







# VINUM NATURALE

bruno@vinumnaturale.com



+31 6 17 66 70 47

Legenda:



	Wit		Rood
	Oranje	<b>B</b>	Bruisend
	Rosé	<b>D</b>	Dessert Wijn

## ITALIË

### *Trincherò (Piemonte)*

	<b>Bianco</b> - Arneis 60% Malvasia di Candia 40% - 10-15 dagen schilnweking	2016	€ 27,00
	<b>Palmé</b> - Chardonnay 100% - 10-15 dagen schilnweking	2017	€ 31,00
	<b>Terra Del Noce</b> - Barbera 100%	2013	€ 18,00
	<b>Vigna Del Noce</b> - Barbera 100% - 5 jaar in 6000 lt. kastanjehout vaten - Maar 4 flessen beschikbaar	2007	€ 55,00
	<b>Vinage</b> - Licht rode wijn - 10% Nebbiolo, 20% Freisa, 30% Merlot, 30% Arneis, 10% Barbera	2014	€ 22,00

### *Tenuta Grillo (Piemonte)*

	<b>Baccabianca</b> - Cortese 100% - 60 dagen schilmaceratie	2011	€ 24,00
	<b>Pratoasciutto</b> - Dolcetto 100%	2005	€ 24,00
	<b>Pecoranera</b> - Freisa 75%, Barbera 10%, Dolcetto 10%, Merlot 5%	2004	€ 24,00
	<b>Igiea</b> - Barbera 100%	2006	€ 24,00

### *Vini Curto (Piemonte)*

	<b>Dolcetto D'Alba DOC</b> - Dolcetto 100%	2018	€ 13,00
	<b>Barbera D'Alba DOC</b> - Barbera 100%	2018	€ 15,00
	<b>Langhe Freisa DOC</b> - Freisa 100%	2017	€ 17,00
	<b>Langhe Nebbiolo DOC</b> - Nebbiolo 100%	2016	€ 22,00
	<b>La Foia Barolo DOCG</b> - Nebbiolo 100%	2014	€ 40,00
	<b>La Foia Barolo Arborina DOCG</b> - Nebbiolo 100%	2014	€ 47,00
	<b>Barolo Chinato</b>		€ 44,00
	<b>Grappa di Barolo invecchiata</b>		€ 48,00

### *Vigne del Pellagroso (Lombardia)*

<b>Sidro</b> - Appledider met bergamot, 1,5 liter fles	2017	€ 30,00
<b>Magnum 44</b> - Chardonnay, Garganega, Moscato, Tocai, Malvasia en Pinot Bianco	2018	€ 14,00
<b>Belgingin</b> - Chardonnay 100%	2018	€ 18,00
<b>38 Special</b> - Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Grigio, Molinara en Rondinella	2018	€ 13,00
<b>Tommy Gun</b> - Cabernet Sauvignon en Rondinella	2018	€ 14,00
<b>Bombo</b> - Merlot 100%	2018	€ 15,50

### *Andrea Marchetti (Lombardia)*

<b>G-Ray</b> - Pinot Grigio 100% - rond 10 dagen op de schillen	2018	€ 17,50
---	------	---------

### *Grawü (Alto Adige)*

<b>Vigneti delle Dolomiti Chardonnay</b> - Chardonnay 100% - 0-3 dagen op de schillen	2017	€ 20,00
<b>Vigneti delle Dolomiti Sauvignon</b> - Sauvignon 100% - 0-3 dagen op de schillen	2018	€ 21,00
<b>Vigneti delle Dolomiti Pinot Grigio</b> - Pinot Grigio 100% - 5-8 dagen op de schillen	2017	€ 22,00
<b>Ambra</b> - Sauviger Gris 100% - 7 maanden op de schillen, 6 maanden in acacia hout	2017	€ 22,00
<b>Mitterberg Bianco</b> - Sauvignon 70%, Gewurztraminer 15%, Pinot Grigio 15%, 2-3 weken op de schiller	2016	€ 29,00

