

LIONS CLUB LOUVAIN-LA-NEUVE asbl

Ventes des vins Automne 2026

Descriptifs des vins (v0)

****

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 onglet à l'échalote

****

[Ref 2B] Juliénas "Colline des Mouilles" 2025 **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] Morgon "Charmes" 2024 **Château de Durette**

Cépage : Gamay
Notes : Plus ample que le Juliénas tout en gardant un très joli fruité
Style : Fruits rouges / Rondeur
Vin et Mets : viandes blanches et rouges Accord parfait : avec une fondue bourguignonne

****

[Ref 2D] Lussac Saint-Emilion "Cuvée de la Chartreuse" 2023 **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 » 2024 **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 2Eb] Pays d'Oc Syrah « Irrégulière » 2024 **Domaine Les Yeuses**

Cépage : Carignan
Notes : Gourmand sans lourdeur, notes de garrigue. Un joli rouge très polyvalent.
Style : Fruits Rouges / Rondeur
Vin et Mets : viandes blanches et rouges, charcuteries, fromages.
Accord parfait : avec une belle planche de charcuteries

****

[Ref 2F] Pays d'Oc Syrah « Les Epices » 2024 **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" 2024 - 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 » 2023 - 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 » 2025 - Bio **Azienda Agricola Gorgo**

Cépage : Corvina

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

Style : Fruits rouges / rondeur

Vin et Mets : viandes en sauce, saveurs sucrées/salées Accord parfait avec un canard à l'orange

****

[Ref 2J] Primitivo Puglia 2025 **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 2025 **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 tomatées, viandes blanches

Accord parfait : avec une escalope parmigiana

****

[Ref 2L] "Maccone" Primitivo Puglia 2025 **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 2025 - 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 : Avec une pizza

****

[Ref 2N] Bajo Aragon Tempranillo « Generación 76 » 2025 - 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 bœuf sauce Madère

****

Vins blancs

****

[Ref 3D] Viognier - Pays d'Oc 2025 **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 3Db] Pays d'Oc Vermentino 2025 **Domaine Les Yeuses**

Cépage : Vermentino

Notes : Vif et avec un peu de rondeur, fleuri et délicat. Un très joli vin de tous les jours.

Style : Fruité / Fraîcheur

Vin et Mets : Apéritif, crustacés, poissons Accord parfait : A l'apéro avec quelques sardines

****

[Ref 3E] Luberon « Terre de Safres » 24/25 - 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 3G] Riesling Rheinhessen 2025 - 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] Macon-Loché « En Près Foret » 2024 - Bio **Clos des Rocs**

Cépage : Chardonnay

Notes : Ample et gras, avec une belle minéralité en finale. Un vin racé !

Style : Sec / Gras

Vin et Mets : poissons en sauce et viandes blanches Accord parfait : avec une sole meunière

****

[Ref 3J] Chardonnay IGP Verona 2025 - 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 2025 **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

****