

THE
WINE
COLLECTION

par victoria

Une sélection de vins pour chaque moment de vie !

ÉDITO Je m'appelle Victoria, je suis passionnée par le vin, la gastronomie et l'art de vivre. Aujourd'hui, je souhaite vous faire partager ma vision de l'épicurisme à travers cette belle aventure entrepreneuriale.

Avec The Wine Collection j'ai sélectionné avec rigueur des vins qui sauront vous accompagner tout au long de l'année, c'est ma promesse ! Petits ou grands dîners, apéritifs devant la cheminée ou au coucher du soleil, soirées dansantes ou cocktails... Vous trouverez avec The Wine Collection, les vins qu'il vous faut !

**Faites de chaque instant,
une occasion de le célébrer avec du vin !**



LES SERVICES PROPOSÉS

Vous organisez un **événement privé** ?
(anniversaire, soirée, baptême, mariage)

Vous **cherchez un vin** en particulier ?
(appellation, millésime, domaine)

Vous souhaitez en **apprendre plus**
sur le vin d'une manière décomplexée ?
(cépages, régions, méthode traditionnelle)

CONTACTEZ-MOI POUR :

La **sélection** des vins de vos événements
avec une **dégustation** privée offerte,

L'organisation d'une **initiation** à la
dégustation en groupe,

et bien plus encore ... !

Prix sur demande.



FINES BULLES DE LOIRE

100% MÉTHODE TRADITIONNELLE

GAMME PERMANENTE

De Chanceny associe depuis 1957 passion et savoir-faire exclusif dans l'élaboration de ses fines bulles de Loire grâce à l'authentique Méthode traditionnelle.

The Wine Collection a sélectionné pour vous le meilleur du savoir-faire de la Loire.

De Chanceny représente la marque des bulles faites avec amour, notamment par les vignerons de la Coopérative Robert et Marcel à Saint Cyr en Bourg.



De Chanceny

SAUMUR ET CRÉMANT DE LOIRE DE CHANCENY :



Saumur brut

existe aussi en demi-sec

CHENIN (80%), CHARDONNAY (10%), CABERNET FRANC (10%) - ÉLEVAGE MINIMUM 24 MOIS SUR LATTES

Robe cristalline aux reflets jaune paille. Nez aromatique délicieusement fruité. Bouche tonique et harmonieuse. Belle persistance aromatique sur des notes de fruits frais et de fruits secs.

Parfait pour l'apéritif et les cocktails, sur des amuse-bouches.



Crémant de Loire blanc brut

existe aussi en demi-sec

CHENIN (65%), CHARDONNAY (20%), CABERNET FRANC (15%) - ÉLEVAGE MINIMUM 12 MOIS SUR LATTES

Robe jaune pâle. Nez frais, nerveux et complexe. Attaque vive avec une structure enveloppée évoluant tout en finesse. Belle persistance aromatique en bouche sur des notes de fruits frais (poire, pêche).

Idéal de l'apéritif au dessert, du hummous au parmesan !



Crémant de Loire rosé brut

CABERNET FRANC (90%), GROLLEAU (10%) - ÉLEVAGE MINIMUM 18 MOIS SUR LATTES

Robe rose aux reflets brillants. Nez fin et nerveux aux arômes de fruits rouges frais. Bouche équilibrée, rehaussée par une finale fraîche, tout en subtilité.

Le coup de coeur fraîcheur de l'apéritif au coucher du soleil !



Crémant de Loire brut BIO

existe en blanc et en rosé

CHENIN 100% EN BLANC ET 100% CABERNET FRANC POUR LE ROSÉ - ÉLEVAGE MINIMUM 12 MOIS SUR LATTES

Robe jaune dorée. Nez délicat de fruits à chair jaune (poire juteuse, pêche), d'agrumes et de menthe fraîche. Bouche crémeuse grâce aux bulles onctueuses. Superbe équilibre sur la fraîcheur et le gras. Finale persistante sur des notes de fruits secs et de réglisse.

Parfait avec des tapas salées mais aussi sur une tarte.