### *Pranzegg (Alto Adige)*

<b>Caroline</b> - Sauvignon Blanc 35%, Chardonnay 35%, Viognier 15%, Manzoni Bianco 15%	2017	€ 35,00
<b>Vino Rosso Leggero</b> - Merlot 10%, Lagrein 20%, Schiava 60%	2019	€ 21,00
<b>Campil</b> - Schiava 100%	2015	€ 28,00

### *Paraschos (Friuli)*

<b>Orange One</b> - Ribolla Gialla 50% , Malvasia and Friulano - 30 maanden in grote eiken vaten	2017	€ 27,00
<b>Ponka</b> - 25% Ribolla gialla, Friulano, Chardonnay, Sauvignon - 36 maanden in grote eiken vaten	2016	€ 30,00
<b>Kai</b> - Friulano 100% - 36 maanden in grote eiken vaten	2016	€ 30,00
<b>Not</b> - Pinot Grigio 100% - 12 maanden in grote eiken vaten	2018	€ 30,00
<b>Sauvignon</b> - Sauvignon Blanc 100% - 24 maanden in grote eiken vaten	2017	€ 30,00
<b>Amphoreus Malvasia</b> - Malvasia 100% - 12 maanden schilmaceratie in oude keramiek amphoren	2017	€ 34,00
<b>Amphoreus Ribolla</b> - Ribolla gialla 100% - 12 maanden schilmaceratie in oude amphoren	2015	€ 34,00
<b>Merlot</b> - Merlot 100% - 24 maanden in verschillende eiken vaten (barriques, tonneaux and 2500 liters)	2014	€ 19,00

### *Casa Belfi (Veneto)*

<b>B Prosecco Colfondo</b> - Glera 100%	2016	€ 14,50
<b>B Prosecco Colfondo in Anfora Magnum</b> - Glera 100% - In keramiek amphoren gerijpt	2016	€ 40,00
<b>Bianco Delle Venezie IGT</b> - Chardonnay, Incrocio Manzoni	2016	€ 13,50
<b>B Raboso Colfondo</b> - Raboso Piave 100% - UITVERKOCHT	2015	€ 13,50
<b>B Rosso Delle Venezie IGT</b> - Cabernet en Raboso Piave	2014	€ 13,50

### *Garganuda (Veneto)*

<b>Soave</b> - Garganega 100%	2018	€ 14,00
<b>Valpolicella</b> - Corvina, Corvinone, Rondinella	2018	€ 16,00

### *Giovanni Menti (Veneto)*

<b>B</b>	<b>Roncaie sui Lieviti</b> - Garganega 100%, tweede fermentatie opgestart met passito most	2018	€ 13,50
	<b>Riva Arsiglia</b> - Garganega 100%	2016	€ 15,50
	<b>Monte del Cuca</b> - Garganega 100%	2017	€ 21,00
<b>D</b>	<b>Albina</b> - Garganega 100% passito - UITVERKOCHT	2016	€ 28,00
<b>D</b>	<b>Vin de Granaro (375ml)</b> - Garganega 100% - typisch vin santo van de streek	2007	€ 40,00

### *Casé (Emilia Romagna)*

<b>B</b>	<b>Harusame</b> - Pinot Nero wit gevinifieerd, 12 maanden gerijpt daarna tweede fermentatie geleverd door nieuwe most, nog sur lie		€ 21,50
	<b>Casé Biancobianco</b> - Malvasia Aromatica, Ortrugo, Moscato en Marsanne	2019	€ 16,00
	<b>Casé Bianco</b> - Malvasia Aromatica, Ortrugo, Moscato en Marsanne - 10 dagen schilmaceratie	2018	€ 17,00
	<b>Calcarot</b> - Barbera 50%, Bonarda 50% - Oude stokken, volgens traditie gemaakt	2016	€ 16,00
	<b>Casè</b> - Pinot Nero 100%	2014	€ 18,00
	<b>Riva del Ciliegio</b> - Pinot Nero 100% - tussen 12 en 18 maanden in eiken vaten	2013	€ 20,00

