



## TARIF 11/2016

Ce tarif remplace et annule les précédents.

---

# SOMMAIRE

<b>TARIF 6/2016 .....</b>	<b>1</b>
ITALIE .....	3
<i>Piémont</i> .....	3
Giulia Negri, La Morra .....	3
<i>Vénétie</i> .....	3
La Jara, Santa Maria del Piave.....	3
<i>Toscane</i> .....	4
Paradisone, Colle degli Angeli, Montalcino .....	4
Roccapesta, Scansano .....	4
Fattoria Lornano, Monteriggioni Siena .....	4
<i>Marches</i> .....	5
Fratelli Badiali, Morro d’Alba .....	5
Roberto Lucarelli, Cartoceto.....	5
San Lorenzo, Montecarotto.....	6
<i>Abruzzes</i> .....	7
Caldora, Ortona.....	7
<i>Pouilles</i> .....	7
A Mano, Noci .....	7
Torre Guaceto (Racemi), San Vito dei Normani.....	8
Felline (Racemi), Manduria .....	8
FRANCE.....	10
Château Férreal, Saint-Saturnin lès Apt.....	10

# ITALIE

## PIÉMONT

### Giulia Negri, La Morra



Giulia : « La tradition est tout dans ce territoire. J'aurais pu miser sur le nom Barolo et sur l'histoire de ma famille qui a produit du vin à Serradenari depuis plus de 150 années. [www.serradenari.com](http://www.serradenari.com).

Mais la vie ne devrait pas être un grand bâillement. J'ai commencé mon aventure il y a quelques années: je voulais faire du vin à ma façon. J'ai adoré mes amis "garagistes" et leurs vins hérétiques, libres de dogme : une poignée de bouteilles étonnantes produites par des vigneron artisans prospectifs. Quand ma famille m'a rendu possible de cultiver des raisins et de créer une petite cave, j'ai parié sur le Barolo. »

<http://www.giulianegri.com>

#### Rouges

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
Barolo La Tartufaia, DOCG	2010	100% Nebbiolo	21.98	26.60

## VÉNÉTIE

### La Jara, Santa Maria del Piave



La situation géographique, la quantité de lumière du soleil, l'humidité et la température sont les conditions qui rendent les pentes des collines de Conegliano et de Valdobbiadene uniques. Sur ces belles collines, dans le voisinage immédiat de la "Tombe di Papadopoli", se situe la ferme appelée La Jara dont les vignobles s'étendent vers les rives du fleuve Piave, bénéficiant du procédé de l'agriculture biologique certifiée.

#### Pétilillant

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
Prosecco frizzante, DOC Treviso, bio		100% Glera (prosecco)	6.53	7.90

#### Blanc

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
Pinot grigio, IGT Veneto, bio	2014	100% Pinot grigio	5.87	7.10

## TOSCANE

### Paradisone, Colle degli Angeli, Montalcino

#### Colle degli Angeli



S.S. PARADISONE  
Montalcino

Colle degli Angeli, c'est bien plus qu'un endroit ou un domaine, la «Colline des Anges» est un groupe d'hommes et de femmes qui croient en cette œuvre magnifique : de transformer son cru, son cœur et son esprit en vins puissants, séduisants, corsés et fruités selon leurs typologies et leurs rapports au terroir.

Passion et professionnalisme des gens, générosité du sol et du climat, perfectionnisme des méthodes et des résultats à la hauteur des efforts : voilà Paradisone.

<http://www.paradisone.it/francese/home.html>

#### Rouges

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
Rosso di Montalcino	2012	100% Sangiovese	10.33	12.50
Rosso di Montalcino	2013	100% Sangiovese	10.58	12.80
Brunello di Montalcino	2009	100% Sangiovese	21.41	25.90
Brunello di Montalcino	2011	100% Sangiovese	22.81	27.60

### Roccapesta, Scansano



Roccapesta effectue une viticulture de qualité et ceci en est la raison d'être. Chaque jour, l'objectif est de produire des vins rouges élégants de caractère, d'un vieillissement moyen et long. La passion de Roccapesta est de faire s'exprimer les cépages indigènes cultivés en respectant l'environnement. Le vin provient exclusivement des raisins et des vignobles de l'agence. Les vignes sont gérées uniquement par ses employés. Les fermentations se déroulent au moyen de levures indigènes, sans aucun ajout d'additif oenologique. En d'autres termes à Roccapesta tout est fait avec leurs propres forces, pour le meilleur ou pour le pire, ils sont entièrement responsables de la qualité de leurs vins.

