



Premium Blend

The Guv'nor

Quel type de vin nos vignerons choisiraient-ils de boire à la maison ? C'est le défi plutôt attrayant que nous leur avons lancé et ils l'ont relevé avec brio. Après tout, comment auraient-ils pu résister à une occasion aussi alléchante ?

Se délectant de ses fruits mûrs généreux et de toute sa délicieuse splendeur, la création qu'ils ont élaborée s'appelle The Guv'nor. Alors mettons de côté les prétentions autour du vin et libérons un plaisir simple. Retirez le bouchon, servez-vous une coupe généreuse et savourez ses saveurs gratifiantes.



Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin. Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE
Tempranillo et Syrah.

STYLE
**Vin
tranquille**

TENEUR EN ALCOOL
13%

CONSEILS
DE
DÉGUSTATION
16-18°C

Notes de dégustation

Savourez ce rouge fruité, délectez-vous de la douceur du chêne vanillé et laissez-vous séduire par la richesse de ses arômes.

Accords

Un régal à boire seul ou parfait pour accompagner l'agneau et le fromage, en particulier le fromage bleu.

Informations techniques

Les raisins sont macérés à des températures fraîches pour permettre l'extraction en douceur des tanins sucrés et des composés complexes, ce qui favorise la production d'un vin au caractère expressif pour compléter les saveurs de baies rouges typiques du Tempranillo.

Derniers Prix

OR

2025 Mundus Vini: the guv'nor red NV

2025 AWC Vienna: the guv'nor red NV

2025 Japan Wine Challenge: the guv'nor red NV

ARGENT

2025 Berliner Wine Trophy: the guv'nor NV

2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: the guv'nor NV



Vins monocépage the guv'nor VIP

Le Guv'nor VIP est le résultat d'un assemblage intéressant de raisins Tempranillo provenant de différentes régions viticoles du nord de l'Espagne. L'équipe d'œnologues a su combiner les différentes caractéristiques de ce cépage, qui a une personnalité propre en fonction de son emplacement, du type de sol et des particularités climatiques de chaque région.

Le résultat se distingue par l'équilibre fruité intrinsèque au cépage Tempranillo, ainsi que par une structure complexe et agréable grâce à son vieillissement de plusieurs mois en fûts de chêne américain.

Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE

Tempranillo (provenant de différentes régions d'Espagne)

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

14-16°C

Notes de dégustation

Rouge cerise très intense avec des reflets rubis.

Attaque puissante et fraîche. Bouche enveloppante et gourmande avec des notes fruitées et épicées. Tanins savoureux et très bonne acidité. Un vin fin et élégant.

La bouche est intense et complexe, avec des arômes de fruits rouges et noirs harmonisés avec de fines notes grillées. Fond balsamique très consistant sur des notes minérales.

Accords

Idéal avec les tapas et les apéritifs, les fromages affinés, les ragoûts et les plats de gibier.

Informations techniques

Le Guv'nor VIP est un assemblage novateur et pionnier de cépages tempranillo provenant de trois des régions viticoles les plus célèbres du nord de l'Espagne. Notre équipe d'œnologues a élaboré ce vin avec expertise, en tirant parti des meilleures caractéristiques de chaque région viticole. Le résultat de leur travail est une expression harmonieuse et délicieuse du cépage rouge le plus noble d'Espagne, le tempranillo.

Derniers Prix

OR

2025 Berliner Wine Trophy: the guv'nor VIP NV

2024 The Drinks Business Spring Tasting: The guv'nor VIP

2024 Frankfurt International Trophy: The guv'nor VIP

2024 The Drinks Business Autumn Tasting: The guv'nor VIP

ARGENT

2025 Frankfurt International Trophy: The guv'nor VIP



Premium Blend the gov'nor sparkling

Le gouverneur dirige son territoire avec assurance malgré son charmant sens des convenances, qui lui confère une certaine prudence. C'est un homme avec lequel il faut traiter avec sérieux. Tout comme sa bière préférée, son vin est élaboré de manière artisanale et sélectionné avec soin afin de garantir que lui et ses associés soient récompensés par un vin qui fait mouche. Le gov'nor donne son approbation en apposant son sceau sur la capsule de la bouteille.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin. Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE
Chardonnay et Viura

STYLE
Vin blanc pétillant

TENEUR EN ALCOOL
11.5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 8-10°C

Notes de dégustation

Couleur jaune brillant. Arômes fruités, avec des notes dominantes de pêche, de mirabelle, de poire et de légères notes de vanille grillée et de brioche. En bouche, il est léger, frais et fin.

Il se distingue par sa complexité accompagnée d'une subtile onctuosité très bien équilibrée.

Accords

Vin idéal à l'apéritif, il peut également accompagner les plats à base de volaille, les pâtes, les fruits de mer, le saumon et tous les types de fromages affinés.

Informations techniques

Ce vin mousseux est le résultat de l'assemblage de raisins Chardonnay et Viura provenant de vignobles anciens spécialement sélectionnés. La récolte précoce des raisins garantit une fraîcheur et une complexité aromatique parfaites. Une partie du vin Chardonnay utilisé dans l'assemblage est vieillie dans des fûts neufs de chêne américain et français. Après la seconde fermentation, le vin repose sur ses lies entre six et douze semaines. Le résultat est un vin mousseux équilibré et plein de personnalité.

