

CATALOGUE DE VINS EXCLUSIFS





EXCLUVINO SE PRESENTE

Excluvino est votre fournisseur de vins exclusifs et d'une qualité remarquable provenant du Chili. Il y a plusieurs raisons pourquoi Excluvino a choisi le Chili, et tout d'abord le fait que les vins de cette région se sont améliorés d'une façon significative tout en gardant un prix correct. C'est ainsi que Excluvino est en mesure de vous offrir des vins chiliens qui sont d'une qualité/prix très intéressants.

Nous aimerions donner une nouvelle signification au mot 'exclusif'. Nous voulons proposer à nos clients un vin provenant de petits viticulteurs qui ont une récolte annuelle très réduite. Pour eux ce qui compte c'est la qualité du vin et non le bénéfice. Il est évident que ces vins ne sont pas importés par les grandes marques sur nos marchés. Et nous voilà arrivés à la seconde signification du mot 'exclusif': nos vins ne sont pas faciles à trouver et ainsi Excluvino est votre spécialiste pour un très bon vin de très bon code de qualité/prix. Nous avons des vins que vous ne trouverez nulle part en Europe et d'autres vins dont Excluvino a plus d'un tiers de la production en stock.

La qualité et l'exclusivité vont de pair. Mais Excluvino ne recherche pas seulement une qualité exceptionnelle dans la bouteille mais nous exigeons aussi les plus hautes normes dans la production. Durant des différents voyages en Amérique du Sud Excluvino est entré en relation avec des viticulteurs et leur famille. Nous avons aussi visité leurs vignobles et leurs caves. Grace à ces rencontres personnelles nous pouvions faire un contrôle sur place pour garantir cette qualité à nos clients. Comprendre l'histoire et l'idée derrière chaque vin et le transmettre à nos clients c'est aussi notre but.

,Excluvino surprend chaque amateur de vin passioné avec ses vins Chiliens extraordinaires de haute qualité . Rejoignez-nous pour une randonnée inoubliable à travers nos vins.'

Nicolas Stoops

Managing Director Tél.: +352.661.189.692

Mail: nicolas@excluvino.com





BOTTERO WINES – ANONIMO 2009

DESCRIPTION

Le caractère complexe de ce vin se remarque déjà dans le verre; on peut y voir une couleur intense de rouge rubis aux ombres mauves. Dans la bouche, on goûte la combinaison élégante d'arômes de bois et de fruits noirs mélangés aux groseilles. Ce vin se distingue par sa fin de bouche expressive et prolongée.

La vallée de Maipo est la région viticole la plus ancienne et la plus importante du Chili. Un arome intense est dû à la combinaison d'une quantité pluviale stable, ainsi que de grandes différences de température entre le jour et la nuit. Les raisins de ce vin ont été soigneusement sélectionnés, cueillis à la main et travaillés. Cette délicate différence de qualité est essentielle pour son goût extraordinaire.



CARACTERISTIQUES

Cépages: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Carménère

Région: Maipo Valley

Millésime: 2009

Accords: Viande rouge grillée épicée (poivre, poivrons), agneau

ou canard au curry rouge (Thai), fromage dur

Numéro d'article: RW0101

Alcool: 14,5%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 16 482 bouteilles

Site web: www.botterowines.com



GARAGE WINE – CABERNET FRANC 2013

DESCRIPTION

La profonde couleur rouge rubis n'est pas la seule particularité de ce vin d'exception. Lorsque vous versez, le nez est immédiatement accueilli par une rafale convaincante et expressive de mûre, de sous-bois, de fruits noirs et de sol fraîchement labouré. En bouche, ce délicieux vin fait encore plus complexe avec ses cerises noires, myrtilles, accompagné par de tanins fins sur une belle finition féminine.

La vallée de Maipo est la région viticole la plus ancienne et la plus importante du Chili. Un arome intense est dû à la combinaison d'une quantité pluviale stable, ainsi que de grandes différences de température entre le jour et la nuit. Ce Cabernet Franc est issu du pied de la Cordillère des Andes et il a été récolté à la main et a muri deux hivers en barriques.



CARACTERISTIQUES

Cépage: 100% Cabernet Franc

Région: Maipo Valley

Millésime: 2013

Accords: Viande rouge dans une sauce douce

Numéro d'article: RW0201

Alcool: 14%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 3 486 bouteilles

Site web: www.garagewineco.cl



GARAGE WINE - CABERNET SAUVIGNON 2013

DESCRIPTION

Le vin grenat foncé fait déjà soupçonner que ce Cabernet Sauvignon a un caractère spécial. En comparaison avec le Cabernet Franc de cette maison, le nez est beaucoup plus floral avec un parfum de violettes et de pétales de rose. En bouche, il séduira par son goût de mûres sur fond de notes balsamiques.