### *Croci (Emilia Romagna)*

<b>B</b>	<b>Lubigo</b> - Ortrugo 100% - Sur lie	2015	€ 15,00
<b>B</b>	<b>Campedello Monterosso</b> - Malvasia di Candia Aromatica 60%, Trebbiano R. - Ortrugo 35%, Sauvignon - Marsanne 5% - Sur lie	2016	€ 15,00
	<b>Valtolla</b> - Malvasia Aromatica di Candia 100% , 1 Maand op de schillen	2018	€ 20,00
<b>B</b>	<b>Gutturnio</b> - Barbera 60%, Bonarda (croatina) 40% - Licht Bruizend	2012	€ 15,00
	<b>Valtolla Rosso</b> - Barbera 50%, Bonarda (croatina) 50%	2016	€ 16,50
<b>D</b>	<b>Emozione Di Ghiaccio (375ml)</b> - ICE WINE - Malvasia Di Candia 70% - Moscato 30%		€ 45,00

### *Andrea Cervini - Vino Del Poggio (Emilia Romagna)*

	<b>Vino Bianco</b> - Malvasia Aromatica di Candia 100% - 12 maanden schilmaceratie	2015	€ 25,00
	<b>Vino Rosso</b> - Barbera	2013	€ 17,00
	<b>Navel</b> - Barbera 50%, Bonarda 50% - 12 Maanden in gebruikte barriques	2010	€ 22,00

### *Podere Della Bruciata (Toscana)*

	<del><b>La Bruggina</b> - Trebbiano, Malvasia, San Colombano, Verdello, Grechetto</del>	2018	€ 14,00
	<b>Usta - Rosato</b> - Sangiovese 100%	2018	€ 14,00
	<b>Barcaiolo - Chianti Colli Senesi</b> - Sangiovese 95% - Petit Verdot 5%	2018	€ 14,00
	<b>Ermate - Rosso di Montepulciano</b> - Sangiovese 95% - Petit Verdot 5%	2016	€ 15,00
	<b>Cesiro - Nobile di Montepulciano</b> - Sangiovese - 18 maanden in eiken vaten	2014	€ 25,00
	<b>Tizzo - Rosso Toscano</b> - Petit Verdot 100%	2016	€ 25,00

### *Ranchelle (Toscana)*

	<b>Roccolina</b> - Ansonica, Clairette (Francesino), Procanico, Verdello, Duropersico e Nocchianello	2019	€ 16,00
	<b>Millocchio Bianco</b> - Ansonica, Clairette (Francesino), Procanico - 10 maanden in eiken tonneau	2017	€ 17,00
	<b>Millocchio Rosso</b> - Alicante, Ciliegiole, Sangiovese - 10 maanden in eiken tonneau	2017	€ 16,00

### *Pacina (Toscana)*

<b>La Cerretina</b> - Trabbiano 50%, Malvasia 50% - 6 dagen schilmaceratie	2017	€ 27,00
<b>Pacina</b> - Sangiovese 95%, Canaiolo/Ciliegiolo 5% - 14 maanden in eiken vaten gerijpt	2013	€ 24,00
<b>Il Secondo</b> - Sangiovese 95%, Canaiolo/Ciliegiolo 5% - 12 maanden in beton gerijpt	2015	€ 16,50
<b>Villa Pacina</b> - Sangiovese 100% - geen toegevoegde sulfieten	2015	€ 29,00
<b>La Malena</b> - 50% Ciliegiolo, 50% Syrah	2017	€ 30,00

