	PINOT BLANC GPC 2013	Bechkleinmacher Enschberg	6x75 cl	
2048	PINOT BLANC GPC 2015	Remerschen Kreizberg	6x75 cl	
2054	PINOT GRIS GPC 2015	Wormeldange Mohrberg	6x75 cl	
2057	PINOT GRIS GPC 2015	Schengen Markusberg	6x75 cl	
2063	GEWURZTRAMINER GPC 2015	Schengen Markusberg	6x75 cl	
2357	AUXERROIS GPC 2015	Bech Kleinmacher Naumberg	6x75 cl	

Ronco Dei Tassi



Ronco Dei Tassi



Ronco dei Tassi se situe dans le coeur du Collio Goriziano, dans la commune de Cormon, et a été créé en 1989. Il s'étend sur 25 ha dont 18 ha destinés à la viticulture.

10,21 €
9,36 €/BOUT.

10,97 €
10,06 €/BOUT.



30585 PINOT GRIGIO DOC COLLIO 2015

Friuli

6x75 cl



Cépage: 100% Pinot Grigio. **Robe:** jaune paille avec des reflets roses. **Nez:** élégant avec des arômes fruités et floraux. **Bouche:** plein et persistant. **A déguster** avec des pâtes, du risotto, des poissons et des viandes blanches.

30587 SAUVIGNON DOC COLLIO 2014

Friuli

6x75 cl



Cépage: 100% Sauvignon. **Robe:** jaune paille. **Nez:** intense avec des arômes de poivrons, pêches et fruits tropicaux. **Bouche:** sec, persistant, bien structuré. **A déguster** avec des pâtes, du risotto, des viandes blanches, des asperges et des omelettes.

30588 COLLIO BIANCO FOSARIN 2015

Friuli

6x75 cl



Cépage: 30-40% Tocai Friulano, 20% Malvasia, 40-50% Pinot Bianco. **Robe:** jaune paille. **Nez:** élégant et frais avec des arômes fruités lorsqu'il est jeune, à partir de son 2^{ème} année ample et épicé. **Bouche:** pleine, sec, bien équilibré et riche. **A déguster** avec des poissons, des viandes blanches et des fromages mi vieux.

Tenuta di



~~5,35 €~~
4,89 €/BOUT.

10,21 €
9,39 €/BOUT.

Le domaine viticole a été créé au début des années 1990 par les époux Beatrice Lucangeli et Stefano Aymerich di Laconi.

Ils étaient convaincus de produire un Verdicchio de haute qualité et la suite leur a donné raison.

Il y a quelques années, Stefano Aymerich a décidé d'impliquer sa nièce Ondine de la Feld, qui a accepté le défi de gérer le domaine avec beaucoup de dynamisme et d'esprit entrepreneurial.

Le domaine s'étend sur 230 ha, dont 30 ha exclusivement réservés à la production du Verdicchio dei Castelli di Jesi et du Rosso Piceno. Le microclimat est idéal pour une maturation parfaite des raisins.

30316 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE – MISCO 2015

6x75 cl

Cépage: 100% Verdicchio. **Robe:** jaune paille, brillant. **Nez:** arômes de fruits d'été et d'amandes. **Bouche:** finale persistante et complexe. **A déguster** avec des hors-d'oeuvres, des poissons et crustacés, des viandes blanches et des fromages.

30330 VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE – VIGNA VERDE 2015

6x75 cl

Cépage: Cépage: 100% Verdicchio. **Robe:** jaune paille avec des reflets verdâtres. **Nez:** arômes fruités et florales. **Bouche:** la finale présente une fine note amère. **A déguster** avec des hors-d'oeuvres, des poissons et des crustacés.

Tavignano



~~6,41 €~~
5,89 €/BOUT.



~~11,27 €~~
10,39 €/BOUT.

30332 ROSSO PICENO – CERVIDONI 2014

6x75 cl



Cépage: 70% Montepulciano, 30% Sangiovese. **Robe:** rouge rubis intense. **Nez:** arômes fruités de cerises et de prunes. **Bouche:** souple avec des tanins veloutés. **A déguster** avec des viandes rouges et des fromages doux.

30331 ROSSO PICENO – SELEZIONE LIBENTER 2013

6x75 cl




Cépage: 70% Montepulciano, 25% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon. **Robe:** rouge rubis intense. **Nez:** arômes fruités de cerises et de prunes. **Bouche:** souple avec des tanins veloutés. **A déguster** avec des viandes rouges et des fromages.

Champagne



~~13,52 €~~
11,99 €/BOUT.
01/06 - 16/06

2954 CHAMPAGNE LAMOTTE BRUT

6x75 cl 

Cépages: 40-50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20-25% Chardonnay. **Robe:** brillant, or pâle. Les bulles sont fines et dynamiques. **Nez:** notes de fleurs de printemps juste épanouies, des arômes de pomme cuite et de poire juteuse. **Bouche:** d'abord fraîche, légère et se termine en une finale plus crémeuse avec des notes de café au lait et de prune rouge. **A déguster** frais mais jamais glacé à l'apéritif.