LES MILLÉSIMÉS DE CHANCENY :



Brut Excellence millésimé 2014

CHARDONNAY (80%), CHENIN (10%), CABERNET FRANC (10%) - ÉLEVAGE MINIMUM 24 MOIS SUR LATTES

Robe pâle aux reflets dorés. Nez fin et complexe mêlant des notes florales, fruitées et toastées. Attaque gourmande fruitée (pêche, ananas) avec une évolution velouté toute en finesse et une fraîcheur qui amène une persistante aromatique sur une finale aux arômes de fruits secs.

L'élégance assurée pour vos plus belles soirées de cocktails et réceptions !



Brut Nature millésimé 2015

sans ajout de liqueur d'expédition soit 0g sucre/l

CHARDONNAY (80%), CHENIN (10%), CABERNET FRANC (10%) - ÉLEVAGE MINIMUM 24 MOIS SUR LATTES

Robe or pâle. Nez complexe mêlant notes toastées et torréfiées (brioche, pain grillé). Bouche structurée qui présente une belle fraîcheur en finesse. Elle évolue sur des arômes de pêche jaune et d'ananas, de fleurs blanches, puis termine sur une finale briochée.

La révélation de la qualité intrinsèque des raisins, l'accompagnement idéal des plats iodés.



Brut Impétus millésimé 2012

CHARDONNAY (40%), CHENIN BLANC (40%), CABERNET FRANC (10%) ET GROLLEAU (10%)
ÉLEVAGE EXCEPTIONNEL DE MINIMUM 36 MOIS SUR LATTES

Un travail minutieux d'élaboration est réalisé sur la liqueur d'expédition offrant une signature raffinée à cette cuvée rare : c'est l'effervescence crémeuse.

Belle robe jaune or. Bulles fines et persistantes. Nez qui s'ouvre sur des notes de citron confit, de pêche jaune, de menthe et de crème pâtissière. Nez relevé par des nuances pain grillé et moka. Bouche volumineuse, qui présente une structure enveloppée. Finale persistante sur des notes de fruits secs.

Offrez-vous les meilleurs mets avec l'Impétus, le plaisir coupable des desserts aux fruits rouges !



VOUVRAY DE CHANCENY :



Vouvray brut - Méthode traditionnelle

existe aussi en demi-sec



100% CHENIN BLANC : CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DE LA LOIRE - ÉLEVAGE MINIMUM 12 MOIS SUR LATTES

Robe jaune clair. Nez expressif qui s'ouvre sur des notes de citron confit et de fruits à chair blanche. Bouche fraîche et équilibrée. Belle persistance aromatique sur des notes de fruits secs.

Laissez-vous séduire par la fraîcheur et la rondeur à tout moment !



Vouvray brut Excellence millésimé 2017

existe aussi en demi-sec



100% CHENIN BLANC : CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DE LA LOIRE - ÉLEVAGE MINIMUM 18 MOIS SUR LATTES

Robe or clair. Nez qui s'ouvre sur des notes de fruits secs, de noisette puis de citron confit. Une légère touche toastée et grillée enrobe le tout. L'attaque est ample et enveloppée avec une belle évolution tout en douceur.

Un vin charnu et expressif qui reflète le savoir-faire de Vouvray.



Les grands formats

150 cl avec étui - 300 cl avec coffret bois

100% CHENIN BLANC : CÉPAGE EMBLÉMATIQUE DE LA LOIRE - ÉLEVAGE MINIMUM 18 MOIS SUR LATTES

Idéal pour un cadeau : faites plaisir à vos proches tout au long de l'année avec les grands formats !

Pensez à vos comités d'entreprises, concours internes, remises des prix...

LES VINS TRANQUILLES

EN ROUGE, BLANC & ROSÉ

GAMME SAISONNIÈRE

The Wine Collection a sélectionné pour vous des vins rouges, blancs et rosés qui sauront s'accorder à chaque occasion :
apéritif, diner, soirée, cérémonie...

En partant de la Loire, jusqu'en Provence et en passant par Bordeaux et le Sud-Ouest, découvrez le travail des vignerons et leur famille pour aboutir chaque année à un nouveau millésime :

& INVITEZ-LE À VOS TABLES !

*Cette gamme saisonnière est susceptible
d'évoluer à chaque saison,
n'hésitez pas à me contacter pour
retrouver un vin.*



LES VINS ROUGES :



AOC Saumur Champigny - Domaine Couet

Le Domaine Couet se situe sur la commune de Saint-Cyr-en-Bourg.

