

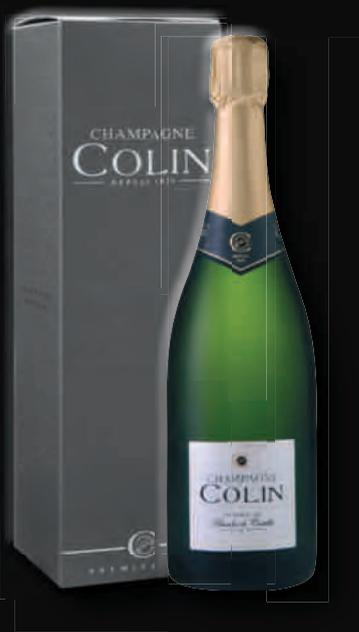


VELUVINS

Since 1976



Collection 2018-2019



(P.6)

Etui gris • Doos Colin

75 cl : 1.25€



Champagne Brut Blanc de Blancs Premier Cru

Cuvée Blanche de Castille

Robe de couleur jaune clair d'une grande pureté, pour ce champagne de qualité exceptionnelle. Au nez, les arômes délicats de fleurs blanches se mêlent à des notes de fruits d'été.

Une vitalité impétueuse et puissante inonde le palais, soutenue par des saveurs de beurre frais et de brioche. Ce champagne dominé par le Chardonnay de la Côte des Blancs (Vertus) vous surprendra par sa délicatesse, son élégance et sa légèreté !

Lichtgele champagne van een uitzonderlijke kwaliteit en een hoge zuiverheid. Fijne aroma's van witte bloemen met accenten van zomers fruit.

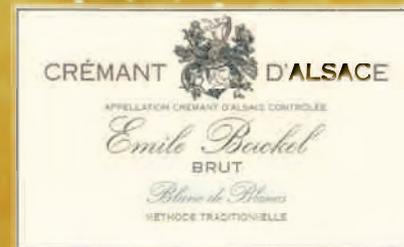
Krachtig in de mond, ondersteund door toetsen van verse boter en brioche.

Deze champagne is gemaakt van Chardonnay uit de Côte des Blancs (Vertus) en zal u verrassen door zijn elegantie en lichtheid !



Martinez Carta Negra, Cava

(P.7)



Maison Boeckel, Crémant d'Alsace



Bruno Paillard, un style très personnel

La Maison BRUNO PAILLARD est née du désir de son fondateur de créer un champagne très différent des autres, très pur.

Un grand champagne selon BRUNO PAILLARD est avant tout un vin d'assemblage : d'abord de crus, de cépages, mais aussi de millésimes... toujours avec cette volonté de saisir la quintessence de la finesse et de l'élégance que peut offrir la Champagne lorsqu'elle est amoureusement servie.

La complexité est l'inverse de la lourdeur : elle est l'alliée de l'élégance contrairement à ce que l'on pense parfois. Elle s'exprime avec pureté dans l'équilibre et la profondeur des vins. La complexité s'épanouit avec l'âge.

La fraîcheur doit être perceptible sans être dominante. Elle est servie par l'acidité du vin et pourtant le vin ne paraît pas acide. Le « dosage » en sucre est réduit au strict minimum. Résultat : une fraîcheur remarquable et vraie.



Etui • Doos 1 bt/fl

75 cl & 150 cl : 1.25€ / bt

(emballage par nos soins)

**Coffret de luxe «Plumier»
Luxedozen «Plumier»**

2.95€

**Coffret «Millésimes»
Luxedozen «Millésimes»**

7.60€

**Coffret de luxe 2 ou 3 bt
Luxedozen 2 of 3 fl**

7.60€



*Etuis livrés à plat gratuits par 24 bt •
In vrac gratis bij 24 fl*

Brut Première Cuvée

La Première Cuvée multi-millésimée est une interprétation nécessairement très personnelle de l'ensemble de la région, à travers la sélection de 35 des 320 crus de la Champagne.

Elle est le porte-drapeau de la Maison. De toute première qualité, elle doit traverser en restant fidèle à elle-même les années fastes comme les années maigres.

Plus de 30 crus issus des plus nobles terroirs de la Champagne, dont la composition est tenue secrète.

Sélection de la première presse exclusivement – la cuvée la plus pure – de Pinot Meunier (22%), Chardonnay (33%) et Pinot Noir (45%), dont une partie (20%) fait sa première fermentation en fût.

