

N°7 — ÉTÉ 2018

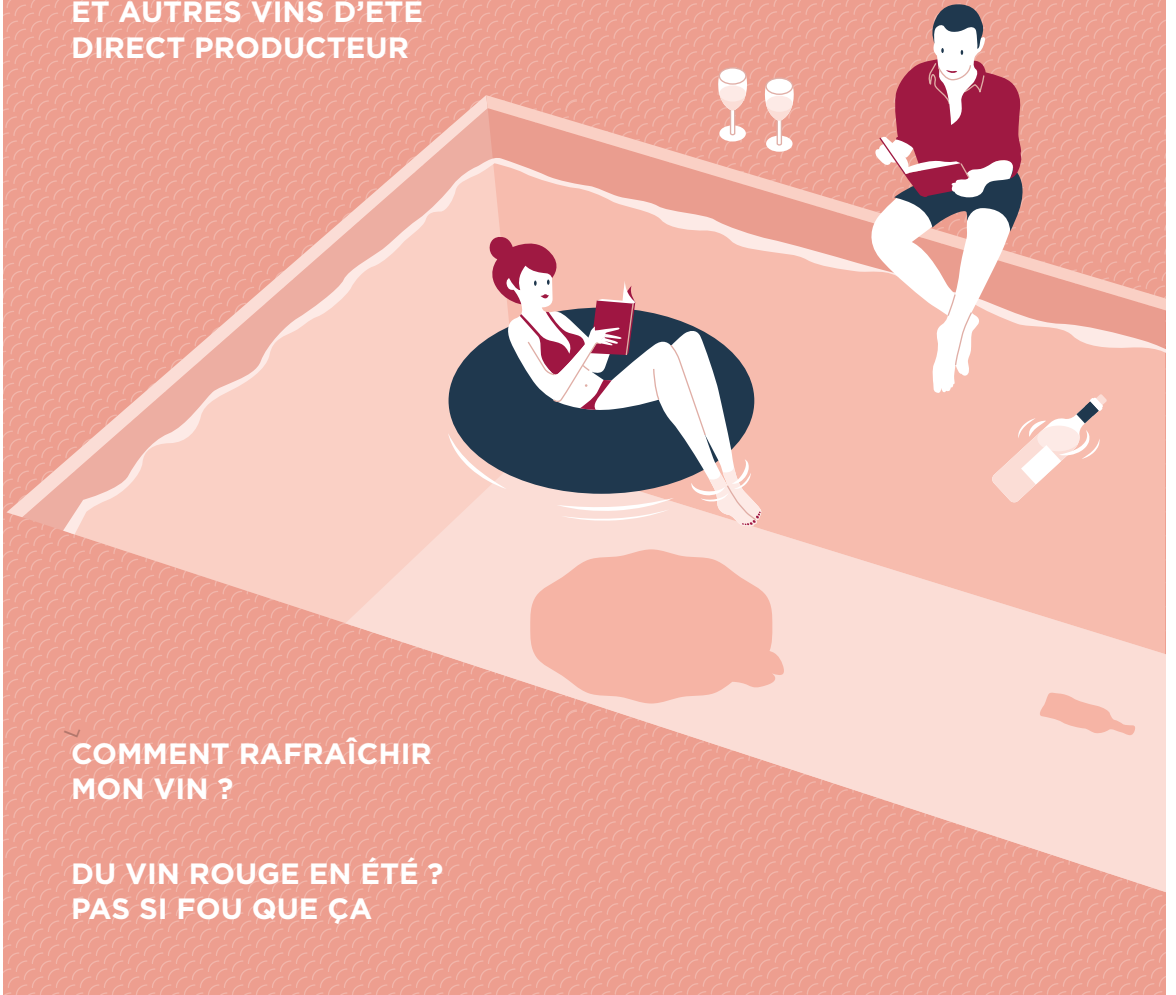
INVINCIBLES

Le magazine à déguster proposé par **twil**

100% ROSÉ

ET AUTRES VINS D'ÉTÉ
DIRECT PRODUCTEUR

JUSQU'À
-50%



COMMENT RAFRAÎCHIR
MON VIN ?

