



ENOTECA

Vins de choix pour la gastronomie

LE MONDE DES VINS D'ESPAGNE



TABLARES BY TAMARAL RIBERA DEL DUERO DO

Robe rouge rubis. Expressif et complexe au nez avec des arômes de fruits rouges et de réglisse ainsi que des notes épicées indiquant la durée pendant laquelle le vin a reposé en fûts de bois. En bouche, ce vin est souple, corsé et élégant. Des tannins doux et bien mûrs, suivis d'une finale persistante.

Cépage: tempranillo

Accompagne parfaitement les rôtis, les viandes et les légumes grillés ainsi que les ragoûts

75 cl **8.95** au lieu de 14.95

Dès le jeudi sur Internet: [prodega.ch](https://www.prodega.ch)

Sous réserve de modification des prix et de limitation des quantités! Toutes les offres TVA exclue et TEA incluse. Dans certains marchés, quelques articles sont disponibles uniquement sur commande.



LE MONDE DES VINS D'ESPAGNE

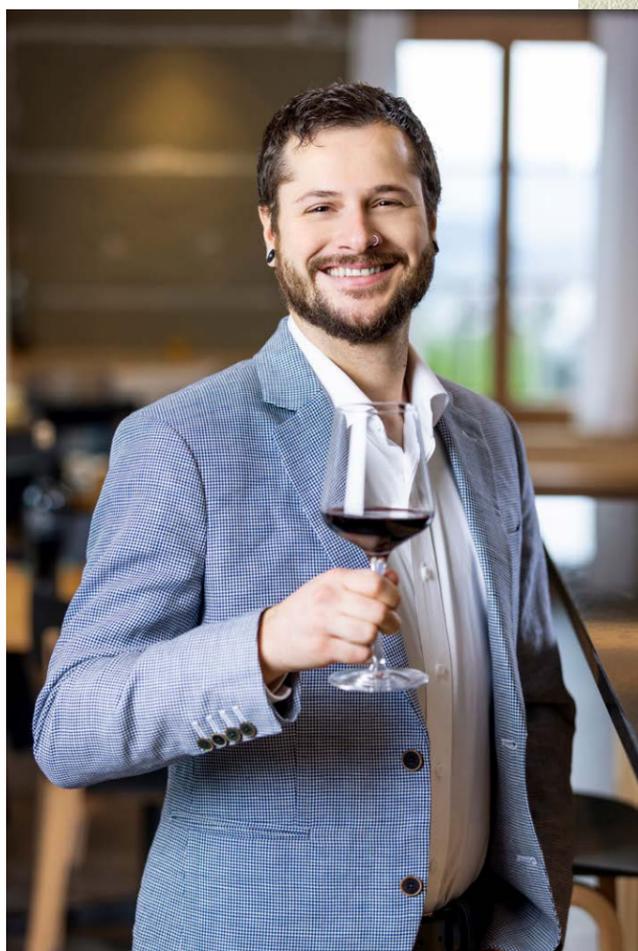
L'Espagne est l'une des principales nations viticoles du monde. La diversité de cépages et de terroirs que le pays offre est unique et impressionnante. Des collines ensoleillées de la Rioja aux vins puissants de la Ribera del Duero, le paysage viticole espagnol est caractérisé par la tradition, l'innovation et une qualité exceptionnelle.

Sur la plus grande surface viticole au monde, l'Espagne héberge plus d'un million d'hectares de vignes. La combinaison entre climats méditerranéen, continental et atlantique offre des conditions idéales pour des vins de caractère. Les cépages autochtones comme le tempranillo, la garnacha et le graciano, garants des vins espagnols uniques, sont particulièrement appréciés.

Lars Toboll de l'équipe du Category Management de Transgourmet/Prodega vous recommande:

«Barón de Ley Reserva est un Rioja de la nouvelle génération – puissant, velouté et parfaitement équilibré. Servez cet excellent Reserva avec un succulent rôti ou de savoureuses grillades».

Ce Rioja expressif réunissant les cépages tempranillo, graciano et maturaña incarne le style méditerranéen de la région. Après les vendanges manuelles et une sélection minutieuse, la fermentation a lieu dans des cuves en inox à température contrôlée afin de préserver l'équilibre parfait entre l'extraction et la diversité des arômes. Le vin est ensuite élevé pendant au moins 20 mois en fûts de chêne américain et continue à s'affiner en bouteille.