Vins de réserve : 25 millésimes assemblés depuis 1985 en proportion pouvant aller jusqu'à 50 %.

L'élevage est prolongé bien au-delà de la durée légale : 3 ans sur lies suivis de 5 mois minimum après dégorgement.

Dosage Extra brut très peu dosé en sucre, moins de 6g/L ; un champagne très pur, très authentique. (Pour mémoire, le dosage « extra brut » décrit une présence en sucre allant jusqu'à 6g/l).



Charme, harmonie, équilibre



Tendresse, vivacité, surprise

Rosé Première Cuvée

Hymne à la vive délicatesse du Pinot Noir, la Première Cuvée Rosé tire son nom de la seule première presse qui la compose.

Rosé multi millésimé, il est lui aussi créé selon la règle de l'assemblage du Pinot Noir sous ses deux formes :

En Blanc : pressé rapidement, après séparation rapide des jus et des peaux, les moûts de Pinot Noir sont très clairs et sont vinifiés en blanc.

En Rouge : par une macération prolongée des jus sur les peaux, le Pinot Noir est vinifié en rouge, plus rarement en rosé.

Première presse d'une majorité de Pinot Noir et présence de Chardonnay en proportion tenue secrète.

Vins de réserve : 25 millésimes assemblés depuis 1985, en proportion pouvant aller jusqu'à 50 %.

Elevage de 3 ans sur lies suivis de 5 mois minimum après dégorgement.

Dosage Extra brut : moins de 6g/L, un vin très pur.

(P.5)

Blanc de Blanc Grand Cru

Elaboré exclusivement à partir du cépage Chardonnay, ce vin est la « dentelle » du champagne. C'est ainsi qu'il était surnommé autrefois à cause de sa fine et persistante mousse blanche...

Assemblage de première presse de Chardonnay, provenant exclusivement des grands crus du cœur de la fameuse « Côte des Blancs ».

Vins de réserve : 25 millésimes assemblés depuis 1985 en proportion pouvant aller jusqu'à 50 %.

Elevage de 4 ans sur lies suivis de 10 mois minimum après dégorgement. La délicatesse de son effervescence permet d'apprivoiser la minéralité naturelle des grands crus pour offrir au vin une sensation à la fois crémeuse et vive.

Spécificité

Méthode de vinification très ancienne où la fermentation en bouteille est moins puissante que pour un champagne classique.

Dosage

Extra brut : 5g/L.



Finesse, dentelle, minéralité

Pour 1 bt • Voor 1 fl.

sachet blanc mat • wijnzakje mat melkwit

Uniquement à plat • In vrac : 0.80€



Pour 1 bt • Voor 1 fl.

sachet kraft à fenêtre • kraft zakje

Uniquement à plat • In vrac : 0.90€



Pour • Voor 1 magnum :

Sachet blanc mat • Wijnzakje mat melkwit

Uniquement à plat • In vrac : 1.15€



Pour 1 bt • Voor 1 fl.:

Etui bronze • Wijnkoker metaal koper

1.55€



Pour 1 bt • Voor 1 fl.:

Etui gris à fenêtre • Grijs doos

1.35€



Pour/Voor 1 magnum :

Etui doré ou rose • Wijnkoker goudkleur

2.10€



Pour 2 bt • Voor 2 fl.
Coffret rouge couché • Rood doos
2.75€



Pour 3 bt • Voor 3 fl.
Coffret rouge couché • Rood doos
3.65€



Pour 4 bt • Voor 4 fl.
Etui noir carré • Zwarte doos
3.75€



Pour 2 bt • Voor 2 fl.:
Etui gris à fenêtre • Grijs doos
2.45€



Pour 3 bt • Voor 3 fl.:
Etui gris à fenêtre • Grijs doos
2.95€



Pour 6 bt • Voor 6 fl.
Etui noir couché • Zwarte doos
5.95€



UBY

GASCOGNE - ARMAGNAC



Le vignoble UBY se situe dans le Gers (Sud-Ouest France), dans un environnement protégé où l'on retrouve les dernières tortues Cistudes d'Europe.

Issu d'une longue lignée de vignerons, François Morel assure avec simplicité, rigueur et dynamisme l'essor du domaine familial, tout en préservant les valeurs essentielles qui lui sont chères, le respect des hommes et du milieu naturel.