DU VIN ROUGE EN ÉTÉ ?
PAS SI FOU QUE ÇA

twil

L'application en 6 étapes



1 J'ai un coup de cœur pour un vin (dans un resto, un bar, chez des amis...)



2 Je twil* l'étiquette via l'application



3 J'accède aux infos du vin que j'aime



4 Je le commande en deux clics

5 Je me fais livrer gratuitement à partir de 6 bouteilles



6 Je revis et partage mon coup de cœur



***Twiler** : Photographier l'étiquette d'un vin avec l'application TWIL pour accéder à sa fiche produit et (pourquoi pas) commander quelques bouteilles directement au producteur.



L'histoire de Twil



Bienvenue dans la Twilosphère

Tout a commencé il y a 4 ans, quand Erwann de Barry et Alfred Laurent, deux amis d'enfance, ont décidé de s'associer pour créer TWIL, la place de marché qui permet d'acheter son vin directement au producteur.

Erwann, l'aîné d'une famille de producteurs de vin installée en Provence depuis 8 générations, s'était d'abord imaginé une vie professionnelle éloignée du vin comme pour échapper à son destin mais très vite ce produit passionnant lui manque. C'est alors qu'il propose à son ami d'enfance Alfred, directeur artistique dans le Groupe Publicis, de monter un projet ambitieux pour repenser notre façon de mémoriser et de commander les vins qu'on aime.

Premier constat : Qui est mieux placé que le producteur pour parler de ses vins ? C'est pour cette raison que Twil laisse ses 2100 producteurs partenaires remplir eux-même leurs fiches techniques et les accords mets & vins disponibles sur le site et l'application. **C'est ça le #directproducteur !**

Deuxième constat : lorsqu'on a un coup de cœur

pour un vin, au restaurant, chez des amis ou dans un bar à vin, on a tendance à noter la référence sur un bout de papier que l'on va perdre à tous les coups. C'est pourquoi **l'application Twil est née** ! Vous prenez en photo l'étiquette et grâce à notre solution de reconnaissance le vin est reconnu et vous accédez à sa fiche technique détaillée.

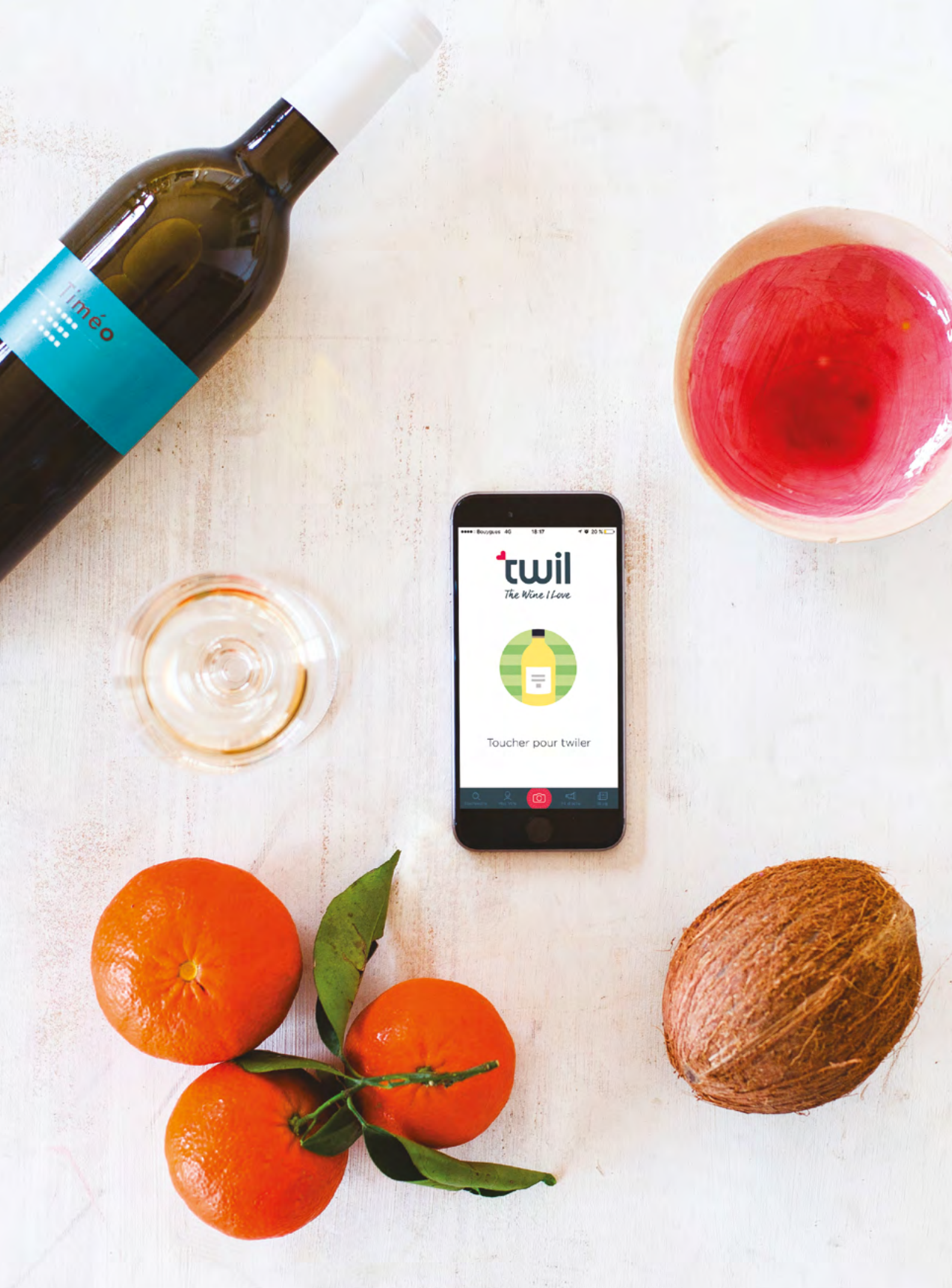
Troisième constat : le vin est un produit fragile qui n'aime pas trop voyager. C'est pourquoi nos producteurs partenaires vous expédient leurs précieuses cuvées directement depuis le domaine où elles sont conservées dans les meilleures conditions. **La solution "circuit court" du vin est née**. Nous sommes fiers de proposer 18000 vins sur twil.fr et l'application Twil.

