

LesVins.be

AU PROFIT
DE »



2019

4ème Brabant Wine Trophy

Brabant
Wine Trophy



PiCLA
caves à vin

Chers Participants,

Nous tenons tout particulièrement à vous remercier de votre présence à cette 4^{ème} édition du **Brabant Wine Trophy** organisé,



Nous adressons particulièrement nos remerciements à nos différents partenaires :

- Aux professionnels de l'aménagement de caves à vins, celliers, verres, ... ;
- Aux cavistes qui nous ont proposé des vins de qualité, de vignerons passionnés par leurs terroirs ;
- Aux domaines viticoles ;
- Aux fromagers et épicerie fines.

A tous les bénévoles, qui ont permis le bon déroulement convivial de cette après-midi où divertissements, découvertes et saveurs étaient au rendez-vous.

N'hésitez pas à rendre visite à nos nombreux partenaires, tous professionnels passionnés et/ou artisans au sens noble du terme. Vous y serez accueillis avec enthousiasme, sympathie et professionnalisme.

Cette édition constitue la 2^{ème} manche du Championnat de Belgique de dégustation de vins à l'aveugle www.winetastingleage.be, dont les 6 manches sont :

- Bertrix le 28 avril 2019
- Brabant Wine Trophy le 4 mai 2019
- Hesbaye (Waremme) : septembre 2019
- Coupe de Belgique (Eghezée) : octobre 2019
- Verviers : février 2020
- Vinobby Master (Aische-en-Refail) : mars 2020

Et...rendez-vous à la finale dans un des haut-lieux de la viticulture belge en mars 2020 !

... Nous vous fixons d'ores et déjà rendez-vous le 9 mai 2020 pour la 5^{ème} édition du Brabant Wine Trophy !

Hugues & Jean-Marc



La société **Picla** est spécialisée dans la réalisation, l'aménagement et les accessoires pour la cave à vin, tant pour les professionnels que les particuliers.

Elle assure également la distribution des verres Lehmann Glass pour l'Horeca et les particuliers, personnalisables le cas échéant.

Tous les produits peuvent être commandés en ligne.

Parmi les marques représentées, on peut citer :

- Climatiseur WineMaster
- Rangement Bloc Cellier, VintageView, ZigZag, WinTower, Caviroc, Cavicase, STACT
- Armoires et caves à vin Tastvin
- Capteurs connectés pour cave *Sensorist*
- Les verres Lehmann (Oenomust, Jamesse...)

203C, Chaussée de Wavre

B-1390 Grez-Doiceau

Tel : +32 (0)10 / 688 704

info@picla.be

www.picla.be



Bien plus qu'un bar à vins



*Rue des Brasseurs, 51 - 5000 Namur
+32 (0) 81 26 00 51 – +32 (0) 478 40 98 85
contact@vinovino.be*



Poussez la porte et venez vous promener avec nous dans quelques vignobles de France, de Belgique et d'ailleurs...

Tous les jours, j'assure la diversité en débouchant pour vous huit vins de vigneron : une « bulles », un « blanc », un « rosé », un « rouge », un vin « découverte », une « douceur », un vin de dessert et un vin plus ambitieux ; je mets toujours un digestif ainsi qu'une bière à l'honneur... (A partir de 3€ le verre).

Et toute la journée, vous pouvez me faire déboucher des vins repérés à la carte :

- A la « bouteille » et au « carafon » (50 cl), je débouche tout à n'importe quel moment.*
 - Au « verre », dès qu'un vin est débouché, je l'inscris au tableau et dès que la bouteille est vide, je l'efface.*
 - Lorsqu'il y a cinq bouteilles en dégustation au même moment, je m'arrête.*
- Et il faut alors attendre qu'une bouteille soit terminée pour en déguster une autre !*

La subtilité de l'art de vivre de Grèce débarque à Bruxelles !