A chaque cuvée son style et son Numéro. Une gamme complète de vins frais et fruités qui reflètent la convivialité et le partage.

N°3 UBY COLOMBARD-UGNI BLANC

Gourmand et rafraîchissant

Notes de fruits exotiques et d'agrumes.

Servir frais à l'apéritif, avec un poisson, une viande blanche ou un fromage.

À boire de préférence dans l'année.

11% vol



(P.21)

N°4 UBY GROS & PETIT MANSENG

Doux, velouté et frais

Notes de fruits exotiques et de fruits confits.

Servir frais à l'apéritif, avec du foie gras, avec des plats épicés ou sucré-salés.

À boire de préférence dans les 2 ans.

11% vol



Château d'Haurets, Bordeaux



Le Château d'Haurets, magnifique chartreuse du XVIIIème siècle, abrite une splendide roseraie . La propriété, conduite en agriculture raisonnée, offre un bordeaux blanc frais et fruité avec des arômes de pamplemousse et de fruits de la passion.

(P.20)



Château des Combes, Bordeaux

Ce Château est le berceau d'origine de la famille Ducourt, qui s'est installée sur cette propriété de la commune de Ladaux en 1858. Les Combes plaît pour ses délicats parfums de fruits accompagnés de notes grillées qui précèdent une bouche généreuse, ronde et charnue.

Comme toutes les propriétés des Vignobles Ducourt, ce Château est conduit en agriculture raisonnée.



(P.8)

Château Bellevue la Forêt, Fronton

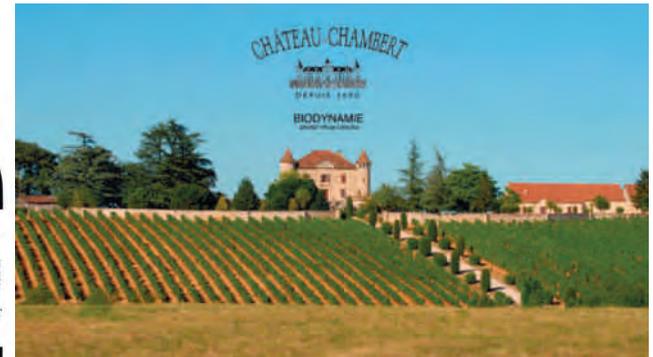
Situé dans le Sud-Ouest de la France, le Fronton est un très ancien vignoble où est cultivé un cépage unique et propre à cette région : la Négrette.

Fondé en 1974, Château Bellevue La Forêt est le domaine emblématique de cette appellation ; Philip Grant, irlandais francophile et passionné de vin en est l'actuel propriétaire.

Le vin produit met en valeur les arômes particuliers de la Négrette en y associant la Syrah.



(P.21)



Château Chambert, Cahors BIO & Biodynamique



(P.9)



(P.20)



CHÂTEAU PEYBONHOMME LES TOURS, BLAYE



Les vins de Pey-Bonhomme se montrent sans fard ni artifice, juste parés de leur plus beaux atours naturels: une pureté du goût, une structure élégante, une bouche harmonieuse et subtile. Un travail parcellaire « cousu-main » associé à une vinification toute en douceur, aucun intrant, juste une faible dose de soufre, des levures indigènes qui oeuvrent pour l'obtention d'un vin unique, reflétant un lieu d'une grande beauté et dont le terroir est sublimé par la pratique de la Biodynamie depuis 2000.

De subtiliteit van de "Pey-Bonhomme" wijnen tonen een zuiverheid van smaak, een elegante structuur, een harmonieuze en subtiële mond.

De wijn heeft een rijke, complexe aromatische expressie met een uitstekende balans en verfijnde tannines.

Een fraaie lange afdronk.

Een sublieme, unieke wijn! Een biodynamisch domein sinds 2000.



Château Nodoz Cuvée Barriques, Côtes de Bourg

Ce vin est impressionnant par l'intensité et la profondeur de sa couleur, par la puissance et la complexité. Au nez, le mariage du bois et du fruit semble réussi, donnant une belle complexité aromatique. La richesse, l'harmonie et la persistance de sa saveur reposant sur du raisin mûr et des tanins de barriques maîtrisés en font un grand vin de garde.