<http://www.roccapesta.com/>

#### Rouges

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
Ribero, Morellino di Scansano DOCG	2012	100% Sangiovese	9.92	12.00

### Fattoria Lornano, Monteriggioni Siena



Lornano est situé sur les collines au sud-ouest de Castellina in Chianti et Monteriggioni (à 5 km de Sienne). La cave familiale produit du Chianti Classico depuis 1904. Sur les 180 hectares qui composent la propriété sont cultivés du raisin, des olives et des céréales. Le vin est produit exclusivement à partir des vignobles de la société, vinifié dans un chai moderne, dans des réservoirs en acier inoxydable et vieilli dans de vieilles caves à vin. Les vins de Lornano ont remporté de nombreux prix à un niveau international.

<http://www.lornano.it/blog/>

**Rouges**

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
Chianti Colli Senesi DOCG	2012	100% Sangiovese	7.19	8.70

**MARCHES****Fratelli Badiali, Morro d'Alba**

Les frères Badiali, Vittorio et Mirko, se sont spécialisés dans le Lacrima et rien d'autre dans la tradition de leur défunt père Quinto. Ce sont des vins de production très limitée, raisins récoltés à la main. Le rare cépage rouge Lacrima di Morro d'Alba produit une larme pourpre au moment de la maturité parfaite. Ce cépage croit dans la plus petite appellation d'Italie (une centaine d'hectares). La robe est rubis moucheté avec du violet dans le verre, pétales de rose et d'épices au nez et une longue finale avec suffisamment d'acidité pour accorder des pâtes en sauce rouge ou des viandes, du poisson mariné, du rôti de porc et le poulet. Bizarrement, des accords magnifiques avec des aliments «amer» tels que les artichauts et les asperges.

**Rouges**

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
Lacrima di Morro d'Alba	2013	100% Lacrima	6.20	7.50
Paucca, Lacrima di Morro d'Alba superiore	2013	100% Lacrima	10.33	12.50

**Roberto Lucarelli, Cartoceto**

L'exploitation est située à Cartoceto à 225 mètres au dessus du niveau de la mer, dans les collines au nord de la région des Marches, une région où coule le fleuve Metauro.

Roberto Lucarelli est un pionnier. Avec le soutien constant et la présence de sa femme Esther, qui est responsable du marketing et des ventes, il a construit l'exploitation qui distribue actuellement ses vins en Italie mais aussi dans de nombreux autres pays en Europe et hors d'Europe tels que États-Unis, le Japon et la Chine.

Actuellement en transition biologique.

<http://www.laripe.com/>

**Blancs**

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
La Ripe bianchello	2013	100% Bianchello	6.20	7.50
Rocho	2012	100% Bianchello	7.77	9.40
Rocho	2013	100% Bianchello	7.77	9.40
Collemare Marche IGT	2014	50% Sauvignon, 50% Chardonnay	7.85	9.50
Villa Piana Verdicchio dei Castelli di Jesi, DOC Classico	2014	100% Verdicchio	8.26	10.00

**Rouges**

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
La Ripe Sangiovese	2013	100% Sangiovese dal canolo lungo	7.19	8.70
Goccione	2010	100% Sangiovese dal canolo lungo	11.98	14.50
Goccione	2011	100% Sangiovese dal canolo lungo	11.98	14.50
Insieme	2010	85% Sangiovese dal canolo lungo, 15% Cabernet Sauvignon	16.28	19.70

## San Lorenzo, Montecarotto



Ces vins remarquables proviennent de Montecarotto, près de Ancona dans les Marches. Natalino Crognalletti dirige cette entreprise familiale établie de longue date et s'occupe de quelques 35 hectares de vignes, à la fois propriétaire et locataire, dans les communes de Montecarotto, Ostra, Ostra Vetere et Corinaldo. L'exploitation viti-vinicole est certifiée biologique et/ou biodynamique ; la vinification est effectuée avec une intervention minimale avec beaucoup de temps sur lies pour les blancs. Toutes les opérations de culture sont faites à la main pour préserver les vignes et le territoire.