Lars Toboll | Category Management Vin



BARÓN DE LEY RESERVA RIOJA DOCA

Le Rioja le plus fin de la nouvelle génération, d'un rouge rubis éclatant dans le verre. Vieilli en fûts de chêne, puissant, corsé et merveilleusement velouté en bouche. Au nez, fruits secs, notes d'herbes aromatiques fraîches, un peu de chocolat. La finale révèle une fine minéralité qui confère au vin son élégance et sa grâce.

Cépages: tempranillo, graciano, maturaña

Se marie parfaitement avec les grillades de viande rouge, les plats mijotés et les ragoûts espagnols

50 cl **6.90** au lieu de 9.90

75 cl **9.70** au lieu de 13.95



BARÓN DE LEY – UN DOMAINE VITICOLE AVEC UNE VISION

Depuis 1985, Barón de Ley poursuit l'objectif de produire d'excellents Riojas. Le domaine viticole se situe dans un monastère bénédictin restauré du 16^e siècle, emblème de l'alliance entre tradition et innovation.

Avec plus de 800 hectares de propres vignes, Barón de Ley est l'un des plus grands domaines viticoles privés de la région. Les vignobles sont répartis sur différents terroirs de la Rioja Alta et de la Rioja Oriental, ce qui donne naissance à une diversité exceptionnelle de vins.

RIOJA – UNE RÉGION RICHE EN CULTURE VITICOLE

La D.O.Ca. Rioja, l'une des régions viticoles les plus connues d'Espagne, est synonyme de qualité, de tradition et d'innovation. Les vignobles s'étendent le long du Èbre et bénéficient de sols uniques ainsi que de l'interaction entre les influences climatiques atlantiques et méditerranéennes.



BARÓN DE LEY FINCA MONASTERIO RIOJA DOCA

Rouge cerise intense. Notes de café torréfié et léger arôme de cannelle. Corps puissant avec des arômes de noix muscade, de clou de girofle et de bois de cèdre. Finale persistante et savoureuse.

Cépage: tempranillo

Excellent avec des ragoûts relevés et des spécialités de gibier

75 cl **16.90** au lieu de 21.90

BARÓN DE LEY VARIETAL TEMPRANILLO RIOJA DOCA

Robe rouge grenat avec des reflets violets. Arômes intenses au nez avec des notes de baies rouges et de vanille. Corsé et complexe au palais avec une pointe d'acidité donnant une sensation de fraîcheur et de longueur.

Cépage: tempranillo

Se marie parfaitement avec les grillades

75 cl **5.95** au lieu de 8.95



Barón de Ley allie l'artisanat traditionnel aux techniques de vinification les plus modernes. L'impressionnante cave à vin comprenant 30 000 barriques de chêne américain et français offre des conditions optimales pour la maturation des vins. Grâce à un contrôle rigoureux de la température et de l'humidité, des Riojas puissants au grand potentiel de garde y sont élevés.



BARÓN DE LEY BLANCO RIOJA DOCA

Arômes rafraîchissants d'agrumes – comme la lime et le pamplemousse – et de coriandre. La finale est longue, grâce au parfait équilibre entre alcool et acidité, où l'on retrouve également l'onctuosité caractéristique de la variété viura.

Cépages: viura, garnacha blanca, tempranillo blanco

Se marie parfaitement avec les poissons et les fruits de mer, les pâtes et les plats épicés

75 cl **5.95** au lieu de 8.90

BARÓN DE LEY ROSADO DE LÁGRIMA RIOJA DOCA

Le Rosado de Lágrima est un vin monocépage équilibré, vinifié à partir de garnacha. Magnifique robe rouge clair et lumineuse. Au nez, ce Barón de Ley rosé développe un éventail aromatique de pamplemousse, de groseille rouge et de framboise. Comme si cela ne suffisait pas, la menthe et la mélisse viennent s'ajouter à la danse grâce à l'élevage en acier inoxydable. Ce vin espagnol enthousiasme par son goût sec et élégant.

Cépage: garnacha

Se marie parfaitement avec les viandes blanches, le poisson grillé et les plats asiatiques

75 cl **6.95** au lieu de 9.90



BODEGAS Y VIÑEDOS TAMARAL – QUALITÉ ET TRADITION DE LA RIBERA DEL DUERO

Depuis sa création en 1997, Bodegas y Viñedos Tamaral poursuit l'objectif de produire des vins premium. Le rêve de Don Ricardo de Santiago, notamment de gérer son propre domaine viticole, s'est réalisé sur le célèbre «Golden Mile» de Ribera del Duero, à Peñafiel. Le nom Tamaral vient d'une zone boisée située près de la rivière Órbigo et rend ainsi hommage aux racines de la famille.