En caisse bois de 6



(P.10)



Château Croix Beauséjour, Montagne Saint Emilion



(P.16)



CHÂTEAU PATACHE D'AUX, MÉDOC CRU BOURGEOIS

Le vin et l'histoire ont toujours su harmonieusement se mêler pour nous transmettre les deux plus belles richesses de son passé : l'art et la rigueur. Mais aussi se tourner vers l'avenir : nouveau chai, conseils du consultant Stéphane de Renoncourt, oenologue Lucie Lauilhe (Ch. Palmer) pour le Château Patache d'Aux.

Descendants des Comtes d'Armagnac, les Chevaliers d'Aux furent les premiers propriétaires du domaine en 1632. Saisi comme bien national en l'an IV de la Révolution, il fut transformé en relais de diligences, plus connues à l'époque sous le nom de «Pataches». Château Patache d'Aux est un vin emblématique, à la grande authenticité médocaine, sur le plateau calcaire de Bégadan.



D'une superficie de 43 hectares, ce vignoble produit un cru bourgeois de qualité. L'âge moyen des vignes est de 30 ans.

Wijn en geschiedenis hebben zich altijd harmonieus gemengd om de twee mooiste rijkdommen van het verleden door te geven: kunst en strengheid.

De Ridders van Aux, waren de eerste eigenaren van het domein in 1632. Het is vroeger tevens een stopplaats geweest voor 'diligences' die men hier 'pataches' noemt. Château Patache d'Aux is een emblematische wijn met de grote authenticiteit van de Médoc, op het kalksteen plateau van Bégadan.

Met een oppervlakte van 43 ha bekomt deze wijngaard een Cru Bourgeois van hoog niveau. De gemiddelde ouderdom van de wijnranken is 30 jaar.

Millésime 2014 disponible en carton et caisse bois de 6

GRANDS FLACONS : Magnum (1.5l), Double magnum (3l), Jéroboam (5l), Impériale (6l)



(P.11)

PAVILLON DE LÉOVILLE POYFERRÉ, SAINT JULIEN



Pavillon de Léoville Poyferré est le second vin du Château Léoville Poyferré (second grand cru classé de Saint-Julien). Ces propriétés appartiennent à la famille Cuvelier depuis 1920. Issu des jeunes vignes, Pavillon de Léoville Poyferré est un assemblage typique de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot, typicité qui rejaillit directement sur ce joli Saint-Julien, fruité et parfaitement équilibré.

Alors que le succès se confirme pour le grand vin de Léoville Poyferré réévalué à la hausse par Parker lors des dégustations primeurs, Pavillon de Léoville Poyferré, est un cru précoce qui se déguste avec beaucoup de plaisir dans sa jeunesse.

Élaboré à partir des plus jeunes vignes, il est équilibré, fruité et facile à boire.



(P.15)



(P.15)

Château Moulin Riche, Saint Julien

Découvrez nos Grands Crus

Classés : Léoville Poyferré, Pichon Longueville, Pontet Canet, La Lagune, et **les jolis seconds** : Fiefs de Lagrange, Zédé de Labégorce, La Bastide de Dauzac, Tourelles de Longueville, Moulin de la Lagune...

Château Petit Bocq, Saint Estèphe Cru Bourgeois

(P.13)

Adrien, entouré de son grand-père Jacques Lagneaux, de Philippe Mottes, régisseur du Château Petit Bocq, et de l'œnologue consiel Eric Boissenot, perpétuent ensemble la tradition, la rigueur et le souci du détail chers à Gaëtan Lagneaux.



Le fruit d'un assemblage
www.petitbocq.com

2015, une promenade en forêt...

Belles notes de noisette et d'amandes. Senteurs de bois juste coupé se mêlant avec classe aux fruits secs. Vin plein et charnu vif et tonique. Finale tannique et veloutée à la manière du chocolat noir.

2016 est un millésime exceptionnel.

Concentration, fruit magnifique et mûr. Bouche ronde, charpente douce et enrobée. Une valeur sûre pour la cave de de main !