<http://www.fattorianalorenzo.com/>

### Blancs

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
Verdicchio dei Castelli di Jesi <b>di Gino</b>	2014	100 % <i>verdicchio</i>	6.69	8.10
Verdicchio dei Castelli di Jesi <b>di Gino</b>	2015	100 % <i>verdicchio</i>	6.69	8.10
Verdicchio classico "...le Oche..."	2013	100 % <i>verdicchio</i>	8.68	10.50
Verdicchio classico "...le Oche..."	2014	100 % <i>verdicchio</i>	8.68	10.50
Verdicchio classico superiore " <b>Campo delle Oche</b> "	2011	100 % <i>verdicchio</i>	12.23	14.80
Verdicchio classico superiore " <b>Campo delle Oche</b> "	2012	100 % <i>verdicchio</i>	12.23	14.80
Riserva Aziendale <b>Il San Lorenzo</b> IGT Marche bianco	2002	100 % <i>verdicchio</i>	32.64	39.50

### Rouges

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
Rosso Piceno <b>di Gino</b>	2012	60% <i>Montepulciano</i> , 40% <i>Sangiovese</i>	6.53	7.90
Rosso Piceno <b>di Gino</b>	2014	60% <i>Montepulciano</i> , 40% <i>Sangiovese</i>	6.53	7.90
Rosso Piceno, <b>Burello</b>	2011	60% <i>Montepulciano</i> , 40% <i>Sangiovese</i>	10.66	12.90
Rosso Piceno, <b>Burello</b>	2012	60% <i>Montepulciano</i> , 40% <i>Sangiovese</i>	10.66	12.90
Rosso Conero, <b>Artù</b>	2012	70% <i>Montepulciano</i> , 30% <i>Sangiovese</i>	8.68	10.50
Rosso Conero <b>La Gattara</b>	2008	70% <i>Montepulciano</i> , 30% <i>Sangiovese</i>	13.14	15.90
Rosso Conero <b>La Gattara</b>	2011	70% <i>Montepulciano</i> , 30% <i>Sangiovese</i>	13.14	15.90
I.G.T. Marche Rosso <b>Paradiso</b>	2010	100% <i>Lacrima</i>	13.55	16.40
<b>Il Solleone</b>	2007	100% <i>Montepulciano</i>	18.60	22.50
<b>Il Solleone</b>	2008	100% <i>Montepulciano</i>	18.60	22.50
Riserva Aziendale <b>Il San Lorenzo</b> IGT	2001		32.64	39.50

### Doux

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
Verdicchio Passito <b>Frigidus</b>	2003	100 % <i>verdicchio</i>	20.25	24.50

## ABRUZZES

### Caldora, Ortona



Caldora Vini est une jeune société qui a sélectionné les meilleures vignes du point de vue de la situation, du type de clone et de l'âge des plants. Par une politique prudente de maîtrise du rendement à l'hectare, ils ont obtenu une qualité supérieure. Aujourd'hui, environ 200 hectares sont cultivés selon des méthodes rigoureuses dans le cadre du projet de qualité de Caldora.

#### Rouges

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
Montepulciano d'Abruzzo, DOC	2014	100% Montepulciano	5.70	6.90

## POUILLES

### A Mano, Noci



Mark Shannon est un vigneron originaire de Californie. Elvezia Sbalchiero vient du Frioul dans le Nord-Est de l'Italie. Ils se sont rencontrés en Sicile en 1997, alors qu'ils étaient tous deux consultants pour une grande exploitation près de Palerme. Ils se sont plu et le fait de travailler ensemble leur a donné beaucoup de satisfaction. Ainsi en 1998, lorsque Mark a proposé de visiter les Pouilles pour voir les vieilles vignes de Primitivo Elvezia a immédiatement accepté avec enthousiasme.

Selon des études de l'Université de Davis en Californie où Mark s'est diplômé en « Winemaking », Zinfandel californien et Primitivo ont le même ADN, ils sont génétiquement identiques.

Ils sont arrivés, attirés par la lumière et les vieilles vignes de Primitivo pour de courtes vacances. Ils ne sont plus repartis. Les Pouilles sont devenues leur maison.

