



LIONS CLUB LOUVAIN-LA-NEUVE asbl

Ventes des vins Automne 2025

Descriptifs des vins (v1)

Vins rouges

[Ref 2A] Bourgogne Chitry « Constance » 2020

Domaine Olivier Morin

Cépage : Pinot Noir

Notes : Nez de cerises griottes, bouche délicate et fruitée, tanins soyeux.

Style : Fruits rouges / souplesse

Vin et Mets : viandes natures, fromages

Accord parfait : avec un ongle à l'échalote

[Ref 2B] Juliéna "Colline des Mouilles" 2024

Château de Durette

Cépage : Gamay

Notes : Souple, rond et charmeur. Très sympa.

Style : Fruits rouges / fraîcheur

Vin et Mets : Viandes blanches et rouges natures, cuisine de tous les jours.

Accord parfait : avec un bon petit rôti

[Ref 2C] Chénas "Fidélité" 2024

Château de Durette

Cépage : Gamay

Notes : Plus ample que le Juliéna avec de jolies notes toastées (élevage partiel en barriques).

Style : Fruits rouges / épices

Vin et Mets : viandes blanches et rouges

Accord parfait : sur une fondue bourguignonne

[Ref 2D] Lussac Saint-Emilion "Cuvée de la Chartreuse" 2020

Château de la Grenière

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Notes : Structure ample et soyeuse, un vin taillé pour la garde (plus de 10 ans) et déjà accessible.

Style : Fruits noirs / épices

Vin et Mets : viandes rouges, gibiers

Accord parfait : sur un filet de chevreuil sauce grand veneur

[Ref 2E] Pays d'Oc «O d'Yeuses » 2022

Domaine Les Yeuses

Cépages : Marselan, Cabernet Franc

Notes : Ample et généreux, tanins soyeux et mûrs, puissant mais sans lourdeur.

Style : Fruits rouges / épices

Vin et Mets : viandes rouges, gibiers

Accord parfait : avec une pièce de bœuf simplement grillée

[Ref 2F] Pays d'Oc Syrah « Les Epices » 2023

Domaine Les Yeuses

Cépage : Syrah

Notes : Nez de fruits rouges bien mûrs, bonne structure en bouche tout en restant gourmand, long et délicatement épicé en finale.

Style : Fruits Rouges / Rondeur

Vin et Mets : viandes en sauce, saveurs épicées, viandes grillées

Accord parfait : avec une pièce de bœuf sauce au poivre

[Ref 2G] Côtes du Rhône Ventoux "Mas" 2023 - Bio

Domaine de Fondrèche

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault

Notes : Le côté réconfortant du Rhône sud sans lourdeur. Très joli !

Style : Fruits noirs / rondeur

Vin et Mets : viandes blanches et rouges, pierrade, cuisine "exotique"

Accord parfait : sur un tajine de poulet

[Ref 2H] Vacqueyras « Arabesque » 2022 - Bio

Domaine de Montvac

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Notes : Ample et généreux, notes cacaotées et de cerise au kirsch. Puissance et finesse.

Style : Fruits noirs / épices

Vin et Mets : viandes en sauce, gibiers

Accord parfait : avec un gigot d'agneau de 7 heures

[Ref 2I] Corvina Verona « Ca' Nova » 2024 - Bio

Azienda Agricola Gorgo

Cépage : Corvina

Notes : Gourmand à l'attaque, déployant une belle ampleur et des notes finement boisées.

Style : Fruits Fruits rouges / rondeur

Vin et Mets : viandes en sauce, saveurs sucrées/salées

Accord parfait avec un canard à l'orange

[Ref 2J] Primitivo Puglia 2024

Angiuli Donato

Cépage : Primitivo

Notes : Puissance et gourmandise réunies en un vin avec beaucoup de panache et un équilibre remarquable.

Style : Fruits Rouges / Rondeur

Vin et Mets : viandes rouges natures

Accord parfait : avec un bistecca alla fiorentina

[Ref 2K] Negroamaro Puglia 22/23

Angiuli Donato

Cépage : Negroamaro

Notes : Nez de fruits rouges, bouche articulée autour d'un trame tannique délicate. Souple et charmeur.