### *Podere Borgaruccio (Toscana)*

<b>Ripabianca</b> - Trebbiano, Malvasia, Colombana - UITVERKOCHT	2018	€ 13,50
<b>Era</b> - Trebbiano, Malvasia, Colombana - deels gerijpt in eiken vaten	2017	€ 16,50
<b>Babuc</b> - Sangiovese 100%	2019	€ 13,50
<b>Cantore</b> - Sangiovese 100% - deels gerijpt in eiken vaten	2014	€ 16,50
<b>Eretico</b> - 85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot - 18 maanden in barriques gerijpt	2015	€ 19,00

### *Podere Casaccia (Toscana)*

<b>D Assolato</b> (375ml) - Traditionele Vin Santo - Trebbiano en Malvasia	2010	€ 24,00
--	------	---------

### *Piana Dei Castelli (Lazio)*

<b>B Cesare</b> - Cesanese 70%, Cabernet Franc 30% - méthode traditionnelle, nog sur lie	2016	€ 19,00
<b>Piana dei Castelli Bianco</b> - Malvasia Puntinata 100%	2016	€ 15,00
<b>Out</b> - Cesanese 50%, Montepulciano 50% - rode druiven, vroeg oogst, wit gevinificeerd	2013	€ 15,00
<b>3</b> - Trebbiano Giallo di Velletri 100%	2015	€ 20,00
<b>Follia Bianco</b> - Grechetto, Sauvignon, Malvasia Puntinata, Trebbiano Giallo, Riesling	2016	€ 22,00
<b>Sauvignon 27/7</b> - Sauvignon 100%	2011	€ 25,00
<b>Out Pink</b> - Cesanese 50% - Montepulciano 50%	2013	€ 15,00
<b>Grigio MAGNUM</b> - Pinot Grigio 100% - 7-10 dagen schilmaceratie	2012	€ 40,00
<b>Piana dei Castelli Rosso</b> - Merlot 100%	2016	€ 16,00
<b>Capitancelli</b> - Cesanese 30% - Sangiovese 30% - Montepulciano 20% - Shiraz 20%	2013	€ 18,00
<b>La Trama</b> - Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 50% - 14 maanden in tonneaux	2013	€ 22,00
<b>Follia</b> - Cesanese 100% - 32 Maanden in eiken tonneaux	2010	€ 40,00
<b>Torre del Mare</b> - Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50% - 32 maanden in eiken tonneaux	2009	€ 40,00








### *Deanike (Lazio)*

<b>B Marte</b> - Passerina 100% - méthode traditionnelle, nog sur lie	2016	€ 19,00
<b>Deanike Bianco</b> - Passerina 100%	2014	€ 14,00
<b>Deanike Cesanese</b> - Cesanese del Piglio 100%	2014	€ 16,00






### *Il Vinco (Lazio)*

<b>Biancoperso</b> - Procanico, Rossetto, Malvasia bianca lunga - 3 dagen op de schillen	2017	€ 15,00
<b>Mistione</b> - Procanico, Rossetto, Malvasia bianca lunga, Canaiolo	2019	€ 14,00
<b>Canajó</b> - Canaiolo 100%	2018	€ 17,00
<b>Rosso delle Macchie</b> - Canaiolo 100% van een oude pre-phylloxera gaard	2016	€ 22,00
<b>Le Capannacce</b> - Grechetto Rosso 100%	2018	€ 19,00









### Marina Palusci (Abruzzo)

	<b>Senza Niente Pecorino</b> - 100% Pecorino	2017	€ 13,00
	<del><b>Senza Niente Cerasuolo d'Abruzzo</b> - 100% Montepulciano d'Abruzzo</del>	2017	€ 13,00
	<del><b>Senza Niente Montepulciano d'Abruzzo</b> - 100% Montepulciano d'Abruzzo</del>	2017	€ 13,00
	<b>Plenus Pecorino</b> - 100% Pecorino	2017	€ 16,50
	<b>Plenus Passerina</b> - 100% Passerina	2015	€ 16,50
	<b>Plenus Rosae</b> - 100% Montepulciano d'Abruzzo	2015	€ 16,50
	<del><b>Plenus Montepulciano d'Abruzzo</b> - 100% Montepulciano d'Abruzzo</del>	2013	€ 16,50