Pour ses vins rouges, le domaine mise entièrement sur le tempranillo, cultivé sur des parcelles soigneusement sélectionnées pour leur fertilité limitée et leur drainage optimal, afin de produire des raisins très concentrés donnant à leur tour naissance à des vins puissants. La gestion durable des vignobles et l'accent étant mis sur des méthodes d'élevage douces soulignent les exigences en matière de qualité de la maison.

Avec une cave moderne, un contrôle de production rigoureux et une présence internationale croissante, Tamaral reste fidèle à sa philosophie: l'excellence primant sur le volume – de la vigne au verre.



Mónica García

Possède plus de 10 ans d'expérience dans la Ribera del Duero et marque de son empreinte les vins de Bodegas y Viñedos Tamaral. En tant qu'œnologue et ingénieure agronome, elle allie tradition et innovation, se traduisant dans des vins puissants d'excellente qualité.

Pour ses vins rouges, le domaine mise entièrement sur le tempranillo



TAMARAL FINCA LA MIRA RIBERA DEL DUERO DO

Rouge cerise intense. Le nez est complexe avec des arômes de fruits mûrs, de café torréfié, de caramel et d'épices fines. Le palais révèle une richesse intense avec une excellente structure et des tanins bien liés. Finale complexe et persistante.

Cépage: tempranillo

Excellent avec la viande de bœuf, l'agneau et les plats de gibier

75 cl **22.90** au lieu de 29.90

LA CARMINA ALBARIÑO RIAS BAIXAS DO

Jaune paille clair. Arômes de fruits tropicaux intenses (ananas et fruit de la passion) et d'agrumes avec un soupçon de menthe au nez. Savoureux, fruité et frais en bouche, avec un bel équilibre et une finale sèche. La finale rétronasale propre rappelle les arômes de fruits et d'herbes fraîches.

Cépage: albariño

Accompagne parfaitement les pâtes, les crustacés, les plats végétariens, les poissons maigres, les entrées et les snacks



75 cl **9.95** au lieu de 11.90

TAMARAL VERDEJO RUEDA DO

Robe de couleur jaune-vert aux reflets dorés. Un bouquet varié qui rappelle la pêche blanche, le pamplemousse et les fruits exotiques. En bouche, ce vin est aromatique et fruité, avec une acidité rafraîchissante et une finale persistante.

Cépage: verdejo

Accompagne parfaitement les crustacés, la viande de porc et l'apéritif



75 cl **6.95** au lieu de 8.95

TAMARAL FINCA VELIA RIBERA DEL DUERO DO

Rouge cerise avec un bord rubis. Arômes primaires de fruits mûrs, de mûre, de framboise et de réglisse. Les bois nobles utilisés pendant l'élevage confèrent de la complexité au nez. Les notes de cannelle, de vanille et d'autres épices se fondent avec les arômes de fruits qui viennent se superposer.

Cépage: tempranillo

Accompagne à la perfection la viande de bœuf, l'agneau et le gibier



75 cl **22.90** au lieu de 29.90

DES PERLES DE LA RIBERA DEL DUERO

La Ribera del Duero est l'une des régions viticoles les plus réputées d'Espagne. Les vignobles s'y étendent le long du fleuve Duero à des altitudes impressionnantes. Ils sont caractérisés par des variations de température extrêmes et des sols pauvres composés d'ardoise, de gypse, de minéraux et de calcaire.

Un vin issu de ce paysage exigeant – un Ribera del Duero exceptionnel – peut être de qualité impressionnante: robe foncée presque noire, structure puissante, fruit opulent et notes épicées. Corsé, lourd et puissant – l'accompagnement idéal de succulents plats rustiques.

De nos jours, les vins de cette région comptent parmi les meilleurs du monde. Prodega est fière de pouvoir vous proposer une sélection exclusive de ces vins haut de gamme, qui ne manqueront pas d'enthousiasmer vos hôtes.

«Prodega est fière de pouvoir vous proposer une sélection exclusive de ces vins haut de gamme.»