Place saint-Denis, 36 - 1190 Forest
Tél : 02/376 52 69
info@fissi.be - www.fissi.be

Possibilité de goûter et acheter tous les produits lors du **marché des Saveurs du Sud à Jauche le 23 novembre 2019**

Vins bio & Vins naturels – biodynamie – non-sulfités – de terroirs rares ...

Chaussée de Charleroi, 6 - 1360 Thorembais-les-Béguines
Tél : 010 88 08 06 – 0476 60 31 77
fruitsdelapassion@skynet.be



SGo'S Photography – Sylvie Godart



sgophoto@skynet.be
www.sgophotography.be



Whisky, Rhums, Grappas, Cognacs, Les bulles, les grand crus, L'Italie, l'Espagne, ... sans oublier 350 sortes de bières, les « softs », épicerie fines, pralines, ...
Un must en Hesbaye

Route de Landen 61 - 4280 Hannut
tel : 019/ 51 61 11 – www.hesby-drink.com

Domaine André & Mireille Tissot

AOP Crémant du Jura – blanc extra brut - Jura – NM

50% Chardonnay - 40% Pinot Noir - 5% Poulsard - 5% Trousseau



- *Terroir : Marnes argilo-calcaire, qui conserve une belle acidité et structure aux vins ;*
- *Mode cultural : Vignes conduite en biodynamie, contrôle Ecocert et Demeter. Les vignes sont cultivées sans désherbant, sans engrais chimiques, ni produits de synthèse.
Traitement de la vigne : soufre, cuivre et tisanes de plantes.
Fabrication et apport de propre compost.
Les vignes sont labourées en totalité ;*
- *Récolte, Vinification et élevage : Le pressurage pneumatique sans trop de rebêchage. Le vin est légèrement débourbé, mis en fermentation en cuve inox. La fermentation se déroule entre 16° et 18°C. Elevage sur lies pendant 4 mois, Malolactique effectuée pendant cet élevage.
Prise de mousse dans des caves fraîche à 10°C.
Vieillessement sur lattes pendant 18 mois.
Dosage à 2 gr/litre ;*
- *Dégustation : Bulle fine et délicate, ce crémant offre fraîcheur et fruité élégant.*
- *Accords culinaires : Apéritif, desserts...*



Aux Sens Larges

Domaine des Demoiselles « Les Pierres Blanches »

AOP Côtes du Roussillon – Languedoc-Roussillon – 2016
40% Grenache Blanche - 40 % Grenache Grise - 20% Macabeo



A l'ombre des vieilles pierres de ce Mas catalan, vous découvrirez une histoire, une philosophie, des vins authentiques et élégants... Signature d'un travail passionné. Le vignoble est mené en lutte naturelle.

Domaine viticole situé dans les Aspres, vieux mas catalan. Depuis 15 ans, Isabelle et Didier exploitent le Domaine en duo ; en harmonie avec la nature, les travaux de la vigne sont assurés par Didier, et de ces précieux raisins, naissent des vins élégants et authentiques vinifiés par Isabelle. Conduite du vignoble en agriculture biologique.

- Coteaux argilo-siliceux des Aspres ;
- Ages des vignes : plus de 50 ans ;
- Rendements : 18 h/ha



Domaine des Demoiselles
Isabelle Raoux , Didier Van Ooteghem
Mas Mulès 66300 TRESSERRE
Tel portable : +33683043462
domaine.des.demoiselles@wanadoo.fr

Domaine André Ehrhart

**AOP Alsace Gr Cru Sommerberg - Alsace - 2015
100% Riesling**



La famille Ehrhart cultive la vigne en Alsace depuis 1910, « de père en fils » depuis 4 générations. Le Domaine familial Ehrhart André & fils se situe sur la commune de Wettolsheim, un des berceaux du vignoble alsacien et aujourd'hui l'un des plus importants villages viticoles d'Alsace, particulièrement bien exposée entre les Trois Châteaux d'Eguisheim et le Château du Hohlandsbourg.