### Cantina Indigeno (Abruzzo)

	<del><b>Bianco</b> - Trebbiano</del>	2017	€ 13,00
	<b>Megablend</b> - Trebbiano, Montepulciano, Montonico	2017	€ 16,00
	<b>Bianco Giara</b> - Trebbiano - 3 dagen op de schillen, in keramiek amphoren gerijpt	2017	€ 21,00
	<b>Dubott</b> - Montonico, Passerina, collaboratie wijn met Lammidia	2017	€ 30,00
	<b>Rosso Giara</b> - Montepulciano - in keramiek amphoren gerijpt	2017	€ 22,00



### Controvento (Abruzzo)

	<b>Doccia Fredda</b> - Trebbiano 60%, Passerina 40%	2019	€ 16,50
	<b>Moby Dick</b> - Trebbiano - 7 dagen op de schillen	2019	€ 19,00
	<b>Primatraccia Bianco</b> - Trebbiano - 7 dagen op de schillen, 7 maanden in keramiek amphoren gerijpt	2019	€ 21,00
	<b>Beverone</b> - Trebbiano, Passerina, Montonico, Montepulciano. 1 liter fles	2019	€ 18,00
	<b>Onda Anomala (Cerasuolo)</b> - Montepulciano	2019	€ 16,50
	<b>Limite Acque Sicure</b> - Trebbiano 50%, Montepulciano 50%	2019	€ 17,00
	<b>Controvento</b> - Montepulciano	2019	€ 16,50
	<b>Primatraccia Rosso</b> - Montepulciano 75%, Cab Sauv 25%, 7 maanden in keramiek amphoren gerijpt	2019	€ 21,00

### Podere Veneri Vecchio (Campania)

	<b>Bianco Tempo</b> - Grieco, Cerreto, Falanghina - 7-8 dagen schilmaceratie - Gerijpt in acacia en kersenhout vaten	2014	€ 18,00
	<b>Il Tempo Ritrovato</b> - Grieco, Cerreto, Falanghina - 12-25 dagen schilmaceratie - Gerijpt in acacia en kersenhout vaten	2014	€ 20,00
	<b>Bella Ciao Agostinella</b> - 100% Agostinella - Gerijpt in acacia en kersenhout vaten	2014	€ 25,00
	<b>Nigrum</b> - 100% Aglianico - Gerijpt in kersenhout vaten	2013	€ 19,00

### Tufiello (Campania)

	<b>Sancho Panza</b> - Fiano 100% - 60 dagen schilmaceratie	2016	€ 24,00
	<del><b>Monte Mattina</b> - Fiano 100% - 60 dagen schilmaceratie</del>	2015	€ 25,00

### Tenuta Macchiarola (Puglia)

	<b>Uno Di Noi</b> - Primitivo 100%	2015	€ 18,00
--	------------------------------------	------	---------

### *Etnella (Sicilia)*

<b>Attia</b> - Chasselas ibrid 90%, Carricante 5%, Moscattello 5% - 1 dag schilmaceratie	2019
<b>Kaos 5.0</b> - 40% carricante, 30% catarratto, 10% malvasia bianca, 20% andere autochtone druiven	2019
<b>Artigiano</b> - Nerello Maesalese 90%, Nerello Cappuccio 10%	2019
<b>Tracotanza</b> - Nerello Maesalese 90%, Nerello Cappuccio 10%	2019
<b>Attia Rosso</b> - Nerello Maesalese 100%	2019
<b>Kaos Rosso</b> - Nerello Maesalese 90%, Nerello Cappuccio 10%, gerijpt in catanjehout vaten	2017
<b>Villa Petrosa</b> - Nerello Maesalese 90%, Nerello Cappuccio 10%, gerijpt in castanjehout vaten	2019
<b>Villa Petrosa</b> - Nerello Maesalese 90%, Nerello Cappuccio 10%, gerijpt in castanjehout vaten	2017
<b>Tracotanza Plus</b> - Nerello Maesalese 90%, Nerello Cappuccio 10%	2019
<b>Notti Stellate</b> - Nerello Maesalese 90%, Nerello Cappuccio 10%, gerijpt in castanjehout vaten	2016