ALIÓN RIBERA DEL DUERO DO VEGA SICILIA

Graines de grenade et notes florales subtiles au nez complexe. Prélude velouté mais puissant avec des tanins parfaitement liés. Notes balsamiques avec un soupçon de bois précieux clair et d'herbes méditerranéennes. Une touche d'écorce d'orange sanguine et de fruits rouges à noyau confère fraîcheur et équilibre. Des baies des bois rouges, du jus de dattes et du miel de fleurs jusqu'à la finale d'une longueur impressionnante.

Cépage: tempranillo

Se marie parfaitement avec des pièces de viande nobles comme le filet de bœuf ou la souris d'agneau braisée

75 cl **72.90** au lieu de 79.90



AALTO RIBERA DEL DUERO DO

Le Ribera del Duero par excellence! Rouge pourpre intense dans le verre. Au nez, baies noires, herbes aromatiques, bois précieux subtil et café, ainsi qu'un soupçon de tabac à pipe fin. En bouche, beaucoup de fraîcheur, une texture élégante et une structure acide et tannique harmonieuse, remarquablement tissée dans le fruit poivré. Longueur exceptionnelle avec une finale corsée et intense.

Cépage: tinto fino

Se marie parfaitement avec les ragoûts de bœuf, d'agneau ou de gibier

75 cl **43.90**



HACIENDA MONASTERIO RIBERA DEL DUERO DO

Robe rubis foncé. Au nez, des baies noires délicates et des épices exotiques ainsi que des notes florales et boisées bien intégrées. Frais et juteux en bouche. L'acidité croquante et les tannins bien fondus s'équilibrent avec le fruit mûr.

Cépages: cabernet sauvignon, merlot, tinta fina, malbec

Se marie parfaitement avec les viandes grillées et les rôtis

75 cl **42.90**



PSI RIBERA DEL DUERO DO

De couleur rouge rubis. Vin aromatique dévoilant toute la fraîcheur des fruits rouges ainsi que des notes florales. Il est équilibré, élégant et révèle la présence de notes boisées parfaitement intégrées. Un vin complet et concentré au fort caractère.

Cépage: tinto fino

Se marie parfaitement avec le bœuf, l'agneau et le veau

75 cl **26.90**



PESQUERA CRIANZA RIBERA DEL DUERO DO

Pourpre intense opaque. Au nez, des senteurs de raisins secs de Corinthe, de réglisse et de baies noires ainsi que de tabac doux et de chocolat aux noix. Velouté au palais avec une structure tannique délicatement âpre accompagnée de notes de fruits noirs et bleus.

Cépage: tempranillo

Accompagne parfaitement les grillades, le poulet et différents fromages

75 cl **16.90** au lieu de 19.90



BODEGAS RODRÍGUEZ Y SANZO – DES VINS HAUT DE GAMME DURABLES D'ESPAGNE

Le domaine familial Bodegas Rodríguez y Sanzo exploite des vignobles dans les principales régions viticoles d'Espagne, en particulier dans le nord-ouest. Sous la direction de Javier Rodríguez, l'entreprise produit des vins de grande qualité à un excellent rapport qualité-prix. Sa philosophie est axée sur la durabilité et une approche respectueuse du terroir. L'objectif est de préserver les caractéristiques uniques de chaque région et de créer des vins au caractère authentique.