Millésime 2016 disponible en caisse bois de 6 GRANDS FLACONS 2016 : Magnum en caisse bois individuelle (1.5l), Double magnum (3l), Jéroboam (5l), Impériale (6l) *P.52*





(P.14)

Les Tourelles de Longueville, Pauillac

Les Tourelles de Longueville, second vin du Château Pichon Baron, Grand Cru Classé de Pauillac. Une sélection rigoureuse du terroir de Pichon Longueville Baron permet de produire le style Tourelles de Longueville : un vin alliant la race du terroir et l'élégance des cépages. Son assemblage est construit autour de la parcelle Sainte Anne, plantée majoritairement de Merlot. Ce vin est tourné vers la finesse et l'harmonie, ce qui le rend accessible et gourmand.



Château La Marzelle, Saint Emilion Grand Cru Classé

Acquis en 1967 par nos compatriotes la famille SIOEN, La Marzelle renaît depuis une dizaine d'années. Pour obtenir un raisin de grande qualité, la vigne y est travaillée comme un jardin, avec beaucoup de soins.



(P.17)

Château Bonalgue, Pomerol

Vin d'une couleur rubis pourpre intense au nez mûr et dense de cerises noires, prunes subtilement relevées de notes de torréfaction, fumée et de sous-bois.

En bouche, le vin est riche, plein, charnu et soyeux avec beaucoup de fruit et une finale longue.



MIS EN BOTTES AU CHATEAU
S. AUGUSTIN, BORDEAUX

(P.16)



Roc de Cambes, Côtes de Bourg & Tertre Roteboeuf, Saint Emilion Grand Cru

(P.18)





(P.22)

PINOT GRIS GRAND CRU ZOTZENBERG, ALSACE

Depuis 400 ans, le domaine Boeckel comprend environ 20 hectares de vignes situées sur les meilleurs coteaux de Mittelbergheim et des communes voisines. Environ la moitié de l'exploitation est constituée de lieux-dits célèbres, tels le Brandluft à Mittelbergheim, ou des «Grands Crus» Wiebelsberg à Andlau et Zotzenberg à Mittelbergheim.

Cette variété de crus permet d'offrir une large gamme de vins de grande qualité, tel cet exceptionnel Grand Cru Pinot Gris Zotzenberg. Les grands crus du Zotzenberg se distinguent par leur grande finesse et un corps exceptionnel. Ce sont des vins de longue garde.

Vin moelleux et fruité, arôme de pêche de vigne ; belle finesse, long en bouche et capiteux.

Het domein Boeckel telt ongeveer 20 hectaren wijngaarden die gelegen zijn op de allerbeste hellingen van Mittelbergheim en de randgemeenten voor 400 jaar. Nagenoeg de helft van de exploitatie wordt aangewend voor de befaamde plaatsnamen zoals Brandluft in Mittelbergheim of de «Grands Crus» Wiebelsberg in Andiau en Zotzenberg in Mittelbergheim.

Deze variëteit aan cru's maakt het mogelijk een ruim aanbod van wijnen van uitstekende kwaliteit aan te bieden, waaronder de uitzonderlijke Grand Cru Zotzenberg.



1871 | **BOECKEL**
VIN D'ALSACE



Argile à Silex, Pouilly Fumé

Défrichées par le Grand-père dans les années 1930, les terres à Silex sont à l'origine de ce Pouilly Fumé Bouchié Chatellier « Argile à S » très régulièrement médaillé

dans les concours internationaux.

Typicité, corps, fraîcheur font de ce Pouilly Fumé une valeur sûre, incontournable.



**Domaine Baudry
Dutour, Chinon Vieilles
Vignes**



**Domaine de Mabileau,
Bourgueil & Saint
Nicolas de Bourgueil**



(P.36)

(P.38)

(P.37)



**DOMAINE PICARD CHEMINS DE MARLOUP,
SANCERRE**

Ce domaine exploite 13 hectares de vignes situées sur la commune de Bué, qui compte parmi les meilleurs vins du Sancerrois.

Issus de magnifiques coteaux exposés plein sud à dominance argilo-calcaire, le raisin obtient une teneur en sucre et un complexe aromatique optimum.

D'une couleur or pâle le sancerre blanc vous étonnera par son bouquet et sa finesse aromatique. En bouche, le Sauvignon s'exprime à merveille avec des notes florales mêlée à des notes de fruits de la passion.

Dit domein beschikt over een 13ha wijngaard gelegen in het dorpje Bue en is één van de beste wijnen van Sancerre.