### *Alessandro Viola (Sicilia)*

<b>B</b> <b>Blanc de Blancs Metodo Classico</b> - Catarratto 100%	NV	
<b>Note di Bianco</b> - Grillo 100%	2019	€ 16,50
<b>Le Mie Origini</b> - Catarratto 100% - 9 maanden in kastanje vaten gerijpt	2019	€ 25,00
<b>Sinfonia di Bianco</b> - Grillo 100%, 7 maanden op de schillen in kastanje vaten.	2019	€ 25,00
<b>Rosso Isi</b> - Nero D'Avola 60%, Nerello Mascalese 40%	2019	€ 15,00
<b>Note di Rosso</b> - Nero D'Avola 50%, Shiraz 40%, Nerello Mascalese 10%	2019	€ 21,00
<b>D</b> <b>50 Gradi All'ombra</b> - Grillo passito - Late Harvest	2017	€ 28,00

### *Longarico (Sicilia)*

<b>Nostrale</b> - Cataratto 100%	2016	€ 15,00
<b>Catartico</b> - Cataratto 100% - 3 dagen op de schillen	2016	€ 24,00
<b>Insolito</b> - Syrah 80%, Nerello Mascalese 20% - 6 manden in kersenhout gerijpt	2016	€ 18,00

## GRAPPA

### *Capovilla*

<b>Grappa di Bassano</b> 0,7 cl. 41%	€ 41,50
<b>Grappa di Barolo</b> 0,5 cl. 44%	€ 55,00
<b>Grappa di Brunello</b> 0,5 cl. 44%	€ 55,00
<b>Grappa di Ribolla Gravner</b> 0,7 cl. 52%	€ 81,50
<b>Grappa Breg Gravner</b> 0,7 cl. 52%	€ 81,50
<b>Distillato di Albicocche</b> 0,2 cl. 41%	€ 39,50

## SLOVENIË

### *Stekar (Brda)*

<b>Belo</b> - Rebula, Chardonnay, Pinot Blanc en wat autochtone druiven (Polsakica, Pogroznica...)	2018	€ 14,00
<b>Izi</b> - Rebula 100%, licht bruizend	2018	€ 14,00
<b>Mali</b> - Merlot 100%, Licht Bruizend	2018	€ 14,00
<b>Re Piko</b> - Riesling 90%, Picolit 10% - 22 dagen schilmaceratie, 36 maanden in grote acacia vaten	2015	€ 29,00
<b>Kuisko</b> - Chardonnay 100% - 22 dagen schilmaceratie, 48 maanden in eiken vaten	2015	€ 29,00
<b>Rebula Prilo</b> - Rebula 100% - 28 dagen schilmaceratie, 6 jaar in grote acacia vaten	2015	€ 29,00
<b>Pinot Draga</b> - Pinot Grigio 100% - 21 dagen schilmaceratie, 12 maanden in gebruikte barriques	2012	€ 29,00
<b>Malvazija</b> - Malvasia 100%	2018	€ 25,00
<b>Jankot</b> - Friulano 100% - 4 weken schilmaceratie - 1 jaar in grote eiken vaten gerijpt	2017	€ 25,00
<b>006</b> - Pinot Grigio 100% - 21 dagen schilmaceratie, onder de floor in eiken vaten gerijpt	2006	€ 50,00
<b>Rebula Prilo Special Vintage</b> - Rebula 100%	2004	€ 60,00
<b>Rebula Prilo Special Vintage MAGNUM</b> - Rebula 100%	2006	€ 150,00
<b>Merlot Izbor</b> - Merlot 100% - Late Harvest	2008	€ 50,00