La vallée de Maipo est la région viticole la plus ancienne et la plus importante du Chili. Un arome intense est dû à la combinaison d'une quantité pluviale stable, ainsi que de grandes différences de température entre le jour et la nuit. Bien que le Cabernet Sauvignon soit un cépage bien dispersé, c'est un spécimen unique qui ravira les amateurs de vin du début à la fin.



CARACTERISTIQUES

Cépages: 85% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 4%

Carignan

Région: Maipo Valley

Millésime: 2013

Accords: Pavé de boeuf, agneau grillé

Numéro d'article: RW0202

Alcool: 14%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 5 126 bouteilles

Site web: www.garagewineco.cl



GARAGE WINE - CARIGNAN 2012

DESCRIPTION

La vue de sa couleur rubis clair nous dit que l'on a affaire à un vin particulier. Fabriqué à partir de vieilles vignes et produit à partir d'un point de vue écologique, ce vin offre un bouquet attractif de cassis, de prune noire, de tapis forestier et de landes sauvages. Une fois en bouche, on apprécie beaucoup les myrtilles et le cassis avec des tanins fins.

La vallée de Maule est la plus grande et l'une des plus anciennes régions viticoles du Chili. Cette longue tradition se retrouve dans plusieurs endroits dans les vieilles vignes. Il s'agit d'une vallée sèche et ensoleillée, où les nuits sont particulièrement fraîches. Ainsi les raisins poussent lentement et ils obtiennent plus de temps pour mûrir. La recette secrète de ce vin superbe tient sur la bonne gestion écologique du domaine, et de la récolte soigneuse faite à la main.



CARACTERISTIQUES

Cépages: 94% Carignan, 6% Grenache

Région: Maule Valley

Millésime: 2012

Accords: Agneau à la coriandre, volaille, porc rôti

Numéro d'article: RW0203

Alcool: 14%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 5 432 bouteilles

Site web: www.garagewineco.cl



GARAGE WINE - OLD VINE PALE 2014

DESCRIPTION

Ce vin est à considérer comme un 'vin rouge pâle'. À la première vue de sa couleur surprenante, c'est clair pourquoi. Le nez est dominé par des arômes sucrés, comme des fraises sauvages et une touche de feuilles de framboises. En bouche, ce vin est très rafraîchissant et aromatique et très facile et agréable à boire.

La vallée de Maule est la plus grande et l'une des plus anciennes régions viticoles du Chili. Cette longue tradition se retrouve dans plusieurs endroits dans les vieilles vignes. Il s'agit d'une vallée sèche et ensoleillée, où les nuits sont particulièrement fraîches. Ce vin est créé dans un petit vignoble près de la côte. Le traitement de la récolte se passe strictement manuellement et traditionnellement. À déguster maintenant.



CARACTERISTIQUES

Cépages: 82% Carignan, 14% Grenache, Mourvèdre 4%

Région: Maule Valley

Millésime: 2014

Accords: Charcuterie, tapas, risotto

Numéro d'article: RW0204

Alcool: 13%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 2 864 bouteilles

Site web: www.garagewineco.cl

Prix: 12,80€



LAGAR DE BEZANA – SYRAH LIMITED EDITION 2011

DESCRIPTION

Par les amateurs de vin étiqueté comme un des meilleurs vins de Syrah du Chili, celui-ci répond à toutes les attentes uniquement à la vue de sa couleur pourpre foncé. Le bouquet séduisant propose des baies noires, de la noix de coco et des tons de terre. Ce Syrah a une saveur pleine et définie de baies noires fumées, de réglisse, de chocolat et de poivre avec une finition très élégante.

La vallée Cachapoal s'étend jusqu'au pied de la Cordillère des Andes. Pendant la journée, le soleil répand sa lumière chaude sur la vallée. A la nuit tombée, l'air frais de la Cordillère des Andes descend rafraîchir la vigne. Le Grenache et Mourvèdre provenant des cépages espagnols, sont cultivés à petite échelle sur une partie rocheuse de la vigne. Les roches absorbent la chaleur du soleil pendant la journée, et la rendent aux vignes durant la nuit fraîche. Dans de telles circonstances, les raisins mûrissent lentement et développent un goût frais avec une acidité parfaite. Ce vignoble limite le rendement à l'hectare, ce qui entraîne des raisins très concentrés. Ce vin est donc caractérisé par ses arômes riches aux couleurs intenses et aux tannins ronds.