Het domein van Jean-Paul Picard is aangepast aan de nieuwste technologie met behoud van traditionele methoden zoals de handmatige oogst. Licht goudgele kleur. Deze wijn zal u verrassen met zijn fijne aroma's. In de mond is de Sauvignon prachtig aanwezig met natuurlijke aroma's van bloemen en de geur van passievruchten. Ideaal bij vis en schaaldieren, wit vlees en kaasschotels.

(P.36&37)

FORTANT ALTITUDE CHARDONNAY

Issu d'une sélection parcellaire dans le Terroir des Monts Calcaires, ce Chardonnay est récolté de nuit à parfaite maturité pour préserver son intégrité. Ce vin à la robe jaune d'or étincelant, nous délivre un bouquet fin et complexe sur des notes de pêche de vigne, d'agrumes et d'aubépine. La bouche est ample et élégante, révélant la pureté et la complexité aromatique des agrumes, des fleurs blanches sur une longue finale minérale.



Deze Chardonnay komt uit een selectie van percelen in "Terroir des Monts Calcaires", 's nachts geoogst tot perfecte rijpheid om zijn integriteit te behouden. Deze schitterende goudgele wijn levert een fijn en complex bouquet op met aroma's van perzik en citrusvruchten en florale tonen van meidoorn. De mond is elegant. De zuiverheid onthult de complexiteit van citrusvruchten op een lange minerale afwerking.

(P.48)

Fortant
DE FRANCE



LA MAISON BOUACHON À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE DEPUIS 1898

Tonnelier historique de Châteauneuf du Pape jusqu'en 1898, la Maison Bouachon approfondit la connaissance de ce terroir à travers son implication auprès des vignerons. Aujourd'hui, les cuvées rassemblent terroirs et cépages du Rhône. C'est cette alliance si particulière et complexe qui donne tout le caractère à ses cuvées qui combinent à la fois finesse et structure.



(P.43)



GIGONDAS DUC DE MONTFORT, MAISON BOUACHON

Les anciens ont baptisé « Montfort » (montagne solide), cette partie la plus dure des Dentelles de Montmirail d'origine granitique, qui émerge à la suite du plissement alpin.

Le Gigondas Maison Bouachon allie puissance et générosité. Son élevage dans nos chais lui confère toute son harmonie.

Le Grenache noir domine largement l'assemblage (60 %) il confère au vin sa finesse, son moelleux. La Syrah (20 %) et le Mourvèdre vont révéler la structure, la complexité et offrir une robe sur un rouge profond.



Gigondas Duc de Montfort» (vaste berg- van graniet oorsprong) ligt zeer goed gelegen onderaan de "Dentelles de Montmirail".

De Gigondas Maison Bouachon combineert minerale expressie en persoonlijkheid. Het rijpen in de kelders geeft de kracht en de harmonie.

De Grenache Noir domineert (60%) grotendeels, het geeft de wijn zijn finesse en zijn zachtheid. De Syrah (20%) en de Mourvèdre onthullen de structuur, de complexiteit en bieden een dieprode wijn.

TERRES DE TRUFFES, VENTOUX

Cette cuvée est le résultat d'un travail à la vigne strict et soigneux. Produite sur des vignes à faible rendement, 30 hectolitres par hectare, situées sur le versant sud du Mont Ventoux, dans la Vallée du Rhône méridionale. Les raisins, Grenache et Syrah à part égale, mûrissent à l'optimum grâce à un climat méditerranéen ensoleillé, tout en bénéficiant des nuits fraîches dues à l'altitude moyenne du vignoble.

Le nom fait référence à la truffe noire (*Mélanosporum*) que l'on trouve secrètement enfouie dans le sous-sol de nos terroirs. Et qui relève les mets les plus fins.

La région du Mont Ventoux est classée Réserve de Biosphère par l'Unesco. La démarche développement durable de la cave TerraVentoux s'inscrit donc très bien dans cet environnement naturel très protégé.



Deze wijn is het resultaat van een evenwichtige bewerking van de wijngaard. Dit domein is gelegen op de zuidelijke hellingen van de Mont Ventoux van de Rhônevlei. De druiven, Grenache en Syrah rijpen optimaal in het zonnige mediterrane klimaat terwijl men hier toch geniet van koele nachten. De naam verwijst naar de zwarte truffel (*melanosporum*), culinair zeer hoog gewaardeerd. De regio van de Mont Ventoux of kale berg is door Unesco geclassificeerd als Biosfeer Reserve. De wijnkelders van TerraVentoux bevinden zich in dit beschermde natuurgebied.