## BULGARIJE

### *Melnikon (Melnik)*

<b>Keratsuda</b> - Keratsuda 100% - 6 maanden op de schillen, deels in keramiek amphorae gerijpt	2018	€ 11,00
<b>Vino di Melnik</b> - Shiroka Melnik 100%, 18 maanden in grote eiken vaten gerijpt	2016	€ 11,50

## AUSTRALIË

### *Jauma*

<b>B Peek a boo</b> - Grenache Pet Nat	2017	€ 24,00
<b>Thousand fires</b> - Semillon Chenin 3 weeks on skins	2017	€ 24,00
<b>Tikka the Cosmic Cat</b> - Shiraz Grenache	2017	€ 24,00
<b>Audreys Fairinfhten</b> - Carboc Shiraz	2017	€ 25,50
<b>Danby</b> - Carbonic Grenache	2017	€ 24,00
<b>'Alfred' Clarendon</b> - Grenache	2017	€ 34,00


### *Delinquente*

<b>Screaming Betty</b> - Vermentino	2017	€ 15,00
<b>Pretty Boy</b> - Nero d'Avola Rosato	2017	€ 15,00
<b>Roxanne The Razor</b> - Nero d'Avola/Montepulciano	2017	€ 15,00
<b>Hell Series White</b> - Vermentino	2017	€ 22,00
<b>Hell Series Red</b> - Nero D'Avola, Montepulciano	2017	€ 22,00





### *Manon*

 <b>High Paradise</b> - Chardonnay, Garganega, Sauvignin	2017	€ 27,00
 <b>She Blushes Gris</b> - Pinot Gris (skin contact)	2017	€ 27,00
 <b>Love Lies Bleeding</b> - Pinot Noir	2017	€ 25,00






### *Yeti and the Kokonut*

 <b>Mt Savagnin</b> - Savagnin	2017	€ 23,00
 <b>B'rose</b> - Grenache, Gewürztraminer	2017	€ 20,00
 <b>Skinny Gewurz</b> - Gewürztraminer	2017	€ 25,00





### *Gentle Folk*

 <b>Mountain</b> - Chardonnay	2017	€ 25,00
 <b>Village</b> - Pinot noir	2017	€ 23,00
 <b>Gnomes</b> - Merlot, Petit Verdot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon	2017	€ 23,00
 <b>Tiermen</b> - Syrah	2017	€ 25,00

### *Lucy Margaux*

 <b>Chardonnay</b> - Chardonnay 100%	2018	€ 26,00
 <b>Cliquante Nuance de Gris</b> - Pinot Gris 100%	2018	€ 23,00
 <b>3 Colours Red</b> - Greache Rouge, Gris en Blanc	2018	€ 19,00
 <b>Vino Rosso</b> - 60% Merlot, 20% Sangiovese, 10% Pinot Gris, 10% Gamay	2018	€ 20,00
 <b>Noir de Florette</b> - Pinot Noir	2018	€ 23,00

### *Tom Shobbrook*

 <b>Beach +</b> - Chenin Blanc	2018	€ 26,00
 <b>Marco</b> - Merlot	2018	€ 23,00
 <b>Novellino</b> - Pinot Noir, Nebbiolo, Syrah, Mourvèdre, Riesling, Semilion	2018	€ 23,00
 <b>Tommy Ruff</b> - Syrah, Mourvèdre	2018	€ 23,00

### *Bink*

 <b>Zinfandel</b> - Zinfandel 100%	2019	€ 13,50
 <b>Cab Franc</b> - Cabernet Franc 100%	2019	€ 13,50