CARACTERISTIQUES

Cépage: 100% Syrah

Région: Cachapoal Valley

Millésime: 2011

Accords: Thon, plats avec beaucoup de légumes (asperges,

champignons), viandes rouges grillées ou fumées pas trop pimentées

Numéro d'article: RW0401

Alcool: 14,5%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 3 000 bouteilles

Site web: www.lagardebezana.cl



LAGAR DE BEZANA – GSM 2012

DESCRIPTION

Parfois, un mélange est plus que la somme de ses éléments constitutifs. C'est le cas sans doute pour ce vin inoubliable qui allie le caractère rond et le fruit généreux de Grenache. Sa structure allie d'une façon miraculeuse les saveurs épicées du Syrah, ainsi que l'intensité des éléments floraux et minéraux du Mourvèdre.

La vallée Cachapoal s'étend jusqu'au pied de la Cordillère des Andes. Pendant la journée, le soleil répand sa lumière chaude sur la vallée. A la nuit tombée, l'air frais de la Cordillère des Andes descend rafraîchir la vigne. Le Grenache et Mourvèdre provenant des cépages espagnols, sont cultivés à petite échelle sur une partie rocheuse de la vigne. Les roches absorbent la chaleur du soleil pendant la journée, et la rendent aux vignes durant la nuit fraîche. Dans de telles circonstances, les raisins mûrissent lentement et développent un goût frais avec une acidité parfaite. Ce vin se caractérise donc par ses saveurs rafraîchissantes, des tanins ronds et équilibrés avec une finale très agréable et longue.



CARACTERISTIQUES

Cépages: 65% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre

Région: Cachapoal Valley

Millésime: 2012

Accords: Magret de canard aux épices méditerranéennes, risotto aux

champignons, plats méditerranéens (huile, ail, épices)

Numéro d'article: RW0402

Alcool: 14,5%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 2 500 bouteilles

Site web: www.lagardebezana.cl



VIÑA TUNQUEN – SAUVIGNON BLANC 2013

DESCRIPTION

Un extraordinaire Sauvignon Blanc surprenant qui fera même changer d'avis les plus sceptiques .Ce vin évoque des arômes de roses blanches et de pommes et convainc dans la bouche avec son goût de poire molle. Les connaisseurs y retrouveront ses influences d'agrumes ainsi que ses notes minérales très rafraîchissantes.

La vallée de Casablanca est une région viticole qui a été travaillée dans les années 80. Cette vallée propose un climat 'cool coastal', qui est proche de l'océan et est dominé par des influences fraîches. Les vins de climat frais sont typiquement fruités et rafraîchissants. Deux caractéristiques bien présentent chez ce délicieux blanc.



CARACTERISTIQUES

Cépage: 100% Sauvignon Blanc

Région: Casablanca Valley

Millésime: 2013

Accords: Huîtres, poisson blanc avec sauce citron, plats avec

beaucoup d'ail (quiche, fruits de mer)

Numéro d'article: WW0601

Alcool: 13,4%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 2 100 bouteilles



VIÑA TUNQUEN – SUCRE – CARMENERE 2009

DESCRIPTION

Carménère a longtemps été l'enseigne du vin chilien. On peut constater à première vue qu'il s'agit bien d'un exemplaire très spécial grâce à sa couleur rouge particulière. Au nez, il confirme cette suspicion d'arômes épicés de poivre noir, de fruits noirs et d'influences de bois. En bouche, ce vin évolue vers un Carménère très riche par son arôme de bois parfaitement intégré qui lui donne un arrière-goût long.

La vallée Loncomilla fait partie de la vallée de Maule, la plus grande et une des plus anciennes régions viticoles du Chili. Ce vignoble bénéficie d'un climat privilégié, avec un été chaud et sec qui assure l'intensité lumineuse au cours du processus de maturation. Cela donne au vin sa couleur rouge particulière.



CARACTERISTIQUES

Cépages: 85% Carmenere, 15% Merlot

Région: Loncomilla Valley

Millésime: 2009

Accords: Pasta copieux (Bolognese, Carbonara), ragoût d'agneau ou de

poulet, saucisse grillée aux légumes grillées

Numéro d'article: RW0601

Alcool: 14,5%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 4 200 bouteilles



VIÑA TUNQUEN – PINOT NOIR 2011

DESCRIPTION

C'est sa couleur rubis séduisante à l'aspect pourpre qui vous donnera envie de découvrir ce vin. Au nez, ce voyage excitant se poursuit avec des arômes de cerises noires, de prunes, de cassis et de framboises. Dans la bouche s'arrentent des fruits mûrs, juteux et sucrés avec des tons de terre. En bref, un Pinot Noir pur, vif et lisse qui ravira tout amateur de vins.