(P.42)



PARALLÈLE 45 CERTIFIÉ BIO !

Le **Côtes du Rhône Parallèle 45**, vin historique de la maison Paul Jaboulet Aîné depuis 1950, est aujourd'hui certifié vin biologique, grâce à l'impulsion de Caroline Frey, propriétaire vigneronne.

Retrouvez notre sélection des vins de la Maison Jaboulet Aîné p.44 et 45 pour vos cadeaux de fin d'année :

Etui Luxe Jaboulet 75cl à 1.35€

Crozes Hermitage Domaine de Thalabert en caisse bois de 6

Hermitage La Chapelle en caisse bois individuelle



(P.44&45)



1.35€





(P.41)

Domaine Roger Perrin, Côtes du Rhône & Châteauneuf-du-Pape

Implanté dans l'aire d'Appellation de Châteauneuf-du-Pape, le Domaine Roger PERRIN est un domaine familial où le savoir-faire vigneron se transmet entre générations depuis plus d'un siècle.

Sur notre vignoble d'un quarantaine d'hectares, travaillé dans le respect de la nature (abandon des herbicides depuis 2010), nous produisons des vins de Châteauneuf du Pape blanc et rouge, Côtes du Rhône Villages rouge, Côtes du Rhône blanc et rouge.



Château de Font Vive
rosé, Bandol

(P.39)



(P.60)

Porto Noval



Château de Laubade
Intemporel 12-20 ans
VSOP 6-12 ans

(P.61)



Château de Laubade
XO 15-25 ans

Une question, un conseil ?
Veluvins sa

Tél. : +32 (0)2 520 60 68

E-mail : sales@veluvins.be
www.veluvins.be

Conditions de livraison

1 destinataire = 1 livraison

Commande 500 € htva = livraison gratuite en Belgique

Tarif d'expédition = 20€ htva par adresse
(Dégressif selon quantités)

Een vraag, een inlichting?
Veluvins sa

Tel. : +32 (0)2 520 60 68

Mail : sales@veluvins.be
www.veluvins.be

Leveringskosten

1 ontvanger = 1 levering

Bestelling 500 € excl.btw = gratis levering in België

Tarief van expeditie = 20€ excl.btw per adres
(Degressief volgens hoeveelheden)

Composition sur mesure de vos colis cadeaux.

Notre Savoir Faire à votre service : la confection de vos colis est notre spécialité, nous nous ferons un plaisir de vous conseiller en fonction de vos attentes et de votre budget parmi nos 500 cuvées depuis les meilleurs crus français, en passant par les vins européens et du nouveau monde.

Vous souhaitez adresser un message personnalisé, insérer votre carte de visite ou faire apparaître votre logo sur les colis, tout cela est possible grâce à notre équipe spécialisée et à votre écoute : prix et délais sur demande.

Les délais sont variables en fonction des commandes, sachez que nous mettons tout en oeuvre pour satisfaire vos besoins.



Colis réalisés avec la participation de l'Apam, atelier protégé



Eindejaarsgeschenken in samenwerking met de beschutte werkplaats «APAM»

Samenstelling van aangepaste geschenkdozen op aanvraag. Onze kennis tot uw dienst: het samenstellen van geschenkdozen volgens uw behoeften is onze specialiteit.

Wij zijn blij u te mogen adviseren volgens uw behoeften en uw budget uit ons gamma bestaande uit meer dan 500 wijnen, waaronder de beste Franse wijnen, Europese wijnen alsook de nieuwe wereldwijnen.

U wenst een persoonlijke boodschap te sturen, uw visitekaartje of uw logo op de verpakkingen zien te verschijnen, dit alles is mogelijk dankzij ons team van specialisten die steeds tot uw dienst staan: prijs en levertermijn op aanvraag.



19, Rue de la Bienvenue
Verwelkomingsstraat, 19
Bruxelles 1070 Brussel
Tel.: +32 (0) 2 520 60 68
E-mail: sales@veluvins.be

TVA : BE0437.940.350
RPM Bruxelles RPR Brussel

www.veluvins.be