

Vinos de Importación

Completamos el apartado de vinos de nuestro catálogo, con una selección de los mismos procedentes de Bodegas tradicionales ubicadas en renombradas zonas vinícolas europeas.

Desde el corazón de la Bourgogne con sus excelentes Chardonnay y Pinot noir (Antonin Rodet casa fundada en 1875), hasta las principales A.O.C. de Bourdeaux: Médoc, Graves, Saint Emilion, cuna de los Cabernets y Merlots junto con los Sauternes, con cuyo Semillón y Sauvignon Blanc se elabora el famoso vino que lleva su nombre (Dourthe, casa fundada en 1840). Pasando por el Valle del Loira, donde Sancerre y Pouilly-Fumé ofrecen toda la personalidad y mineralidad del Sauvignon blanc (Pascal Jolivet, casa fundada en 1982). Sin olvidar los excelentes vinos blancos de Alsacia: Sylvaner, Riesling, Gewurztraminer (Dopff au Moulin, casa fundada a finales del siglo XVII). Para terminar con los vinos alemanes de Rheingau “calidad Prädikat” (Allendorf, casa fundada en 1292), nos llegan vinos para completar un abanico de posibilidades, donde la relación calidad-precio se ha tenido muy presente.



Antonin Rodet
(*Vinos de la Bourgogne*)

Antonin Rodet Chablis

A.O.C.: Chablis
Varietades: 100% Chardonnay
Crianza: 6 meses en tanques de acero inoxidable y 6 meses mínimo en botella.

Formato:
75 cl.



Antonin Rodet Bourgogne Rouge

A.O.C.: Bourgogne
Varietades: 100% Pinot noir.
Crianza: 12 meses en bodega y mínimo 12 meses en botella.

Formato:
75 cl.



Dourthe
(*Vinos de Burdeos*)

**Dourthe Château
Lafon Sauternes**

A.O.C: Sauternes
Varietades: 90% Semi-
llón, 5% Sauvignon,
5% Muscadelle.
Crianza: de 6 a 12 me-
ses en barricas de roble.

Formato:
37,5 cl.
75 cl.



**Dourthe Chateau
Belgrave**

A.O.C: Haut-Médoc
Varietades: 48% Merlot,
44% Cabernet Sau-
vignon, 4% Cabernet
Franc, 4% Petit Verdot
Crianza: en barricas de
madera entre 12 y 15
meses (parte sobre lias)

Formato:
75 cl.



**Dourthe Chateau
Le Bosch**

A.O.C: Saint-Estèphe
Varietades: 60% Merlot,
27% Cabernet Sauvig-
non, 10% Petit Ver-
dot, 3% Cabernet Franc
Crianza: en barricas de
madera entre
12 y 18 meses.

Formato:
75 cl.



Pascal Jolivet
(*Vinos Valle del Loire*)

**Pascal Jolivet “Sancerre”
Les Caillottes**

A.O.C: Sancerre Blanc.
Varietades: 100% Sauvignon blanc.
Crianza: 6 meses en barricas sobre lias finas.

Formato:
75 cl.



**Pascal Jolivet “Pouilly-
Fumé” Les Griottes**

A.O.C: Pouilly-Fumé.
Varietades: 100% Sauvignon blanc.
Crianza: 6 meses mínimo en botella.

Formato:
75 cl.



*Dopff au Moulin
(Vinos de Alsacia)*

**Dopff
Riesling**

A.O.C: Riquewihr
Variedades: 100%
Riesling.

Formato:
75 cl.



**Dopff
Sylvaner**

A.O.C: Riquewihr
Variedades: 100%
Sylvaner.

Formato:
75 cl.



**Dopff
Gewurztraminer**

A.O.C: Riquewihr
Variedades: 100%
Gewurztraminer.

Formato:
75 cl.



**Eau de Vie
Dopff "Framboise"**

Variedades: destilado de frambuesa
con un 45% de alcohol.

Formato:
70 cl.



**Eau de Vie Dopff
"Poire William"**

Variedades: destilado de pera con
un 45% de alcohol.

Formato:
75 cl.

