



conseil-vins

Distributeur des 3 marques de prestige : Barons de Rothschild, Château Castigno et Château de Meursault, Conseil-Vins propose également une large gamme de produits composée de champagnes, de bulles, de vins, mais aussi de calvados, de cognacs, de gins... Sans oublier des bouteilles ou des coffrets cadeaux personnalisés, de quoi en satisfaire plus d'un !



BARONS DE ROTHSCHILD L'EXCELLENCE, UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Des trois branches de la famille Rothschild est née une ambition : s'accomplir par de grandes réalisations comme elles l'ont toujours fait dans leurs domaines respectifs. Allier les meilleurs terroirs à leur savoir-faire pour une finalité : le Champagne Barons de Rothschild. S'appuyant sur leur expérience dans le monde du vin, les Barons de Rothschild offrent une nouvelle fois l'excellence.

Votre fournisseur DE PRESTIGE

VOILÀ PLUS DE 60 ANS QUE CONSEIL-VINS EST IMPORTATEUR ET DISTRIBUTEUR DE VINS ET DE SPIRITUEUX EN BELGIQUE. C'EST DIRE S'IL POSSÈDE UNE EXPÉRIENCE HORS DU COMMUN QU'IL MET AU SERVICE DES GRANDES SURFACES, DE L'HORECA ET... DES PARTICULIERS !



La légitimité de la naissance d'un grand Champagne apparaît alors comme une évidence et enrichit la Champagne d'une référence illustre. Les trois branches de la famille Rothschild s'allient à des familles champenoises qui, depuis des générations, ont à coeur de créer des produits d'exception. Cette alliance originale offre toutes les certitudes du bel ouvrage. Des savoir-faire partagés qui garantissent des pratiques de haute qualité dans le respect de la plus pure tradition.

CHÂTEAU CASTIGNO UN MODÈLE UNIQUE EN LANGUEDOC

À quelques pas du village, le domaine Château Castigno produit avec passion des vins bio. Quand Tine Claeys et Marc Verstraete ont vu pour la première fois ce Château, ils ont senti instantanément que quelque chose de très particulier venait de commencer. Après avoir exploré le monde, ils avaient découvert l'un des secrets le mieux gardé, caché dans le Sud de la France. Ils ont alors décidé de reprendre le Domaine historique et son vignoble, pour le restaurer et lui redonner son ancienne gloire. Le temps passé sur Castigno leur a amené l'amour des lieux. L'inspiration qu'a guidé l'environnement naturel de ce site pittoresque et authentique du Midi a développé un souhait de partage avec les amis, la famille et les visiteurs. C'est à ce moment-là que l'idée d'un Hybrid Organic Wine Village a surgi. Ce concept permet aux hôtes de se déconnecter, de savourer la sérénité du Village Castigno et de se confier à des mains bienveillantes pour se reposer et se ressourcer.





Château de Meursault.

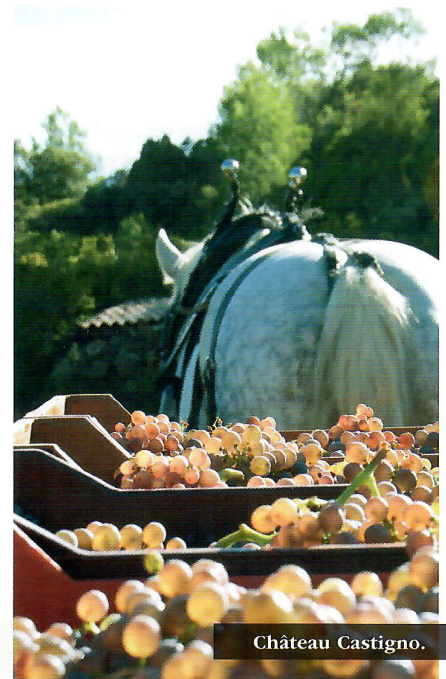
CHÂTEAU DE MEURSAULT
UN CHÂTEAU ET SON PARC

Idéalement situé sur la route des Grands Crus, à 8 kilomètres de Beaune et à 40 minutes de Dijon, Capitale des Ducs de Bourgogne, le Château de Meursault offre un cadre exceptionnel. Le Domaine viticole. C'est au XIe siècle, sous le règne de Robert I^{er} que naît le fief du Moulin Foulot qui

deviendra le Château de Meursault. Du XIIIe au XVIe siècle, le fief changera souvent de propriétaires au gré des luttes entre le Duché de Bourgogne et le Roi de France. Depuis le XVIIe siècle, les familles Blancheton, Serre, Boisseaux et aujourd'hui Halley se sont succédées avec pour ambition le développement de la renommée du Château de Meursault et de ses vins.




Château de Meursault.



Château Castigno.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La cuverie possède des équipements très modernes, basés sur une logique de gravité. Tous les ans, de nouveaux investissements sont réalisés pour vinifier avec précision chaque parcelle du vignoble : tracteurs, trieur optique, pressoirs pneumatiques, cuves bois thermo-régulées, tapis élévateurs pour l'encuvage des cuves, graveurs de bouteilles... Chaque parcelle est pressée, vinifiée et élevée séparément. Il existe jusqu'à 6 cuvées d'une même appellation afin d'extraire les spécificités de chaque terroir. Regroupant 35 appellations réparties sur 110 parcelles, le Château de Meursault produit, en moyenne, autant de vins rouges que de vins blancs. 



Château Castigno.

www.conseil-vins-belgique.com