Les 9 ha de Cabernet franc s'épanouissent sur les coteaux surplombant les caves en tuffeau .

MONOCÉPAGE 100% CABERNET FRANC - ÉLEVAGE DE 6 À 10 MOIS SUR LIES FINES

Robe noire intense, reflets violets brillants. Nez complexe alliant fruits rouges frais et petits fruits noirs (myrtille) avec des notes toastées. Attaque ample et ronde, finesse du grain et volume en bouche. Vin harmonieux avec en finale une sensation de velouté et de sucrosité.

Le vin rouge idéal pour accompagner les plats traditionnels du dimanche.

En 1957, une quarantaine de vignerons s'associe pour faire front devant les difficultés économiques et ils mettent en commun bien plus que de simples intérêts pécuniaires. En ce temps-là, Robert, Marcel, Yvon, Geneviève et tous les autres, issus du même terroir et héritiers des mêmes valeurs, se sont implantés au sommet de la colline de Saint-Cyr-en-Bourg pour créer la Coopérative Robert et Marcel.



AOC Bergerac - Clos Bonnefare 2015

Le Clos Bonnefare est une micro-propriété d'un hectare. Il en résulte un vrai vin d'artisan, élaboré par Monsieur Jaurou, un vigneron passionné du Sud-Ouest.

MERLOT (55%), CABERNET FRANC (45%) - ÉLEVAGE DE 12 MOIS EN CUVE ET EN BARRIQUES DE CHÊNE FRANÇAIS

Robe brillante, sombre avec reflets rouges. Nez intense, d'une belle fraîcheur, arômes de fruits noirs, violette, réglisse. Bouche croquante, avec beaucoup de fruit et d'élégance, marquée par la très belle maturité du Cabernet Franc.

Le fruit intense, le charme et la profondeur sont une invitation aux plaisirs de la dégustation. Un vin «haute couture» pour surprendre vos convives !

Les vignes sont situées sur le plateau de Lamothe-Montravel, près de Castillon-la-Bataille. Au rythme de sa passion et des saisons, Monsieur Jaurou, seul, limite les interventions et les produits phytosanitaires de synthèse au maximum, dans une démarche respectueuse de l'environnement. Observation et prévention sont de rigueur. Le domaine est d'ailleurs en conversion vers l'agriculture biologique.





AOC Bordeaux supérieur - Château Bonhoste 2018

MERLOT (70%), CABERNET SAUVIGNON (20%), CABERNET FRANC (10%) - ÉLEVAGE DE 12 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE POUR 50% DE L'ASSEMBLAGE

Robe grenat, reflets rosés, vin brillant et limpide. Nez franc, fruits rouges, cassis groseilles, avec des notes grillées. Bouche corsée, souple et équilibrée, des tanins soyeux. Notes fruitées en finale.

Il est tout ce que l'on aime de Bordeaux : bouche corsée, souple et équilibrée, mais des tanins soyeux. À déguster dès maintenant et avec un potentiel de garde de 7 ans.



AOC Bordeaux supérieur - Château Bonhoste 2018 - Cuvée Prestige

MERLOT (70%), CABERNET SAUVIGNON (20%), CABERNET FRANC (10%) - ÉLEVAGE DE 12 MOIS EN FÛTS DE CHÊNE

Robe grenat, reflets rosés, couleur soutenue, brillante et limpide. Un bouquet puissant et complexe, qui évoque les fruits rouges et les fruits noirs (pruneau, cerise), mais aussi la vanille, le pain grillé, avec des notes fumées. Bouche corsée, ronde, bon volume avec des tanins élégants, finale de fruits et de bois.

Invitez-le à vos tables de Noël pour sublimer vos plus belles pièces de viande. À déguster dès maintenant et avec un potentiel de garde de 10 ans.

Le Château de Bonhoste naît en 1895 sur le lieu-dit « Bonhoste » de la commune de Saint-Jean-de-Blaignac où Bernard Fournier et son épouse s'installent en 1977 avec pour objectif la création de Grands Vins de Bordeaux. Le Château est implanté face à Saint-Émilion, certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2013, il conduit sa vigne en mode de culture traditionnelle et en lutte raisonnée.