Quatrième constat : le vin et vos avis sont faits pour être partagés ! Vous pouvez donner votre appréciation des vins que vous avez goûtés sur les fiches produits. **La communauté des twileurs est essentielle pour nous**. C'est pourquoi nous l'animerons avec des dégustations et des ventes privées en ligne tous les jeudis avec un producteur à l'honneur.

2 050
producteurs partenaires

70 000
bouteilles vendues en 2017

100 000
utilisateurs de l'application



Sommaire

5

Primeurs 2017

Présentation des Primeurs et du millésime 2017
+ Les primeurs 2017 à ne pas manquer

10

Actualités

Comment rafraîchir (rapidement) son vin ?
Du rouge en été ? Pas si fou que ça

14

100% Rosé

La sélection Twil

20

Rouges & Blancs : spécial été

La sélection Twil

24

Pense-bête

La bonne température pour servir mon vin

25

L'équipe Twil

Des passionnés de vin à votre service

10€ OFFERTS

sur votre prochaine commande de vin sur twil.fr ou l'application Twil
avec le code : **SUMMER10** (à partir de 80€ d'achat)



L'EXPERTISE & LA QUALITÉ AU SERVICE DE VOS VINS

CAVES : VIN, FROMAGE, CHARCUTERIE, CHOCOLAT, CIGARES
RAFRAÎCHISSEURS ET SERVICE DU VIN | CLIMATISATION ET AMÉNAGEMENT DE CAVE
www.ma-cave-a-vin.fr | Tel.: +33 (0) 4 26 03 05 43 | contact@ma-cave-a-vin.fr



Et les primeurs 2017 qu'est-ce qu'on en pense ?

Chers Twileurs,

Comme chaque année, à l'occasion des primeurs, les mêmes questions refont surface : est-ce un bon millésime ? Dois-je vraiment acheter mes vins deux ans à l'avance ? L'achat en primeur permet-il de faire de bonnes affaires ou est-ce seulement un moyen de s'assurer l'accès aux vins qui sont très demandés ?

Sans pouvoir apporter de réponse tranchée à ces questions, nous pouvons, en tant que professionnels du vin, revenant tout juste des dégustations de primeurs à Bordeaux, vous faire part d'un sentiment global sur cette édition des primeurs.

Après les millésimes 2015 & 2016 reconnus par tous comme des millésimes exceptionnels, et dont les prix ont atteint des sommets, 2017 représente un millésime d'opportunités.