- Vendanges manuelles ;
- Pressurage en raisins entiers sur pressoir pneumatique, vinification traditionnelle avec contrôle de température de fermentations, élevage sur lie fine, mise en bouteille après 10 mois de cuve ;



Alsavin

Domaine Labranche Laffont

AOP Pacherenc du Vic-Bilh sec – Sud-Ouest - 2016
60% Gros Manseng – 40% Petit Manseng

C'est en 1993, à la sortie de l'école d'oenologie, que **Christine Dupuy** reprend les 6 ha de vignes familiales et devient alors **la plus jeune viticultrice de l'appellation.**



Adoptée et soutenue par la profession, elle abat un travail étonnant dès le début. Son objectif est simple, **élaborer des vins de qualité et lutter contre cette mode de vins stéréotypés.**

La base c'est le terroir... Un terroir avec **de l'argile, des galets** qui permettent de garder **la chaleur et une bonne exposition** ... et ensuite vient le travail du vigneron.

Elle **baisse les rendements**, adopte les **fermentations malolactiques en fûts** et s'essaie à la **biodynamie sur 2 ha**. Elle souhaite laisser s'exprimer au maximum le Tannat pour arriver à des **vins typés** riches en fruit, en couleur, des **vins profonds** à la structure charnue et savoureuse.

- Superficie : 1,2 ha ;
- Production : 6500 bouteilles



Fruits de la Passion

Domaine Désiré Petit

AOP Arbois Pupillin – Jura - 2013
100% Savagnin



La Maison fut créée par notre grand-père, Désiré Petit en 1932. Aujourd'hui, Gérard et Marcel cultivent un vignoble de 27 hectares et veillent à l'élaboration de leurs vins. Une histoire de famille relayée par notre mère Michèle, la femme de Marcel qui vous accueille au Domaine avec toujours autant de plaisir et vous fera déguster toute la gamme de nos produits.

Mieux qu'un livre ou un discours, notre plus grand plaisir serait de vous faire visiter les caves et de vous faire partager, verre en main, une dégustation inoubliable.

Notre vignoble est essentiellement conduit en exploitation raisonnée basée sur le travail des sols, enherbement de certaines vignes afin de limiter l'érosion et maîtriser la production. L'observation du cep, de la végétation, de la grappe à période déterminée permet la diminution des traitements et moins de tassement de sol.

Les vendanges sont effectuées encore manuellement par une trentaine de coupeurs. Nous privilégions la qualité du raisin en imposant une sélection de grappes par les vendangeurs (état sanitaire, maturité).

A.O.C ARBOIS : 1ère Appellation de France en 1936. 21,4 ha dont 19 ha sur Pupillin, seul village à avoir obtenu par décret l'autorisation d'associer son nom à celui d'Arbois pour donner Arbois-Pupillin.



Le Savagnin :

- 4 ha sur notre domaine. Les grains ronds, charnus et croquants, d'une saveur fine et délicate, à pellicule épaisse, prennent une couleur dorée avec l'avancement de la saison sur des grappes petites et serrées. Les feuilles sont moyennes, d'un vert foncé et pâle sur le revers pourvu d'un léger duvet ;
- Sols : Marnes bleues ou les schistes gris triasiques ;
- Altitudes : entre 200 et 400m ;
- Climat : semi continental, températures moyenne de 11 à 13 °C, durée moyenne ensoleillement variant de 17.50 à 19.00 heures et des précipitations moyennes annuelles de 1'150 mm.

Vino Vino

4^{ème} Brabant Wine trophy

www.bwtrophy.be

Par François Petit, Philippe Vergote et Rachid Agag



Notre but :

*Partager avec le plus grand nombre notre **passion pour LE VIN.***

Pour ce faire, nous avons créé pour vous un catalogue représentant nos meilleures découvertes au fil de nombreux voyages dans les différentes régions de France, et en particulier en Bourgogne, région ô combien attachante et riche en histoire.

