

BESTELFORMULIER

Afgeven aan een verantwoordelijke
of mailen naar penningmeester@roepovo.be
of opsturen naar **Martin Schoonaert**,
Bergenstraat 1, 8972 Roesbrugge

Naam:

Adres:

Tel.:

E-mail:

Bestelt hierbij: prijs x aantal flessen = bedrag

1. CAVA PUPITRE BRUT

€ 9,00 x = €

2. SPUMANTE ROSATO CASA GHELLER BRUT

€ 11,30 x = €

3. DOMAINE JACKY MARTEAU

€ 9,00 x = €

**4. ELADIO SANTALLA PARADELO,
UCEDIÑOS GODELLO 2015**

€ 11,60 x = €

5. CHATEAU LES FONTENELLES Rosé, Bergerac 2015

€ 7,20 x = €

**6. DOMAINE BOTT-GEYL "POINTS CARDINAUX"
2013/14**

€ 12,50 x = €

**7. CHATEAU LA BASTIDE, CÔTES DU MARMANDAIS
2014/15**

€ 8,40 x = €

**8. VILA-CLOSA CHARDONNAY BARRICA,
TERRA ALTA 2014**

€ 11,50 x = €

9. DOMAINE LALAUURIE "MARSELAN" 2015

€ 7,60 x = €

**10. BADIA A COLITBUONO,
CHIANTI "CETAMURA" 2015**

€ 10,90 x = €

**11. RESERVE GRAND VENEUR 2015
Côtes du Rhône**

€ 9,80 x = €

12. ALMA DE CASA 2013

€ 7,70 x = €

**13. CHATEAU FONTANCHE "LES UYERES",
SAINT-CHINIAN 2015**

€ 9,5 x = €

**14. CHATEAU LES GRAVILLES, HAUT MEDOC 2010,
Bordeaux**

€ 15,00 x = €

**15. SAN LORENZO "CASABIANCA",
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2014**

€ 9,90 x = €

**16. BODEGAS HERCAL "BOCCA ROBLE",
RIBERA DEL DUERO 2014**

€ 11,50 x = €

**17. CHATEAU FRANC PIPEAU,
SAINT EMILION GRAND CRU 2012**

€ 16,95 x = €

18. PORTO DON DIEGO 19°, Ruby (+ 3 jaar)

€ 8,90 x = €

19. PORTO DON DIEGO 19°, White (+ 3 jaar)

€ 8,90 x = €

Totaal bedrag: €



BESTELBON WIJN & APERITIEF 2016-2017

Beste,

Iedereen ontkurkt wel eens een flesje porto, cava en/of wijn. In navolging van onze wijnproefavond vragen wij om een kleine of iets grotere bestelling te plaatsen om onze uitgebreide werking te ondersteunen.

Je kan je bestelling afgeven aan een verantwoordelijke of mailen naar penningmeester@roepovo.be of opsturen naar Roepovo p.a. Martin Schoonaert Bergenstraat 1 - 8972 Roesbrugge. Van harte dank en santé!



BUBBELS

1. CAVA PUPITRE BRUT - Catalonië, Spanje

Gemaakt van de klassieke "drievuldigheid" Xarel.lo, Macabeo en Parellada, volgens de Méthode Traditionnelle" die ook in Champagne gebruikt wordt. De fijne belletjes duiden op een kwaliteitscava.

2. SPUMANTE ROSATO CASA GHELLER BRUT - Veneto, Italië

Prosecco wordt jaarlijks populairder. In dezelfde regio maakt Casa Gheller een verfijnde rosé-versie. Lichtroze van kleur, met subtiele aroma's van rood fruit. Als aperitief of bij tapas.

WITTE & ROSE WIJNEN

3. DOMAINE JACKY MARTEAU,

SAUVIGNON DE TOURAINE 2015 - Loire, Frankrijk

Interessant alternatief voor de gekendere en duurder Sancerre. Levendige neus met groene appel. Intens en strak in de mond. Perfecte begeleider van (koude) voorgerechten maar ook als aperitief.

4. ELADIO SANTALLA PARADELO,

UCEDIÑOS GODELLO 2015 - Galicië, Spanje

Topdomein uit Valdeorras. Godello is de kwaliteitsdruif in Galicië. Elegante en fruitige wijn met veel verfijning en een mooie afdronk. Perfecte begeleider van koude en warme visgerechten.

5. CHATEAU LES FONTENELLES Rosé, Bergerac 2015 - Frankrijk

Rosé op basis van Merlot en Cabernet Franc, uit de buurregio Bordeaux. Geslaagde 2015 met een levendige kleur en veel fris rood fruit in neus en mond. Smaakt in elk seizoen.