Malgré des quantités limitées (-40% par rapport à 2016), liées au gel qui a sévi à Bordeaux, la qualité de ce millésime est remarquable.

Et comme les bordelais ont bien conscience qu'une troisième hausse de suite pour un troisième millésime exceptionnel ne passerait pas auprès des acheteurs internationaux, nous anticipons une baisse des prix, notamment sur les marques les moins réputées mais pas forcément moins qualitatives, au contraire !

Pour nous 2017 en primeurs est affaire de pépites. Il faudra se tourner vers de belles appellations sans pour autant acheter des noms ! Un peu comme en 2008, profitez-en pour acheter des vins à oublier en cave, pour vous faire plaisir.

ERWANN DE BARRY, PRÉSIDENT DE TWIL

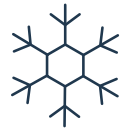
LE MILLÉSIME 2017 À BORDEAUX



MARS

LE PLUS CHAUD DEPUIS 1957

(Source : Météo France)



AVRIL

3 JOURS DE GEL

Le 20, le 27 et le 28



FIN DÉBUT
JUIN-JUILLET
CANICULE



AOÛT

NORMAL

Ni trop chaud ni trop froid
Alternance soleil/pluie équilibrée



VENDANGES PRÉCOCES

Blancs : fin août
Merlots : à partir de début septembre



RÉCOTES -40%

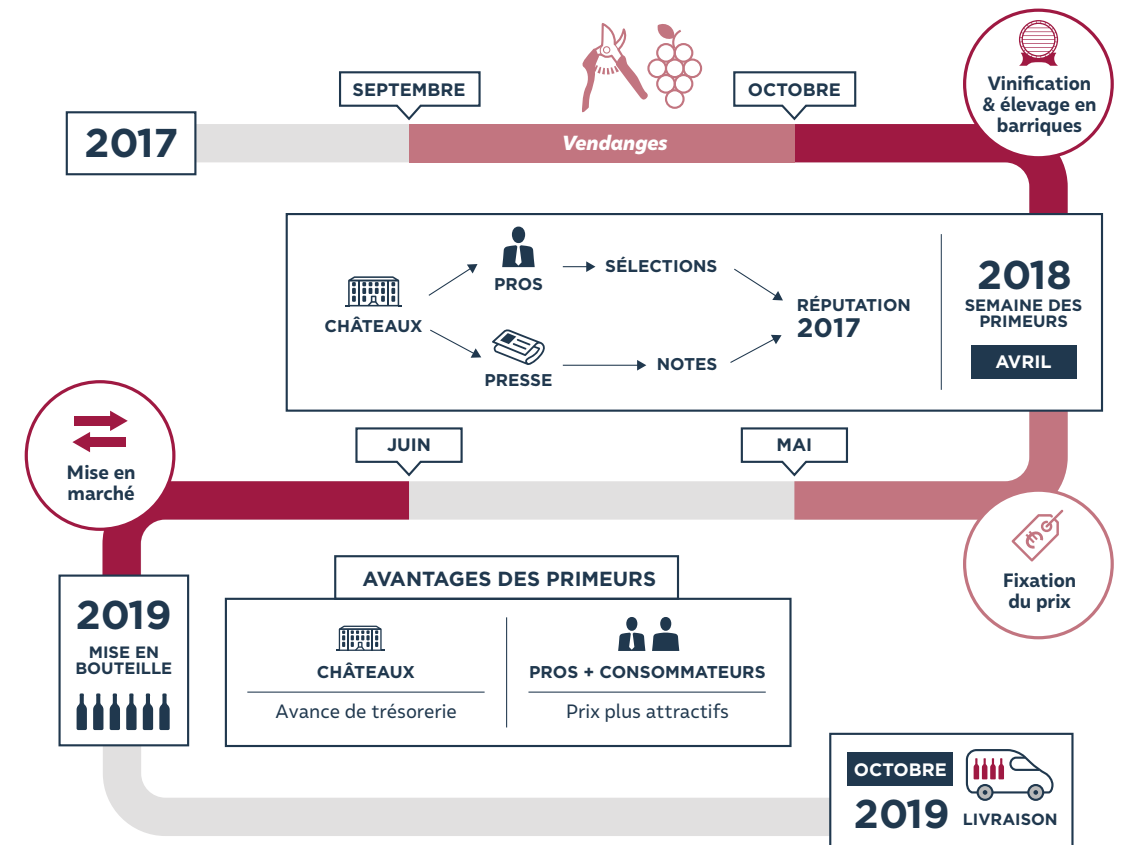
PAR RAPPORT À 2016

(Source : CIVB)