Notre philosophie :

*sélectionner des vins **authentiques**, qui représentent au plus haut niveau leur **terroir.***

*Enfin, notre « croisade » est de vous faire comprendre l'importance de l'**élégance**, de l'**harmonie** et de l'**équilibre** dans un vin.*

Les Vents d'Ange

Spécialiste des régions Bourgogne et Loire, vous y trouverez également bien représentées les autres régions de France et du Monde.

Assortiments relevés d'alcools fins.

49/1, Chaussée de Namur (N4)
1457 Nil Saint Vincent
Tel : +32 473 73 15 03
info@lesventsdanges.be
www.lesventsdanges.be



Avec plus de 500 références, la sélection couvre toutes les régions françaises avec une large place pour le Rhône et le Languedoc ... Mais l'Italie, l'Espagne, le Portugal, le Chili, l'Argentine et l'Australie sont loin d'être oubliés ! Vous y trouverez un conseil avisé pour réussir vos accords avec vos plats ou composer le cadeau qui plaira à vos amis.

0477 295 365 Route de Namur, 156 – 4280 Avin
vins@auxsenslarges.be

True Great Wines

Bios, natures, libres et vivants ! Respectant terroir, raisin et amateur de vin !



2, rue Constant Wauters au lieu dit "Guet à Pintes"
1390 Pécrot (Grez-Doiceau)
Tel : 0478/821 636
laurent@melotte.net

Accords Gourmands - Terroirs & Climats Bourguignons



Tél : 0473/899 768
accordsgourmands@gmail.com

LAMS 21 / Lydia et Claude Bourguignon

Lydia et Claude Bourguignon

**MANIFESTE
POUR UNE
AGRICULTURE
DURABLE**

L'agriculture, qui est le
fondement de la vie humaine,
est la source de tous
les vrais biens.

FÉNELON

ACTES SUD

5 rue de Charmont
21120 Marey sur Tille (Côte d'Or)
contact@lams-21.com
Tel +33 3 80 75 61 50 Fax +33 3 80 75 60 96

Domaine Bunan

Cuvée Moulin des Costes

AOP Bandol – Provence - 2017
40% Cinsault – 35% Mourvèdre – 25% Grenache

L'histoire commence avec nos grands-parents vignerons Félix et Lucie. Ils transmettent la passion du vin à leurs enfants Paul et Pierre. Aujourd'hui, nous, Françoise, Claire, Laurent et Philippe, travaillons ensemble, assemblant nos compétences en respectant la tradition familiale. Notre

credo : créer de l'émotion et partager notre amour de la terre. En 1954, Paul Bunan, installé à Oran, entend parler pour la première fois de Bandol dans une gazette. Marlon Brando y vit une histoire d'amour avec une jeune comédienne, fille d'un pêcheur local. Il garde la photo de l'acteur américain et bien des années après, en 1961, les deux frères posent les fondations des Domaines Bunan à la Cadière d'Azur, en créant le terroir du Moulin des Costes.



- *Vignoble : agriculture biologique ;*
 - *Age moyen des vignes : 45 ans ;*
 - *Vendanges manuelles ;*
 - *Sous-sol : Triasique argilo-calcaire caillouteux (argile rouge, gypse, dolomies, calcaires, conglomérats et grès du retournement de Fontanieu), idéal pour le Mourvèdre et le Grenache ;*
 - *Production Rosé : 40 000 bouteilles ;*
 - *Dégustation : Robe rose pâle, lumineuse
Très parfumé, sec et gras à la fois
Nez expressif, élégant et fruité ;*
- *Accords mets et vins : La bouillabaisse, les plats provençaux, poissons et rougets grillés, plats épicés, sushis...*



4^{ème} Brabant Wine trophy

www.bwtrophy.be

Domaine Pierre Prieur & Fils

AOP Sancerre - Loire - 2015
100% Pinot Noir

Toutes les parcelles de pinot sont enherbées et le sol est cultivé sous les pieds. L'ébourgeonnage sévère permet d'obtenir des raisins à bonne maturité ; les vendanges sont manuelles et suivies d'un tri. Le Sancerre rouge « domaine de Saint Pierre » bénéficie d'une vinification où la concentration et le fruit du cépage sont mis en avant.



