



Collection 2019-2020









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



Maison Boeckel, Crémant d'Alsace





Etui • Doos 1 bt/fl
75 cl & 150 cl : 1.25€ / bt
(emballage par nos soins)





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

Coffret de luxe «Plumier» Luxedozen «Plumier» 2.95€



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

Coffret «Millésimes» Luxedozen «Millésimes»

et vraie.

7.60€

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

7.60€









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, surpris

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.

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€



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€







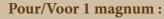
3

Pour 1 bt • Voor 1 fl.*: Etui bronze • Wijnkoker metaal koper 1.55€

*Jusqu'à épuisement des stocks

Pour 1 bt • Voor 1 fl.:

Etui gris à fenêtre • Grijs doos 1.35€



Etui doré ou rose • Wijnkoker goudkleur 2.10€











Prix htva - Prijzen excl. btw

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 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.











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 subtiele mond.

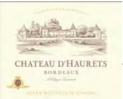
De wijn heeft een rijke, complexe aromatische expressie met een uitstekende balans en verfijnde tannines.

Een fraaie lange afdronk.

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

Château 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.











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.

Millésimes 2014 & 2015 disponibles en carton

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



PETIT BOCO

2016



Château Petit Bocq, Saint Estèphe Cru Bourgeois

Adrien, entouré de son grand-père Jacques Lagneaux, d'une nouvelle équipe et de l'oenologue conseil Eric Boissenot, perpétuent ensemble la tradition, la rigueur et le souci du détail chers à Gaëtan Lagneaux.

Notre entreprise familiale a beaucoup évolué ces dernières années quand nous avons pris la décision de scinder le travail à la vigne et dans le chai. En vue d'augmenter la qualité de notre

vin nous avons décidé de confier les vinifications et le travail du chai à un grand professionnel jouissant d'une réelle expérience en la matière.

Laurent Savovitch, maître de chai de 2001 à 2013 au Château Montrose, 2e Grand Cru Classé de Saint-Estèphe. Il travaillait donc au Château Montrose lorsque les millésimes mythiques, 2009 et 2010, ont été produits. Sous sa houlette, le vin du Château Petit Bocq a considérablement gagné en finesse, en race, en élégance et en complexité. Le vin en sort grandi, avec plus de précision et un meilleur équilibre mais aussi avec un boisé de plus grande qualité, parfaitement dosé.

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.*

Guide Parker « Wine Advocate » - Mil 2016: 91

The 2016 Petit Bocq is deep garnet-purple in color with cedar and earth aromas over a core odf red and black currants, cherries and underbrush. The medium-bodied palate is élégant, vibrant and refreshing.

(Lisa Perrotti-Brown)

The 2016 Petit Bocq has quite a riche bouquet with baked cherries, kirsch, savory fruit and quite noticeable new oak that will need to be subsumed. The palate is medium –bodied and toasty on the entry, slightly hard tannin at first, although they mellow towards the second half with flecks of dark chocolate towards the finish. It is a fine Saint-Estephe, but I would have just dialed down the new oak here. »

(Neal Martin)

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.





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.



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.





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





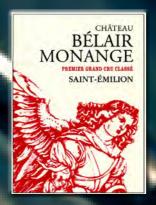


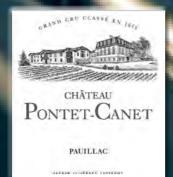








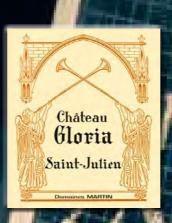






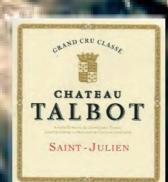


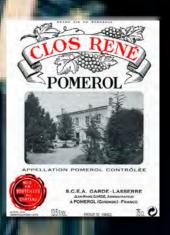












Château de Meursault, Premiers et Grands Crus de Bourgogne



CHÂTEAU DE MEURSAULT

Mille ans d'histoire...

L'origine du Château de Meursault remonte au XIème siècle. En 1973, André Boisseaux racheta le Château de Meursault et le restaura complètement pour en faire aujourd'hui l'une des plus belles et des plus grandes propriétés de Bourgogne. Fin 2012, ce joyau bourguignon est repris par la famille Halley pour d'ambitieux et passionnants projets à la vigne et en cuverie afin de distinguer la qualité des terroirs et des climats.

Un vignoble unique...

Le vignoble du Domaine du Château de Meursault est étendu sur 60 hectares, dont 23 hectares en Premiers Crus et Grands Crus, uniquement cultivés sur la Côte de Beaune. ...

Des caves historiques...

Les magnifiques caves cisterciennes des XII, XIV et XVIe siècles, s'étendent sous le château et ses dépendances. Elles peuvent accueillir jusqu'à 800 000 bouteilles et plus de 2 000 fûts de vin. Ces superbes caves à double voûte offrent des conditions de vieillissement idéales et constituent un ensemble unique et exceptionnel en Bourgogne.

Premiers Crus & Grands Crus de la Côte de Nuits en Bourgogne



DOMAINE PHILIPPE CHARLOPIN

d'amateurs Beaucoup de Gevrey Chambertin Philippe connaissent Charlopin, installé sur ladite commune, possède 25 ha de vignes. Philippe Charlopin est « en conversion depuis 40 ans «pas de certification, mais une culture ultra raisonnée et biologique tant que cela est possible». Une palette riche de nombreux Grands Crus, Chambertin, Charmes Chambertin, Mazis-Chambertin, Clos Vougeot, Clos St Denis, Bonnes Mares, Echezeaux...

De magnifiques Gevrey et Marsannay.







Château Thivin, Brouilly & Côtes de Brouilly



CHÂTEAU DE LA MALTROYE

Le Château date du 18ème siècle, les caves voûtées remontent au 15ème et le Domaine appartient à la famille Cornut depuis 1940, actuel propriétaire Jean Pierre Cornut. Le vignoble s'étend sur 15 ha sur Chassagne et Santenay.

Découvrez le Morgeot 1er Cru Vigne Blanche, ke Clos du Château Monopole, les célèbres 1er Cru de Chassagne La Romanée, La Dent de Chien (petite parcelle très recherchée au nord ouest du Montrachet).

Pour les passionnés, le Bâtard Montrachet...



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.

LONAINE LOS THE PICARD SANCES







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 verassen 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.

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, fraicheur font de ce Pouilly Fumé

une valeur sure, incontournable.

Domaine de Mabileau, Bourgueil & Saint Nicolas de Bourgueil



Clos du Roy, Sancerre

La famille Reverdy Ducroux perpétue la culture de ses vignes sur les coteaux réputés de Sancerre depuis 14 générations.

La cuvée CLOS DU ROY provient des parcelles du lieu dit « Clos du Roy » nominé par le Duc de Sully pour le roi Henri IV. De ce coteau en Caillottes (calcaire) naissent des

vins fruités d'une finesse exceptionnelle.

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 Rhônevallei. 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.









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 savoirfaire 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.



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 pour vos cadeaux de fin d'année :

Etui Luxe Jaboulet 75cl à 1.35€

Hermitage La Chapelle en caisse bois individuelle















Château Chambert, Cahors BIO & Biodynamique

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 € exl.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) 25206068 E-mail: sales@veluvins.be

TVA: BE0437.940.350 RPM Bruxelles RPR Brussel

www.veluvins.be