CASSEZ LES CODES ET FAITES VOUS REMARQUER AVEC :

AOC Côtes de Provence Sainte Victoire - Château Coussin

Au coeur du terroir de Trets, face à la montagne Sainte Victoire, Château Coussin est propriété de la Famille Sumeire depuis 1903.

SYRAH (80%), CABERNET SAUVIGNON (20%)

Robe profonde aux reflets grenat. Nez de cerises à l'eau de vie, avec des notes de grillé et de pruneau. Bouche ronde et équilibrée, avec des tanins souples, et des notes de compote de coing en finale.

Le vin des belles pièces de viande grillées, qui surprendra vos invités ! À déguster dès maintenant et avec un potentiel de garde de 10 ans.



LES VINS BLANCS :



AOC Côtes de Provence - La Croix Du Prieur

Au Moyen-Âge, La Croix du Prieur fut propriété des moines de l'abbaye Saint Victor de Marseille. En effet, après la chute de l'Empire romain, ce sont les religieux qui ont continué la culture de la vigne en Provence.

ROLLE (65%), UGNI BLANC (35%)

Belle robe lumineuse or blanc, nez complexe de poire William avec des notes citronnées, bouche fraîche sur la mandarine, avec une bonne longueur et une agréable persistance.

Parfait avec des petits fromages de chèvre secs à l'huile d'olive et des carpaccios de poissons à chair blanche.



AOC Touraine Sauvignon - La Dilecta

La Dilecta, la bien-aimée, est le surnom donné par Honoré de Balzac (écrivain emblématique du roman français du XIXème siècle) à Mme de Berny.

MONOCÉPAGE 100% SAUVIGNON BLANC

Robe dorée. Nez exubérant mêlant épices, agrumes confits, fruits exotiques (ananas, mangue), notes empyreumatiques (pain grillé) et une subtile minéralité. Bouche charnue, volumineuse et chaleureuse, bien équilibrée entre douceur et fraîcheur. Finale puissante, onctueuse et salivante, sur des notes grillées et toastées.

Cuvée d'exception qui magnifie le cépage Sauvignon blanc poussé à de très grandes maturités, le choix idéal pour vos poissons.



LES VINS ROSÉS 100% PROVENCE

DE LA FAMILLE SUMEIRE :



AOC Côtes de Provence - La Croix du Prieur

La Croix du Prieur est le second vin de Château Coussin, situé sur le terroir de Trets, face à la montagne Sainte Victoire.

GRENACHE (60%), CINSAULT (20%), SYRAH (20%)

Robe rose très pâle aux reflets poudrés. Nez de fleurs d'acacia, notes citronnées. Belle rondeur en bouche, avec une grande longueur et une finale sur des notes légèrement poivrées d'amande et de fraise des bois.

À déguster en apéritif, avec des sushis, tomates au basilic et bufala, petite friture de la mer.



AOC Côtes de Provence - Château La Jouliane

Au coeur du prestigieux terroir de Cuers Pierrefeu, Château La Jouliane est entouré d'orangers et de figuiers entre la Méditerranée toute proche et le massif des maures.

GRENACHE (50%), SYRAH (20%), CINSAULT (20%), TIBOUREN (10%)

Robe très pâle à la délicate nuance pêche blanche, nez pamplemousse, une bouche charnue et longue.

Le coup de coeur des rosés en Côtes de Provence.



AOC Côtes de Provence Sainte Victoire - Château Coussin

GRENACHE (60%), SYRAH (30%), CINSAULT (10%)

Robe très pâle aux reflets or rose. Nez gourmand et fin de pêche jaune et de bergamote. Bouche élégante, à la fraîcheur veloutée, sur des notes miellées de poire william.

Idéal pour accompagner un plat comme le tartare de thon, le cabillaud mariné, ou encore un risotto de fruits de mer !



IGP Méditerranée - Nautic BIB bag in box de 1000 cl

MERLOT (20%), SYRAH (20%), ROLLE (20%), GRENACHE (15%), UGNI-BLANC (15%), CARIGNAN-GRENACHE BLANC (10%)

Robe pâle bois de rose. Nez de poire aux notes légèrement citronnées qui offre une bouche fraîche et plaisante.

Une ode à la Méditerranée et son art de vivre !