- Sols : 50% Argiles à silex, 35% Argilo-calcaires « Terres blanches », 15% calcaire dur « Caillotes » ;
- Age moyen des vignes : de 15 à 40 ans ;
- Tailles : Guyot simple ou cordon de Royat ;
- Culture : 100% des vignes de pinot sont enherbées au milieu du rang et cultivées sous les pieds. La charge est maîtrisée sur chaque cep par un ébourgeonnage sévère ;
- Vendanges : manuelles ;
- Vinification : Egrappage 100%. Macération préfermentaire à froid pendant 4-5 jours suivie d'une fermentation d'une dizaine de jours avec pigeages et remontages ;
- Elevage : 75% en cuve, 25% en fûts de chêne ;
- Dégustation : Ce sancerre rouge s'ouvre

sur un premier nez de petits fruits rouges bien mûrs, se poursuivant par des arômes de griottes et de légères notes épicées. La bouche est souple avec une belle richesse et les notes de fruits rouges en retour. Beaucoup de longueur sur une finale légèrement poivrée.

Domaine Pierre Prieur & Fils
Rue Saint Vincent - 8300 Verdigny-en-Sancerre
Tél. +33 (0)2 48 79 31 70
Fax +33 (0)2 48 79 38 87
Email : prieur-pierre@netcourrier.com
www.prieur-pierre-sancerre.com

Domaine Jean-Claude Lapalu

cuvée « Beaujolais Village Vieilles Vignes »

AOP Beaujolais Villages - Bourgogne - 2017
Gamay 100%

*Jean-Claude Lapalu est vigneron à Brouilly, un des dix crus du Beaujolais. Son père et ses deux grands-pères étaient vignerons aussi. Jean-Claude vendait les raisins à la cave coopérative depuis son installation en 1982 jusqu'en 1995 et depuis 1996, il vinifie lui-même 12 hectares de vignes – du Gamay – sur les appellations **Beaujolais Villages, Brouilly et Côte de Brouilly**.*



Les principes de Jean-Claude Lapalu sont simples : « Je pense que le vin doit se nourrir de la nature qui l'entoure, j'ai pensé que la vinification était la chose la plus importante pour revenir à l'état naturel du vin. J'ai axé mon travail en oubliant les levures chimiques, la chaptalisation, le soufre. »

- *Terroirs granitiques ;*
- *Agriculture biologique ;*
- *Cuvée d'assemblage. Cueillette en cagettes ;*
 - *Stockage dans un local rafraîchi à 10° jusqu'au lendemain matin ;*
 - *Encuvage vers 10°C donc, peu de montée en température (18/20°C maxi) en raison de la macération principalement intracellulaire (très peu de jus). 2 semaines de macération carbonique "pure" ;*
 - *Utilisation d'un pressoir à table vertical très doux, il faut 24 heures pour faire une presse. Cuve tampon réfrigérée à 15°. Le vin se décharge de ses plus grosses lies et finit ses fermentations alcooliques et malolactique. Il est ensuite assemblé en début d'année et stocké en cuve inox (100%).*

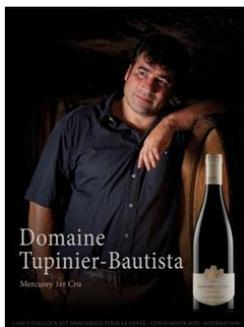
Mise en bouteilles fin Mars. 10 mg/l de soufre ;

- *Dégustation : le vin est très ouvert, il y a*

beaucoup de fruit. La bouche est de de mi-corps, avec une texture soyeuse, elle est parfaitement équilibrée et droite.