Style : Fruits Rouges / Rondeur

Vin et Mets : plats de pâtes, préparations tomates, viandes blanches

Accord parfait : avec une escalope parmigiana

[Ref 2L] "Maccone" Primitivo Puglia 2023

Angiuli Donato

Cépage : Primitivo

Notes : Nez de fruits compotés, bouche ample et généreuse, tanins mûrs et longueur incroyable. Potentiel de garde : 10 ans et plus.

Style : Fruits mûrs / Structuré

Vin et Mets : viandes en sauce, préparation sucrée-salée

Accord parfait : avec un magret de canard aux figues ou au Porto

[Ref 2M] Bardolino 2024 - Bio

Azienda Agricola Gorgo

Cépages : Corvina, Rondinella, Molinara

Notes : Nez de framboise. Bouche souple à l'attaque avec juste ce qu'il faut de gourmandise tout en restant frais. Un vin joyeux qui s'apprécie à table ou hors repas.

Style : Fruits rouges / fraîcheur

Vin et Mets : salaisons, buffets froids, cuisine de tous les jours

Accord parfait : Pizza

[Ref 2N] Piemonte Barbera d'Asti 2024

Tenuta Foresta

Cépage : Barbera

Notes : Nez élégant, bouche alliant gourmandise, prestance et finesse.

Style : Fruits noirs / Epices

Vin et Mets : viandes mijotées

Accord parfait : avec un civet de biche

[Ref 2O] Bajo Aragon Tempranillo « Generación 76 » 2022 - Bio

Bodega Tempore

Cépages : Tempranillo

Notes : expression fruitée et sans artifice du Tempranillo, avec beaucoup de panache

Style : Fruits Rouges / Rondeur

Vin et Mets : viandes blanches et rouges, charcuteries

Accord parfait : avec la langue de boeuf sauce Madère

Vins blancs

[Ref 3D] Viognier - Pays d'Oc 2024

Domaine Les Yeuses

Cépage : Viognier

Notes : Nez très expressif sur des notes de fruits exotiques, bouche riche à l'attaque, finale gourmande et sans lourdeur.

Style : Fruité / Rondeur

Vin et Mets : Apéro, poissons et viandes blanches en sauce, fromages à pâtes dures Accord parfait : waterzooï

[Ref 3E] Luberon « Terre de Safres » 2024 - Bio

Domaine Le Novi

Cépages : Vermentino, Grenache, Ugni Blanc et Bourboulenc

Notes : Nez aux accents sudistes, notes confites à l'attaque contrastant avec une fraîcheur bien présente, finale étonnante de minéralité.

Style : Fruité / Fraîcheur

Vin et Mets : préparations de poissons les plus fines

Accord parfait : avec un filet de rouget barbet sauce à l'anis étoilé

[Ref 3F] Saumur "La Pierre Frite" 2024 - Bio

Domaine Le Pas Saint-Martin

Cépage : Chenin

Notes : Nez frais et élégant, bouche nerveuse à l'attaque, développant un beau fruit, finale minérale.

Style : Sec / Fruité

Vin et Mets : apéritif, poissons en sauce, crustacés

Accord parfait : sur des Saint-Jacques poêlées

[Ref 3G] Riesling Rheinhessen 2024 - Bio

Domaine Raddeck

Cépage : Riesling

Notes : Floral et racé, jolies notes d'agrumes.

Style : Sec / Vif

Vin et Mets : Apéritif, poissons froids et fumés

Accord parfait : avec une choucroute de poissons

[Ref 3H] Viré-Clessé « Terroir de Clessé » 2023 - Bio

Domaine des Gandines

Cépage : Chardonnay

Notes : Ample et gras, jolies notes miellées et finement toastées, long.

Style : Sec / Gras

Vin et Mets : poissons en sauce et viandes blanches

Accord parfait : avec risotto aux champignons

[Ref 3J] Chardonnay IGP Verona 2024 - Bio

Azienda Agricola Gorgo

Cépage : Chardonnay

Notes : Chardonnay bien typé, non boisé. Nez fleuri, bouche fraîche à l'attaque, jolies notes d'agrumes.

Style : Fruité / Fraîcheur

Vin et Mets : apéritif, entrées fraîches/délicates

Accord parfait : avec une salade caprese

[Ref 3K] Verdeca Puglia 2024

Angiuli Donato

Cépage : Verdeca

Notes : Nez très aromatique, bouche ample et finale nerveuse.

Style : Sec / fruité

Vin et Mets : Poissons en sauce

Accord parfait : avec un tajine de poissons