GRILLE DES TARIFS

GAMME PERMANENTE - FINES BULLES :

	PU	PU x 6	PRIX AU CARTON
<i>Saumur - Méthode Traditionnelle</i>			
AOC Saumur blanc Brut	6,40€	6,20€	37,20€
AOC Saumur blanc Demi-Sec	6,40€	6,20€	37,20€
<i>Crémant de Loire - Méthode Traditionnelle</i>			
AOC Crémant de Loire blanc Brut	8,95€	8,75€	52,50€
AOC Crémant de Loire blanc Demi-Sec	8,95€	8,75€	52,50€
AOC Crémant de Loire blanc Brut - 150cl	18,90€	18,70€	112,20€
AOC Crémant de Loire rosé Brut	8,95€	8,75€	52,50€
<i>Crémant de Loire - Agriculture Biologique</i>			
AOC Crémant de Loire blanc Brut BIO	10,95€	10,75€	64,50€
AOC Crémant de Loire rose Brut BIO	10,95€	10,75€	64,50€
<i>Crémant de Loire - Millésimés</i>			
AOC Crémant de Loire blanc Brut Excellence Millésimé 2014	11,25€	11,05€	66,30€
AOC Crémant de Loire Brut Nature Zéro Dosage Millésimé 2015	12,25€	12,05€	72,30€
AOC Crémant de Loire blanc Brut «Impetus» Millésimé 2012	15,90€	15,70€	94,20€
<i>Vouvray - Méthode Traditionnelle</i>			
AOC Vouvray blanc Brut	7,40€	7,20€	43,20€
AOC Vouvray blanc Demi-Sec	7,40€	7,20€	43,20€
AOC Vouvray blanc Brut Excellence Millésimé 2017	11,15€	10,95€	65,79€
AOC Vouvray blanc Demi-Sec Excellence Millésimé 2017	11,15€	10,95€	65,70€
AOC Vouvray blanc Brut Excellence Millésimé 2017 - 150cl	21,45€	21,25€	127,50€
AOC Vouvray blanc Brut Excellence Millésimé 2017 - 300cl	89,99€		



GRILLE DES TARIFS

GAMME SAISONNIÈRE - VINS TRANQUILLES :

<i>Les vins rouges</i>	P.U	PRIX AU CARTON
AOC Saumur Champigny - Domaine Couet	9,30€	55,80€
AOC Bordeaux supérieur - Château de Bonhoste 2018	9,20€	55,20€
AOC Bordeaux supérieur - Bonhoste Cuvée Prestige 2018	12,00€	72,00€
AOC Bergerac - Clos Bonnefare 2015	13,00€	78,00€
AOC Côtes de Provence Sainte Victoire - Château Coussin	15,50€	93,00€
<i>Les vins blancs</i>		
AOC Côtes de Provence - La Croix du Prieur	9,50€	57,00€
AOC Touraine Sauvignon - La Dilecta	10,10€	60,60€
<i>Les vins rosés</i>		
AOC Côtes de Provence - La Croix du Prieur	9,50€	57,00€
AOC Côtes de Provence - Château La Jouliane	10,50€	63,00€
AOC Sainte Victoire Côtes de Provence - Château Coussin	13,00€	78,00€
IGP Méditerranée - Nautib BIB - 1000 cl	34,00€	

POUR COMMANDER :

Adressez votre commande par mail à :

twc.victoria@gmail.com

ou par téléphone au : **06.28.82.25.10**

Recevez le catalogue en version digitale :

<https://forms.gle/rdxAAYXfboFhF8xw5>

Païement à la commande via lien de païement sécurisé

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE :

Sous réserve de disponibilité.
Panachage possible sur demande.

Les offres sont exclusivement réservées aux clients consommateurs
et en aucun cas aux revendeurs professionnels.

Ce tarif est valable à partir du 1er avril 2021 jusqu'à édition du suivant.
Les prix indiqués s'entendent en euros TTC, non assujetés à la TVA, hors frais de livraison.

**Livraison offerte dans un périmètre de 70km à partir d'Ombrée d'Anjou (49),
pour une commande égale ou supérieure à 100€ TTC.**

Sinon, livraison payante via service sécurisé **Chrono Viti** par lot de 1,2, 3 ou 6 bouteilles.

La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Ne pas jeter sur la voie publique.

VICTORIA MION

twc.victoria@gmail.com

06.28.82.25.10