Commandez dès maintenant les primeurs 2017 de Bordeaux sur twil.fr

LES PRIMEURS DE BORDEAUX

Prisée par les amateurs et collectionneurs de vin, la période des primeurs est une occasion unique pour se procurer avant tout le monde les grands Crus Classés que le monde entier nous envie.



Les domaines bordelais tiennent compte des avis des critiques et mettent en vente leurs cuvées à un prix de base souvent moins cher qu'à leur sortie sur le marché grand public. Le vin est enfin mis en bouteille et commercialisé 18 à 24 mois plus tard, le temps d'élevage pour ce produit d'exception.

Commandez dès maintenant les primeurs 2017 de Bordeaux sur twil.fr

LES PRIMEURS 2017 À NE PAS MANQUER

UNE OCCASION EN OR DE COMMANDER AVANT TOUT LE MONDE
LES GRANDS CRUS QUE LE MONDE ENTIER NOUS ENVIE.

	<p>88 100 JM Quarin</p> <p>90 100 Suckling</p> 	<p>87 100 Wine Spectator</p> 	<p>91 100 Wine Spectator</p> <p>91 100 Decanter</p> <p>93 100 Wine Enthusiast</p> 
<p>8,13€ HT</p>	<p>10,65€ HT</p>	<p>11,90€ HT</p>	<p>16,05€ HT</p>
<p>CHÂTEAU MARJOSSE Bordeaux Blanc - 2017</p> <p><i>Au nez, des arômes de fruits exotiques. La bouche, fraîche et perlante à l'attaque, révèle une grande amplitude avec beaucoup de volume et de gras.</i></p> <p>LIVRAISON DIFFÉRÉE</p>	<p>CHÂTEAU LANESSAN Haut-Médoc Rouge - 2017</p> <p><i>"Ce Cru bourgeois supérieur mériteraient d'accéder au rang de cinquième Cru Classé du Médoc" (Robert Parker)</i></p> <p>LIVRAISON DIFFÉRÉE</p>	<p>CHÂTEAU PALOUMEY Haut-Médoc Rouge - 2017</p> <p><i>L'ambition de ce vignoble était de produire de grands vins sur ce beau terroir. Défi réussi, il fait désormais partie des incontournables de l'appellation.</i></p> <p>LIVRAISON DIFFÉRÉE</p>	<p>CHÂTEAU LILIAN LADOUYS Saint-Estèphe Rouge - 2017</p> <p><i>Le Cabernet Sauvignon et le Merlot, dont la proportion varie d'une année à l'autre, représentent l'essentiel de l'assemblage.</i></p> <p>LIVRAISON DIFFÉRÉE</p>
<p>COMMANDEZ LES PRIMEURS 2017 SUR TWIL.FR</p>			