<http://www.amanowine.it/>

#### Spumante

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
A Mano Rosa		Greco, Negroamaro, Primitivo	7.36	8.90

#### Blanc

A Mano Fiano-Greco, IGT	2013	Fiano 50%, Greco 50%	5.62	6.80
-------------------------	------	----------------------	------	------

#### Rouge

A Mano Negroamaro, IGT	2012	100% Negroamaro	5.62	6.80
A Mano Primitivo, IGT	2012	100% Primitivo	5.62	6.80
Prima Mano Primitivo, IGT	2012	100% Primitivo	7.69	9.30
Imprint of Mark Shannon, épuisé	2012	100% Primitivo	7.69	9.30
Imprint of Mark Shannon	2013	100% Primitivo	7.69	9.30
Imprint Susumaniello, IGT Salento	2014	100% Susumaniello	7.69	9.30

#### Doux, rouge

A Mano, Aleatico passito, 500 ml	2010	100% Aleatico	9.92	12.00
----------------------------------	------	---------------	------	-------



## Torre Guaceto (Racemi), San Vito dei Normani



Il s'agit d'une exploitation d'environ 22 hectares de vignes situées dans la zone de la Réserve Naturelle Protégée dénommée précisément « Torre Guaceto ».

Certains cépages ont été véritablement sauvés des profondeurs de l'extinction (sussumaniello et ottavianello), tandis que d'autres ont été réinterprétés avec des approches de culture et de vinification absolument nouvelles.

Le « Sum » a été le premier Sussumaniello 100% produit dans les Pouilles dès 2001.

### Rouges

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
<b>Pietraluna</b> , Salento Negramaro igp,	2014	100% <i>Negroamaro</i>	5.95	7.20
<b>Sum</b> , Salento Sussumaniello igp	2011	100% <i>Sussumaniello</i>	12.32	14.90
<b>Sum</b> , Salento Sussumaniello igp	2013	100% <i>Sussumaniello</i>	12.32	14.90

## Felline (Racemi), Manduria



Le projet Racemi consiste en la valorisation du « Vignoble Pouilles » c'est à dire dans la recherche, la vinification et la commercialisation à l'échelle internationale des cépages indigènes régionaux.

L'idée, issue de l'intuition de Gregory Perrucci, s'est concrétisée sur la base de l'expérience du phénomène Felline - Primitivo di Manduria: le vin qui, en premier, a attiré l'attention sur ce qui est maintenant considéré comme le plus prestigieux des cépages des Pouilles.

Racemi est donc un lieu de discussion des idées et des applications de différentes expériences visant à la création d'un portefeuille d'entreprises vitivinicoles qui peuvent représenter l'excellence du vin dans les Pouilles.

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
<b>Blanc</b>				
Fiano, Salento IGT	2015	<i>Fiano campano 70% – Fiano minutolo 30%</i>	6.57	7.95
Vermentino, Salento Verm. IGT	2015	<i>Vermentino 100%,</i>	6.57	7.95
Verdeca, Puglia Verdeca IGT	2015	<i>Verdeca 100%,</i>	6.57	7.95

### Rouges

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
<b>Anarkos</b> , Puglia Rosso IGP	2014	<i>Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera</i>	5.99	7.25
<b>Alberello</b> , Salento Rosso IGP	2013	<i>50% Negroamaro, 50% Primitivo</i>	6.12	7.40
<b>Felline</b> , Primitivo di Manduria DOP	2013	<i>100% Primitivo</i>	8.18	9.90
<b>Giravolta</b> Primitivo di Manduria DOP Tufaceo	2011	<i>100% Primitivo</i>	9.84	11.90
<b>Zinfandel</b> Primitivo di Manduria DOP Terra nera	2011	<i>100% Primitivo</i>	9.84	11.90
<b>Zinfandel</b> Primitivo di Manduria DOP Gambero Rosso 2016: 🍷🍷🍷	2013	<i>100% Primitivo</i>	11.16	13.50
<b>Dunico</b> Primitivo di Manduria DOP Sabbia	2010	<i>100% Primitivo</i>	16.12	19.50
<b>Dunico</b> Primitivo di Manduria DOP Sabbia	2013	<i>100% Primitivo</i>	16.12	19.50



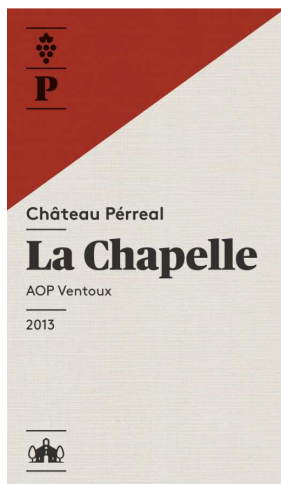
---

**Doux, Rouge**

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
<b>Primo amore</b> Primitivo di Manduria DOC dolce naturale 0,5 l	2007	100% Primitivo	9.92	12.00
<b>Primo amore</b> Primitivo di Manduria DOC dolce naturale 0,5 l	2008	100% Primitivo	10.17	12.30

# FRANCE

## Château Féreal, Saint-Saturnin lès Apt



Le domaine produit des AOC Ventoux rouge, blanc et rosé. Les 11 hectares de vigne sont cultivés en Agriculture biologique, sur des sols argilo-calcaires avec des affleurements de safres. Les vendanges et le tri sont manuels, pour ne sélectionner que les meilleures grappes.