6. DOMAINE BOTT-GEYL "POINTS CARDINAUX" 2013/14, Biodynamisch - Elzas, Frankrijk

Assemblage van de 4 pinot-druiven. Gastronomische en verfijnde wijn. Frisse zuren zorgen voor evenwicht met de fruitigheid en rondeur. Lekker bij een breed gamma warme gerechten.

7. CHATEAU LA BASTIDE, CÔTES DU MARMANDAIS 2014/15, Zuidwesten - Frankrijk

Sauvignon op eikenhouten vaten gerijpt, naar het voorbeeld van Pessac Léognan. De ietwat boterachtige toetsen van deze volle wijn passen perfect bij warme vis met sausen en wit vlees.

8. VILA-CLOSA CHARDONNAY BARRICA, TERRA ALTA 2014, Catalonië - Spanje

Chardonnay van oude wijnstokken met veel concentratie, die gefermenteerd en gerijpt werd in eiken vaten. Goudkleurige, volle wijn voor bij feestelijke bereidingen van vis, kreeft en wit vlees.

RODE WIJNEN

9. DOMAINE LALAUURIE "MARSELAN" 2015 Pays d'Oc, Frankrijk

Marselan is een kruising tussen Cabernet Sauvignon en Grenache, die men vooral in de Languedoc vindt. Soepele paarsrode wijn met veel rijp fruit, soepele tannines en een mooie afdronk.

10. BADIA A COLITBUONO, CHIANTI "CETAMURA" 2015 - Toscanië, Italië

Vooral de typische Sangiovese. Licht robijnrode wijn met aroma's van kers en zwarte bessen. Soepele wijn met het typische Italiaanse zuurtje. Past bij voorgerechten, pasta en lichtere vleesgerechten.

11. RESERVE GRAND VENEUR 2015 - Côtes du Rhône, Frankrijk

Grenache met wat Syrah en Mourvèdre van één van de beste domeinen uit de Zuidelijke Rhône. Een explosie van rode en zwarte bosvruchten met bovenop de typische kruidigheid of "garrigue".

12. ALMA DE CASA 2013, Yecla - Spanje

In het zuiden van Spanje gebruikt men veel Monastrel, wat hetzelfde is als de Franse Mourvèdre. Rijping op Franse en Amerikaanse eik. Zwarte bessen, zoethout en verfijnde tannines.

13. CHATEAU FONTANCHE "LES UYERES", SAINT-CHINIAN 2015, Languedoc - Frankrijk

Grenache, Carignan en Syrah van 60 jaar oude wijnstokken. Zwartrode wijn met veel fruit en kruidigheid. Nog vrij stevige tannines en dus bewaarpotentieel. Serveer bij stevige (vlees-)bereidingen.

14. CHATEAU LES GRAVILLES, HAUT MEDOC 2010, Bordeaux - Frankrijk

Cabernet en Merlot van een klein domein op de grens met Pauillac. Uit het topjaar 2010 en met nog veel bewaarpotentieel. Zwart fruit, tabac, bittere chocolade. Fijne tannines. Serveer bij rood vlees.

15. SAN LORENZO "CASABIANCA", MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2014 - Italië

Abruzzo ligt nog een stuk zuidelijker als Toscanië. De Montepulciano-druif zorgt voor dieprode, vlezige wijnen met aroma's van rijp rood en zwart fruit. Opnieuw dat Italiaanse zuurtje en zachte tannines.

16. BODEGAS HERCAL "BOCCA ROBLE", RIBERA DEL DUERO 2014, biodynamisch - Spanje

100 % Tempranillo, de nobelste en gekendste rode druif in Spanje. In dit geval afkomstig van oude wijnstokken en 9 maanden gerijpt op eiken vaten. Combinatie van kracht en finesse.

17. CHATEAU FRANC PIPEAU, SAINT EMILION GRAND CRU 2012, Bordeaux - Frankrijk

PORTO

18. PORTO DON DIEGO 19°, Ruby (+ 3 jaar)

Bekend als aperitief vóór een lichte maaltijd of als dessertwijn en klassiek als begeleider van meloen al dan niet met rauwe ham. Heerlijk bij blauwe kaas, oude Hollandse of Gruyère. Ook eens te proberen bij voorgerechten als eend met perzik of sinaasappel. Rode porto is één van de weinige dranken die stand houden bij chocolade. Bewaart 6 jaar.

19. PORTO DON DIEGO 19°, White (+ 3 jaar)

Witte porto komt best tot zijn recht bij een koude schenkt temperatuur van 10°. Serveer je een lichte maaltijd dan kan hij die voorafgaan als aperitief. Na de maaltijd fungeert hij als digestief. Bewaart 6 jaar. Gekoeld schenken.