La vallée de Casablanca est une région viticole qui a été travaillée dans les années 80. Cette vallée propose un climat 'cool coastal', qui est proche de l'océan et est dominé par des influences fraîches. Les vins d'un climat frais sont typiquement fruités et rafraîchissants. Et même ce merveilleux vin rouge peut être appelé rafraîchissant, ce qui lui donne immédiatement un caractère spécial.



CARACTERISTIQUES

Cépage: 100% Pinot Noir

Région: Casablanca Valley

Millésime: 2011

Accords: Ragoût de lapin, crustacés dans une sauce rose (bisque) ou

au curry, coq au vin, Peking duck

Numéro d'article: RW0602

Alcool: 14%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 4 200 bouteilles



VIÑA TUNQUEN – SYRAH 2011

DESCRIPTION

Ce beau Syrah pourpre foncé séduit avec ses arômes d'épices exotiques et ses fruits rouges. Une fois dans la bouche, ce vin vif et rafraîchissant en surprend plus d'un avec ses baies rouges et ses notes minérales accompagnés par de beaux tanins ronds. Ceux-ci sont le résultat obtenus par le vieillissement en fûts de chêne pendant 12 mois.

La vallée de Casablanca est une région viticole qui a été travaillée dans les années 80. Cette vallée propose un climat 'cool coastal', qui est proche de l'océan et est dominé par des influences fraîches. Les vins d'un climat frais sont typiquement fruités et rafraîchissants. Et même ce merveilleux vin rouge peut être appelé rafraîchissant, ce qui lui donne immédiatement un caractère spécial.



CARACTERISTIQUES

Cépages: 100% Syrah

Région: Casablanca Valley

Millésime: 2011

Accords: Couronne d'agneau, Risotto aux champignons 'porcini',

bruschetta, pizza

Numéro d'article: RW0603

Alcool: 14%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 3 600 bouteilles



VIÑA TUNQUEN - MALBEC 2012

DESCRIPTION

Malbec est un cépage inhabituel pour le Chili, et certainement pour cette vallée. Ce Malbec rouge profond et même presque noir offre des arômes agréablement complexes de cerises fraîches et de poivre noir. En bouche, ce vin succulent développe des notes juteuses de cerise noire et framboise. Ce vin a des tannins doux, une bonne fraîcheur et un accent très minéral.

La vallée de Casablanca est une région viticole qui a été travaillée dans les années 80. Cette vallée propose un climat 'cool coastal', qui est proche de l'océan et est dominé par des influences fraîches. Les vins d'un climat frais sont typiquement fruités et rafraîchissants. Ce vin extraordinaire et minéral et l'interprétation chilienne du cépage tellement populaire en Argentine.



CARACTERISTIQUES

Cépages: 100% Malbec

Région: Casablanca Valley

Millésime: 2012

Accords: Poulet grillé epicé, viande rouge juteuse

Numéro d'article: RW0604

Alcool: 14,5%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 3 600 bouteilles



VIÑA TUNQUEN - CABERNET FRANC 2012

DESCRIPTION

Comme un tableau réaliste d'un Cabernet Franc d'un climat frais, ce vin se présente plein de notes herbacées et une acidité croustillante et rafraîchissante. Au nez on peut rencontrer les arômes formidables de cerises, framboises sucrés et fraises, légèrement influencé par la verdure. La bouche est souple, mûr et douce, ce qui fait penser à des feuilles de thé fines et épicées.

La vallée de Casablanca est une région viticole qui a été travaillée dans les années 80. Cette vallée propose un climat 'cool coastal', qui est proche de l'océan et est dominé par des influences fraîches. Les vins d'un climat frais sont typiquement fruités et rafraîchissants. Et même ce vin rouge particulier mais succulent peut être appelé rafraîchissant, ce qui lui donne immédiatement un caractère spécial.