Toute la vinification est réalisée en cuverie inox (le chai a été achevé en 2014, semi-enterré, encuvage gravitaire). Le blanc est débourbé à froid pendant 24h. Filtration stérile en fin de fermentation alcoolique. Les rosés sont réalisés en pressurage direct avec 24h de débourbage au froid avant démarrage de la fermentation alcoolique. Chaque parcelle est vinifiée dans sa propre cuve et assemblée en fin de fermentation alcoolique. Les rouges sont également vinifiés parcelle par parcelle, les cuvaisons sont d'une vingtaine de jours à des températures d'environ 29°. Les fermentations malo-lactiques sont conduites dans des cuves inox.

[www.chateauperreal.com/accueil.html](http://www.chateauperreal.com/accueil.html)

	Mill.	Cépages	HTVA	TVAC
<b>Rosé</b>				
Evaporite Rosé, AOC Ventoux	2013	<i>Syrah 50%, Grenache 30%, Cinsaut 20%</i>	5,54	6,70
Rose des Safres, AOC Ventoux	2013	<i>Mourvèdre 50%, Grenache 30% Syrah 20%.</i>	6.20	7.50
<b>Rouge</b>				
Ocre Rouge, AOC Ventoux	2013	<i>Syrah 50%, Cabernet sauvignon 50%.</i>	6.77	8.20

## Remises

- 5% si 6 bouteilles de vin identique
- 7,50% si 12 bouteilles de vin identique
- 10% si 30 bouteilles de vin identique

## Conditions générales de vente

1. Les commandes s'effectuent après approbation et jusqu'à épuisement des stocks.
2. Les factures sont payables au comptant sans escompte, dès réception.
3. En cas de retard injustifié de paiement, le montant de la facture due sera majoré de 25,00 €, les frais judiciaires éventuels non compris.
4. En cas de paiement tardif, un intérêt de 1,5 % par mois est dû, de plein droit et sans aucune mise en demeure, à partir de la date d'échéance de la facture.
5. La marchandise reste la propriété du vendeur jusqu'à l'acquittement intégral de la facture qui s'y rapporte.
6. Les réclamations qualitatives et quant au montant facturé doivent se faire, à VINIDITALIA dans les 24 heures de la réception, l'indication du numéro de la facture ou du bon de commande est indispensable. Les quantités constatées sur les documents de transport feront seules fois. En cas d'enlèvement par le client ou par un transporteur de son choix, la marchandise sera transportée aux risques et sous la responsabilité du destinataire.
7. Aucun retour de marchandise n'est accepté sans notre accord préalable précisant la nature, la quantité et la valeur des marchandises concernées. Les retours ne suspendent en aucun cas l'exigibilité des sommes dues. Les marchandises restent la propriété de VINIDITALIA jusqu'au paiement du prix d'achat en principal et intérêts.
8. Toutes contestations éventuelles relatives à l'exécution ou à l'interruption des présentes conditions de vente sont de la compétence exclusive du tribunal de commerce de Liège ou de la justice de paix de Liège.

## Les bouteilles défectueuses ou bouchonnées.

VINIDITALIA remplacera toute bouteille présentant un défaut de bouchon. La bouteille, devra être restituée (la plus pleine possible et le plus rapidement possible) impérativement avec son bouchon d'origine. Le vin sera remplacé par le même vin, du même millésime ou d'un millésime disponible ou par un bon d'achat.

## Livraisons

Les livraisons se font FRANCO dans la commune de Liège, avec un minimum de commande de 150,00 € hors TVA.

La livraison est possible dans les communes avoisinantes (Ans, Beyne-Heusay, Chaudfontaine, Esneux, Herstal, Juprelle, St-Nicolas, Seraing, Visé).

Dans ces cas (commune avoisinante ou commande inférieure à 150 €), une majoration de 20,00 € sera prise en compte.

Il est également possible de venir chercher la marchandise au dépôt sur rendez-vous, sans frais additionnels.