True Great Wine



Domaine Tupinier - Bautista « En Sazenay »

**AOP Mercurey 1^{er} Cru – Bourgogne - 2016
100% Pinot Noir**



Exploitation viticole d'une superficie de 10 hectares. Manu Bautista produit uniquement des vins de l'appellation Mercurey.

« Nous avons pour ambition d'extraire le meilleur de l'appellation en élaborant des vins de qualité aux goûts et saveurs qui reflètent leurs cépages traditionnels : Chardonnay (nos vins blancs) et Pinot Noir (nos vins rouges) ».



Ce Vin est issu d'une surface de 1,14 hectares :

- ◆ Sol : Argile, calcaire blanc
- ◆ Exposition : Sud-est
- ◆ Âge de la vigne : 30 à 40 ans
- ◆ Rendement : 40hl/ha
- ◆ Production : 6500 bouteilles

Vinification suivie en accord avec ce climat :

- ◆ Vendanges manuelles, triées directement à la vigne
- ◆ Vendange égrappée à 100%
- ◆ Cuvaison de 20 jours puis soutirage
- ◆ Pressurage et mise en fût de chêne pendant 12 mois.

Nos fûts :

Depuis quelques années, Manu Bautista travaille avec les prestigieux fûts de 400 litres élaborés à partir des meilleurs chênes français par la tonnellerie « Chassin » ; cette tonnellerie est prisée par les plus grands domaines de la Côte d'Or.

- ◆ 50% fûts neufs,
- ◆ 50% fûts d'un an & fûts de deux ans

Notes de dégustation :

◆ Vin de caractère avec un beau fruité, des fruits rouges et petits fruits noirs ; cerise bien présente qui apporte croquant, générosité et gourmandise en bouche.

Potentiel de garde :

- ◆ Pour un 2017 que l'on souhaite rester sur le fruit et la vivacité, ne pas dépasser 3 à 5 ans de cave
- ◆ Pour une bouteille s'élevant vers des notes plus complexes et profondes, on attendra 5 ans ou plus

Conseil d'accords Mets-Vins par Accords Gourmands :

- ◆ A consommer sur une viande rouge ou un coq au vin, un boeuf bourguignon dans le cas d'une bouteille dans la jeunesse
- ◆ A tester sur une viande rouge de type Salers, Aubrac voire du Zébus pour les plus chanceux des gourmets, persillée et sur une maturation moyenne (pas plus de 6 semaines)

Accords Gourmands – Terroirs & Climats Bourguignons

Domaine Jeanine Boutin

Cuvée « Les Hauts Granits »

AOP Crozes Hermitage – Rhône - 2016
100% Syrah

Une maison de création récente, fondée en 2007 par Stéphane Vedeau et sa mère Jeannine Boutin, qui proposent des vins des appellations crozes-hermitage, saint-joseph et côte-rôtie.



- *Vignes : de 65 à 87 ans ;*
- *Vendanges : manuelles ;*
- *Vinification : Egrappage à 90% ;*
- *Elevage : Élevage de 20% du vin dans des futs Tronçais de 300L avec quelques rafles bien brunes ;*
- *Dégustation : Vin profond et fin, minéral avec des touches de fruits murs, frais mais suave. Une magnifique longueur et une palette aromatique complexe.*

"Je crois que la quête est sans fin... On a à peine l'impression d'avoir approché une forme de « perfection » dans l'aboutissement d'un jus que dans les secondes qui suivent cette possible prise de conscience, on observe le chemin qui reste à parcourir pour l'atteindre réellement, mais avec des jumelles que l'on aurait retournées...."