CARACTERISTIQUES

Cépages: 100% Cabernet Franc

Région: Casablanca Valley

Millésime: 2011

Accords: Thon grillé

Numéro d'article: RW0605

Alcool: 14,5%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 4 200 bouteilles



CASAS DE BUCALEMU – RIESLING 2012

DESCRIPTION

Les arômes, intenses et complexes, apportent de puissantes notes fruitées d'abricot et de poire fraîches et une légère touche d'anis étoilé. Ce vertige aromatique nous guide vers l'odeur douce et enveloppante de fleurs de laurier et révèle une finale plus reposée tirant sur des arômes de banane flambée et d'abricot confit. La bouche est subtile et équilibrée, avec une texture très fine, originale et directe. Les arômes du nez continuent de s'y développer, avec une finale longue et complexe qui séduit et vous invite à rêver.

Le vignoble se trouve à peine à 10km de l'Océan Pacifique sur des terrasses alluviales à 120 m d'altitude. Ces conditions offrent un climat sans excès de chaleur, même en plein été. La viticulture est biologique, sans utilisation d'herbicides et de pesticides, ce qui permet de travailler le raisin de manière naturelle sans ajouter de produits chimiques, ni d'utiliser des levures industrielles. Ainsi chaque parcelle peut fermenter avec sa propre flore indigène et révéler pleinement les caractéristiques de ce terroir unique.



CARACTERISTIQUES

Cépages: 100% Riesling

Région: Vallée de Santo Domingo

Millésime: 2012

Accords: Tartare de thon rouge au gingembre, langouste grillée

Numéro d'article: WW0701

Alcool: 14,5%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 2 800 bouteilles

Site web: www.casasdebucalemu.cl



CASAS DE BUCALEMU – GEWÜRZTRAMINER 2012

DESCRIPTION

Jaune pâle aux reflets verts et dorés. Au nez, c'est un vin complexe qui rappelle les fleurs blanches et un zest d'agrume, comme la bergamote et l'orange. La bouche est fine et généreuse et apporte avec élégance des sensations de fruits frais et juteux, comme la pêche blanche, la mandarine et les fraises sauvages. Une fine douceur combine à merveille les arômes et la fraicheur de ce vin unique qui nous parle avec délicatesse de sa terre de Santo Domingo.

Le vignoble se trouve à peine à 10km de l'Océan Pacifique sur des terrasses alluviales à 120 m d'altitude. Ces conditions offrent un climat sans excès de chaleur, même en plein été. La viticulture est biologique, sans utilisation d'herbicides et de pesticides, ce qui permet de travailler le raisin de manière naturelle sans ajouter de produits chimiques, ni d'utiliser des levures industrielles. Ainsi chaque parcelle peut fermenter avec sa propre flore indigène et révéler pleinement les caractéristiques de ce terroir unique.



CARACTERISTIQUES

Cépages: 100% Gewürztraminer

Région: Vallée de Santo Domingo

Millésime: 2012

Accords: Ananas flambé, crêpes suzettes ou bavarois à la mangue.

Numéro d'article: WW0702

Alcool: 11,5%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 4 000 bouteilles

Site web: www.casasdebucalemu.cl



Casa Roca – Chardonnay 2012

DESCRIPTION

Ce vin extraordinaire est intensément jaune doré avec des réflexions ambrées. Le nez est très frais et aromatique avec des notes de mangues et bergamotes. Ces arômes deviennent de plus en plus matures et développent des influences de figues fraîches et une touche de réglisse. En bouche, ce vin est somptueux et rafraîchissant avec un matériel impressionnant qui offre ce vin sa structure unique. Les arômes continuent à se développer et prolongent le plaisir avec des agrumes floraux et une finale délicate.

La vallée Cachapoal s'étend jusqu'au pied de la Cordillère des Andes. Pendant la journée, le soleil répand sa lumière chaude sur la vallée. A la nuit tombée, l'air frais de la Cordillère des Andes descend rafraîchir la vigne. Les roches absorbent la chaleur du soleil pendant la journée, et la rendent aux vignes durant la nuit fraîche. Dans de telles circonstances, les raisins mûrissent lentement et développent un goût frais avec une acidité parfaite. Ce vignoble se concentre comme pionnier sur la production d'un vin de qualité premium naturel, sans corrections ou ajout de produits chimiques et avec un niveau bas de sulfites.



CARACTERISTIQUES

Cépages: 100% Chardonnay

Région: Alto Cachapoal

Millésime: 2012

Accords: Turbo ou sole au poivre blanc accompagnée de morilles.

Numéro d'article: WW0801

Alcool: 13,7%

Bouchon: Bouchon en liège

Contenance: 0,75 L

Production: 1 200 bouteilles

Site web: www.casaroca.cl