Derniers Prix

OR

2025 Mundus Vini: the guv'nor sparkling

2025 Frankfurt International Trophy: the guv'nor sparkling

2024 Berliner Wine Trophy: the guv'nor sparkling

ARGENT

2024 The Global Sparkling Masters (The Drinks Business Magazine): the guv'nor sparkling

2024 The Drinks Business Spring Tasting: the guv'nor sparkling



Premium Blend the guv'nor Blanc

the guv'nor dirige son territoire avec assurance malgré son charmant sens des convenances, qui lui confère une certaine prudence. C'est un homme avec lequel il faut traiter avec sérieux. Tout comme sa bière préférée, son vin est élaboré de manière artisanale et sélectionné avec soin afin de garantir que lui et ses associés soient récompensés par un vin qui fait mouche. Le guv'nor donne son approbation en apposant son sceau sur la capsule de la bouteille.



Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin. Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE

Verdejo, Sauvignon Blanc et Chardonnay

STYLE

**Vin
tranquille**

TENEUR EN ALCOOL

12%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Servir entre
7-9°C**

the guv'nor

Notes de dégustation

Éveillez vos sens avec ce vin indulgent. Débordant d'arômes de fruits tropicaux et avec une touche fraîche d'agrumes, ce blanc riche et satisfaisant, tout comme le chef, sait comment se montrer à la hauteur.

Accords

Idéal à l'apéritif, il accompagne également très bien les pâtes, la paella et toutes sortes de tapas, en particulier le poisson grillé, les jambons fumés et les fromages.

Informations techniques

L'objectif était de créer un style de vin distinctif en tirant parti des qualités de trois cépages différents mais complémentaires provenant de plusieurs régions viticoles remarquables d'Espagne. Les fermentations sont effectuées dans des cuves en acier inoxydable pendant 20 à 25 jours à des températures maximales de 15 °C.

Une fois le processus de vinification terminé, le vin est laissé sur ses lies à basse température pendant 2 à 3 mois afin de développer des caractéristiques gustatives secondaires. Dans le cas du Chardonnay, le vin reste en fûts de chêne français pendant 3 mois, avec un bâtonnage (remuage des lies) plusieurs fois par semaine.

Derniers Prix

OR

2025 Berliner Wine Trophy: the guv'nor Blanc NV

2025 Mundus Vini: the guv'nor Blanc NV

ARGENT

2024 AWC Vienna – International Wine Challenge: the guv'nor Blanc NV



Premium Blend the guv'nor Rose

Le Guv'nor Rosé est un vin séduisant, aux teintes pâles et à la personnalité unique et distinctive. Le grenache, cépage polyvalent, contribue à la richesse aromatique en fixant la couleur et la tonalité finale, tout en apportant une fantastique onctuosité en bouche. Le grenache, cépage typique des vins rosés de qualité, apporte fraîcheur et arôme, tandis que le tempranillo contribue à l'équilibre final et rond, offrant une longue persistance en bouche.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin. Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE

Garnacha et Tempranillo

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir entre 8-10°C

Notes de dégustation

De couleur rose intense, il se distingue par ses reflets brillants. Au nez, les arômes de fruits rouges dominent. En bouche, il est frais, avec un équilibre entre le fruit et l'acidité, soulignant son harmonie et sa sensation gourmande. Une bouche douce et persistante.

Accords

Il accompagne tous types d'entrées, de poissons et de fruits de mer.

Informations techniques

Élaboré à partir de raisins des cépages Grenache et Tempranillo. Le contrôle commence lors des vendanges, en recherchant la maturité technologique, afin que la peau du raisin ne présente pas une concentration excessive d'anthocyanes et nous permette d'obtenir un rosé de couleur pâle. En bouche, nous obtiendrons également un moût avec une plus grande acidité et une pointe de fraîcheur.

Chaque cépage est traité séparément, avec des macérations courtes (2-3 heures), des pressages très doux et des débourbages statiques afin d'obtenir des moûts très propres. Les fermentations se déroulent à très basse température, comme pour les vins blancs de qualité, autour de 12-14 °C, et les vins restent sur leurs lies pendant 3-4 mois avant d'être assemblés et mis en bouteille.

Derniers Prix

OR

2025 Frankfurt International Trophy: The gov'nor rosé

2024 Frankfurt International Trophy: The gov'nor rosé

ARGENT

2025 Concours Mondial de Bruxelles- ROSADOS: The gov'nor rosé

2024 Concurso Mundial de Bruselas: The gov'nor rosé

2024 Global Rosé Masters: The gov'nor rosé



Premium Blend the guv'nor VIP Blanc

The Guv'nor VIP blanc est une édition limitée réservée aux clients les plus exigeants. Un mélange aromatique de première qualité, élaboré avec soin et minutie, caractéristiques de The Guv'nor. Ses saveurs fruitées intenses sont un délice pour le palais.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin. Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE

Verdejo, Sauvignon Blanc et Chardonnay

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

12.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir entre 8-10°C

Notes de dégustation

Le Guv'nor VIP blanc est aromatique, avec des notes acidulées de citron vert, de pamplemousse et de pêche blanche, suivies d'arômes de fruit de la passion et de pomme jaune.