Les Vents d'Anges

4^{ème} Brabant Wine trophy

www.bwtrophy.be



Grand'Route, 58 – 7040 Quévy-le-Grand
 T. : +32 (0)65 22 05 00 – info@chantdeole.be
 WWW.CHANTDEOLE.BE



DOMAINE DU CHANT D'ÉOLE

*Le Domaine du Chant d'Éole vous propose
 un vin mousseux de qualité supérieure.
 Élaborés avec passion selon la méthode
 traditionnelle, nos Brut de type Blanc de Blancs
 et Brut Rosé retiendront votre attention.*

*Leur équilibre et leur finesse sont
 le résultat d'années de savoir-faire et
 d'un terroir idéalement situé en Belgique.*



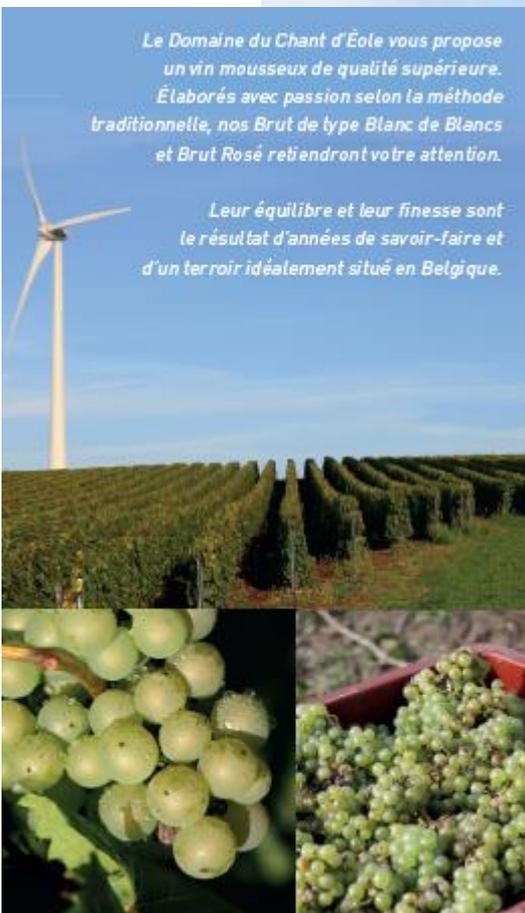
BRUT (BLANC DE BLANCS)

Cette cuvée est élaborée à partir de chardonnay principalement et d'une touche de Pinot Blanc selon la méthode traditionnelle qui prévoit une seconde fermentation en bouteille. Élégant, parfaitement équilibré, avec une belle robe d'orée, il séduit sans conteste.



ROSÉ BRUT

L'apport du pinot noir et du chardonnay donne à cette cuvée ses arômes fruités et sa belle robe rose-orange pâle. Délicat et raffiné, ce vin rejouit le palais.



IPSODIS



Importation de produits de qualité et/ou d'exception, uniques en Belgique et principalement du Veneto (Vénétie): **prosecco, vins bios, grappa d'exception et vinaigres de vin.**

Possibilité de goûter et acheter tous les produits lors du **marché des saveurs du Sud à Jauche** le 23 novembre 2019 www.lessaveursdusud.be

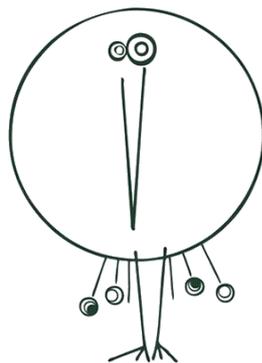
51, rue Wixhou - 4601 Argenteau

Tel : +32 475 632352

info@ipsodis.com

www.ipsodis.com

Chez Maître Corbeau



Antoine Stoffel – Fromager Affineur
Sur les marchés du namurois et à la crèmerie
437 Chaussée de Louvain – 5004 Bouge
081 21 39 33