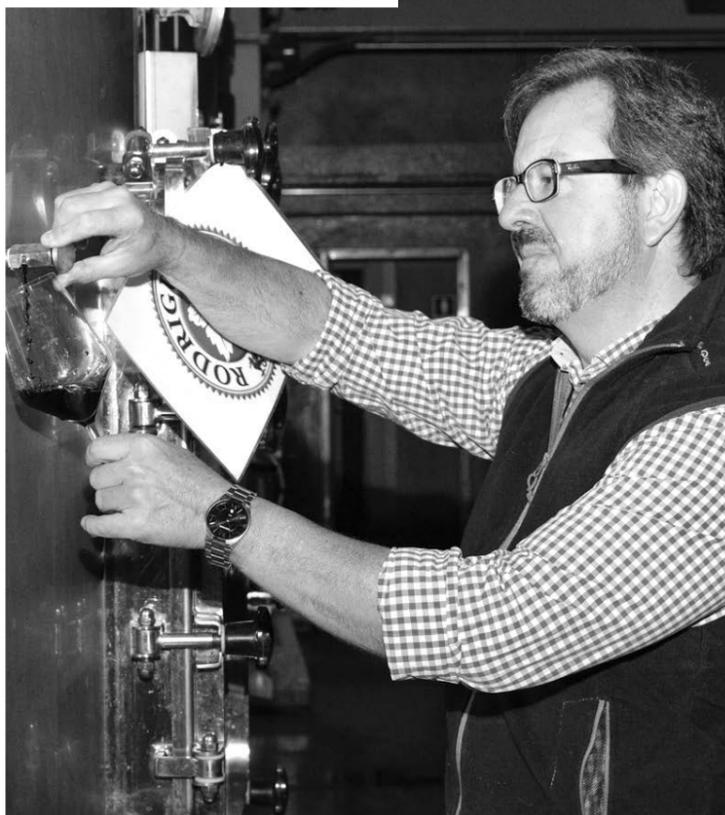


NASSOS
PRIORAT DOCA

Rouge dense et foncé avec des reflets violets. Bouquet complexe de lavande, de chocolat et de cerises noires. Belle structure, corps plein, minéral avec une finale persistante.

Cépage: garnacha
Idéal avec le bœuf, l'agneau, le gibier ainsi que la volaille

75 cl **11.90** au lieu de 16.90



Javier Rodríguez

VIÑA SANZO VERDEJO RUEDA DO

Arômes puissants de fruits tropicaux, de menthe et de fleurs. Charnu, corsé et persistant au palais, il arbore une excellente harmonie entre acidité et alcool.

Cépage: verdejo
Se marie parfaitement avec les viandes blanches comme la volaille, le porc et le lapin, mais aussi les poissons et les fruits de mer



75 cl **5.95** au lieu de 7.50

3T SANZO TEMPRANILLO CASTILLA Y LEON IGP

Rouge cerise puissant et intense. Équilibré au palais et rappelant les fruits mûrs avec des nuances de vanille et de moka.

Cépage: tempranillo
Se marie parfaitement avec le bœuf braisé et la cuisine méditerranéenne



75 cl **4.95** au lieu de 8.90

Les lois espagnoles sur le vin mettent l'accent sur la qualité et l'origine

L'Espagne dispose d'un système rigoureux de classification des vins garantissant leur origine et leur qualité.

Le terme espagnol pour les appellations d'origine protégées est Denominación de Origen Protegida (DOP). Cependant, il est préférable d'utiliser des désignations traditionnelles. La plus courante est la Denominación de Origen (DO). Ces vins doivent répondre à une norme de qualité minimale et à des exigences précises en matière de cépages, de méthode de viticulture et de terroir. Les DO existant depuis au moins 10 ans peuvent demander à

être admises à un niveau supérieur – **Denominación de Origen Calificada (DOCa)** – jusqu'à présent, seuls le Rioja et le Priorat portent ce titre. D'autres catégories sont **Vinos de Pago (VP)** pour les domaines viticoles utilisant exclusivement leurs propres raisins et produisant eux-mêmes le vin, qui est en plus élevé sur place, ainsi que **Vino de la Tierra (VdIT)**, la désignation espagnole pour le vin de pays.

Outre l'origine, la **durée de maturation** joue également un rôle central dans la classification des vins espagnols.

- **Joven:** des vins jeunes qui ont peu de temps ou pas vieilli en fût de bois.
- **Roble:** (non réglementé officiellement) indique un court élevage en fût.
- **Crianza:** au moins 2 ans d'élevage, dont 6 mois en fût.
- **Reserva:** au moins 3 ans d'élevage, dont 1 mois en fût.
- **Gran Reserva:** au moins 5 ans d'élevage, dont 18 mois en fût.

Dans certaines régions, comme **la Rioja**, les durées de maturation minimales sont plus longues et de nombreux producteurs vont au-delà des exigences minimales. Ces indications sont valables pour les **vins rouges**, les vins blancs pouvant mûrir moins longtemps.



7,95 CHF 11,90 CHF
ROBLE

11,95 CHF 17,90 CHF
CRIANZA

15,90 CHF 22,90 CHF
RESERVA

19,90 CHF 27,90 CHF
GRAN RESERVA

TELMO RODRÍGUEZ

**Vin primé à un prix
imbattable**

Basa Blanco
Telmo Rodríguez
Rueda DO, Espagne

Partout où l'on parle des vins extraordinaires d'Espagne, le nom de Telmo Rodríguez se distingue. Ce Basque a un talent particulier pour allier tradition et modernité.

Un vin blanc frais, qui surprend par une parfaite combinaison d'agrumes frais, de notes tropicales et d'une fine minéralité. Un excellent vin à déguster en apéritif !



90
Robert
Parker



CHF 8.90 au lieu de CHF 10.95