Accords

Assez frais pour accompagner une salade grecque à la feta, et assez audacieux pour être associé à un feuilleté au saumon ou au poulet rôti.

Informations techniques

L'objectif était de créer un style de vin distinctif en tirant parti des qualités de trois cépages différents mais complémentaires, provenant de plusieurs régions viticoles réputées d'Espagne.

Les fermentations sont effectuées dans des cuves en acier inoxydable pendant 20 à 25 jours à des températures maximales de 15 °C. Une fois le processus de vinification terminé, le vin est laissé sur ses lies à basse température pendant 2 à 3 mois afin de développer des caractéristiques gustatives secondaires. Dans le cas du Chardonnay, le vin reste en fûts de chêne américain afin de garantir sa qualité et sa complexité.

Derniers Prix

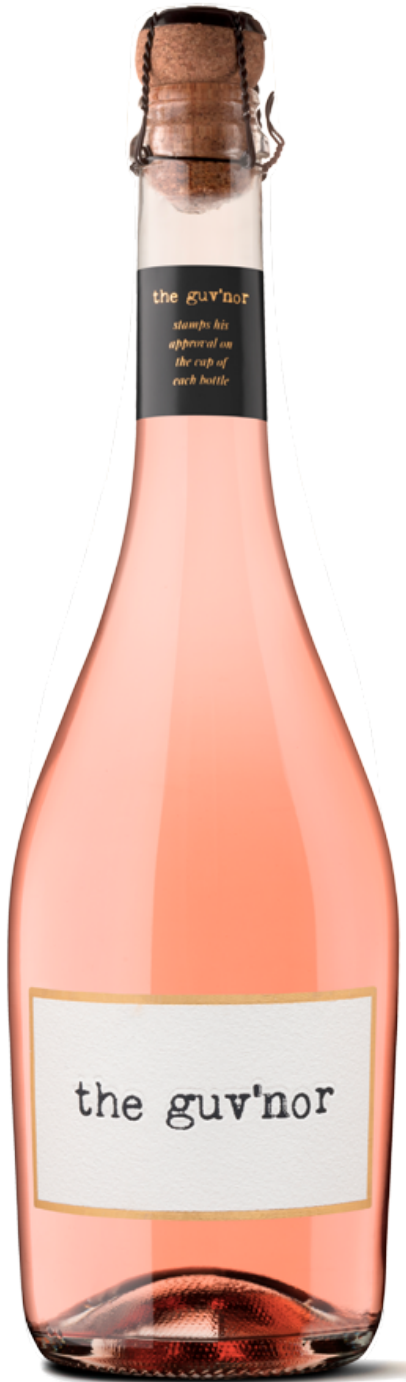
GRAND OR

2025 Frankfurt International Trophy: The Guv'nor VIP Blanc

ARGENT

2025 Berliner Wine Trophy: the guv'nor VIP white NV

2025 Mundus Vini: the guv'nor VIP white NV



Premium Blend

the guv'nor Sparkling Rosé

the guv'nor dirige son territoire avec assurance malgré son charmant sens des convenances, qui lui confère une certaine prudence. C'est un homme avec lequel il faut traiter avec sérieux. Tout comme sa bière préférée, son vin est élaboré de manière artisanale et sélectionné avec soin afin de garantir que lui et ses associés soient récompensés par un vin qui fait mouche. Le guv'nor donne son approbation en apposant son sceau sur la capsule de la bouteille.

Région

L'assemblage est la nouvelle tendance dans le monde du vin. Ces vins sont élaborés à partir d'un premium blend de différents raisins provenant de cépages distincts, soit pour leur régionalité, soit pour leur variété. Cela les caractérise comme des vins uniques avec leur propre identité, dans lesquels l'art de faire du vin est représenté.

CÉPAGE

Garnacha et Tempranillo

STYLE

Vin blanc pétillant

TENEUR EN ALCOOL

11%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir entre 8-10°C

Notes de dégustation

Couleur rose pâle, avec des bulles fines et constantes. En bouche, les saveurs de poire et de framboise ravissent le palais, révélant des notes sucrées et une effervescence rafraîchissante.

Accords

Un délice à déguster seul ou avec des entrées légères telles que des salades, des pâtes, des fruits de mer ou même des desserts comme le cheesecake.

Informations techniques

Ce vin mousseux est le résultat de l'assemblage de raisins Garnacha et Tempranillo provenant de vignobles anciens spécialement sélectionnés. La vendange précoce des raisins garantit une fraîcheur et une complexité aromatique parfaites. Le résultat est un vin mousseux équilibré et plein de personnalité.

Derniers Prix

OR

2024 Mundus Vini: the guv'nor sparkling rosé

2024 Berliner Wine Trophy: the guv'nor sparkling rosé

ARGENT

2025 The Global Masters Sparkling: the guv'nor sparkling rosé