chezmaîtrecorbeau@hotmail.com

www.chezmaîtrecorbeau.be

LOTS Offerts

Aménagement de cave à vins



**Verres Oenomust,
Outils de dégustation, ...**

Bar à vins



Cavistes & Articles de dégustations



Fissi

Hesby – Drink

Ipsodis

Maître Corbeau

Auteurs

LAM's 21 Lydia & Claude Bourguignon

Domaine Viticole

Le Chant d'éole

Brabant Wine Trophy 2018

Nous remercions encore tous nos Partenaires

Picla

Le Chant d'Eole

Les Vents d'Ange

Vino Vino

Accords Gourmands - Terroirs et Climats Bourguignons

Alsavin

Domaine des Demoiselles

Fruits de la Passion

Domaine Pierre Prieur & Fils

Aux Sens Larges

True Great Wines

Fissi

Hesby-Drink

Ipsodis

Maître Corbeau

Domaine Bertrand-Bergé

Château du Breuil

LAM's 21

Bière Ambras

Boulangerie Frippiat

Sylvie Godart

Dimitri Piot

DJ Phil

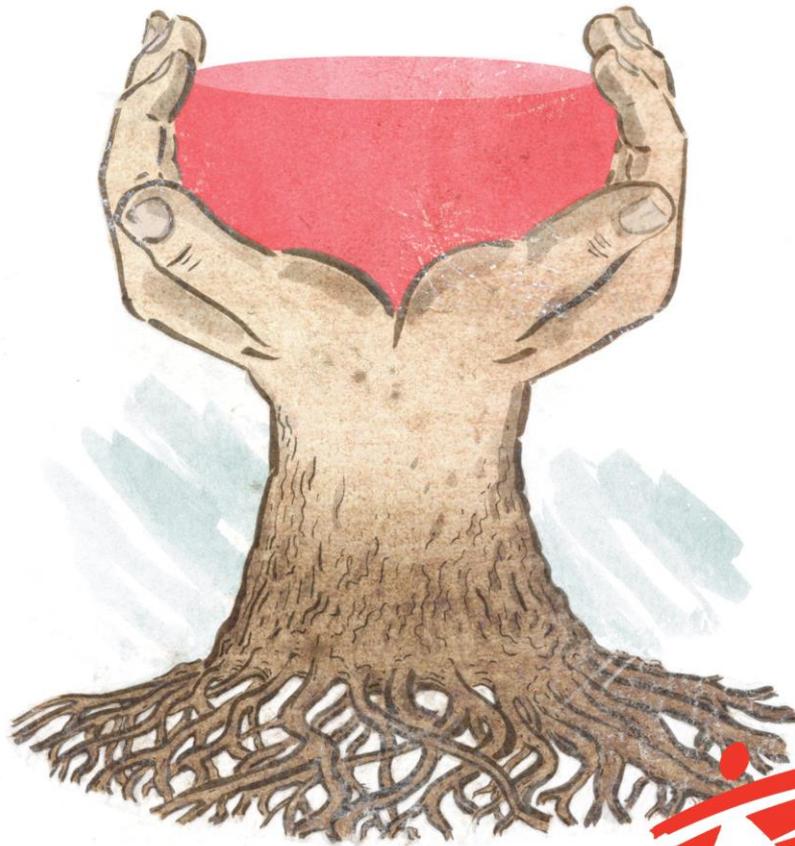


LesVins.be
présente



4^{ème} Brabant Wine Trophy

Manche qualificative du championnat de Belgique



Au profit de

10 vins français en dégustation à l'aveugle
Equipes de **2 à 4 personnes**
45€ / participant (avant le 1er mars 2019 : 40€ / participant)
Nombreux lots

SAMEDI **04 MAI 2019** / 14H

Salle de l'entité
Rue de la Gare, 14b à 1350 Jauche

Hugues De Pra
Jean-Marc Dunstheimer
Inscriptions : www.bwtrophy.be

+32 476 476 090
+32 477 569 892
Compte : BE14 0017 7995 8383

hugues@bwtrophy.be
jean-marc@bwtrophy.be