LES PRIMEURS 2017 À NE PAS MANQUER

COMMANDEZ DÈS MAINTENANT LE MILLÉSIME 2017
LIVRAISON DANS 18 À 24 MOIS APRÈS LA MISE EN BOUTEILLE

<p>88-89 100 Suckling</p> <p>91 100 Wine Spectator</p> 	<p>91 100 Wine Spectator</p> <p>92 100 Suckling</p> <p>92 100 Wine Enthusiast</p> 	<p>16 20 RVF</p> <p>91 100 Wine Spectator</p> <p>93 100 Suckling</p> 	<p>97-98 100 Suckling</p> <p>94 100 Wine Enthusiast</p> <p>95 100 JM Quarin</p> 
<p>17,40€ HT</p>	<p>19,45€ HT</p>	<p>29,35€ HT</p>	<p>224€ HT</p>
<p>CHÂTEAU FILHOT Sauternes Blanc - 2017</p> <p><i>Le domaine est situé en bordure de la forêt des Landes, sur le versant sud de la colline de Sauternes, et traversé par le célèbre Ciron. 60% Sémillon, 36% Sauvignon et 4% Muscadelle</i></p> <p>LIVRAISON DIFFÉRÉE</p>	<p>CHÂTEAU POTENSAC Médoc Rouge - 2017</p> <p><i>Le Château Potensac est dirigé avec une exigence extrême par Pierre Graffeulle, également à la tête du Château Léoville Las Cases, du même propriétaire.</i></p> <p>LIVRAISON DIFFÉRÉE</p>	<p>CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS Pauillac Rouge - 2017</p> <p><i>Ce 5^{ème} Cru Classé de Pauillac appartient à la famille Castéja, également propriétaire du Château Batailley et représentée par Philippe Catéja depuis 2001.</i></p> <p>LIVRAISON DIFFÉRÉE</p>	<p>CHÂTEAU PALMER Margaux Rouge - 2017</p> <p><i>Incontournable parmi les meilleures propriétés de l'appellation Margaux, le Château Palmer se distingue aussi depuis 2009 par sa démarche de conversion en biodynamie.</i></p> <p>LIVRAISON DIFFÉRÉE</p>
<p>COMMANDEZ LES PRIMEURS 2017 SUR TWIL.FR</p>			



Photo: © Andrane de Barry

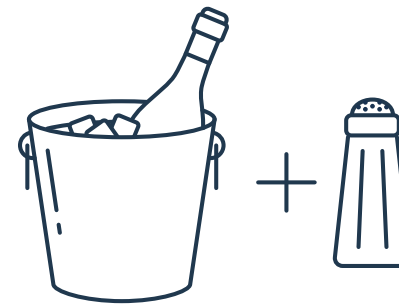
Question de saison

COMMENT RAFRAÎCHIR (RAPIDEMENT) MON VIN ?



Les glaçons tu banniras

En ajoutant de l'eau à votre vin, vous le dénaturez. On oublie donc les glaçons qui diluent notre nectar favori et on les remplace par des fruits gelés, en plus c'est bon pour la santé ! Placez des grains de raisins dans votre congélateur. Une fois congelés, vous n'avez plus qu'à les déposer dans vos verres de vin.

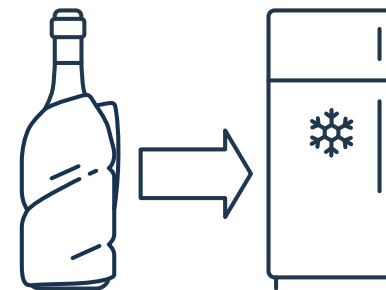


Un seau à glace tu utiliseras

Utilisez un seau à champagne ou quelque chose qui s'en rapproche, remplissez-le de glaçons et plongez-y votre bouteille jusqu'à hauteur de l'épaule (là où la bouteille commence à s'évaser).

Le petit plus : Versez du sel dans l'eau !

Mélangé avec de la glace et de l'eau, le sel permet de faire baisser la température de refroidissement jusqu'à -10°C !



La bouteille tu rouleras dans le torchon

Une autre technique efficace pour rafraîchir rapidement une bouteille consiste à imbiber un torchon d'eau froide et d'y rouler la bouteille avant de la placer au réfrigérateur.

La chronique du blogueur twileur

DU VIN ROUGE EN ÉTÉ ? PAS SI FOU QUE ÇA.

Chaque année à la période estivale, les beaux jours sont autant synonymes d'apéro dînatoire et barbecue que de vins blancs et rosés. Nous nous dirigeons, comme guidés par une main invisible, vers des blancs et rosés aussi pâles que l'hiver. Alors que nous ajoutons volontiers des épices sur nos viandes avant de les griller, nous allons jusqu'à mettre des glaçons ou aromatiser nos vins. Tout cela ne vous semble pas paradoxal ?

L'incontournable rosé d'été

Depuis quelques années la mode est au rosé pâle. Il n'est d'ailleurs pas rare d'entendre « Il est clair, il va me plaire » comme si cette couleur était un gage de qualité.

Pour ne pas froisser mes amis vigneron, je me dois de reconnaître que ce genre de vin est très désaltérant et donc idéal pour se rafraîchir à l'apéro ou pour la pause pétanque. Mais quand il s'agit d'accompagner votre viande ou poisson grillé c'est une toute autre histoire.

Pourtant le vin rouge en été est possible

Ne soyons pas timide, osons l'inattendu pour surprendre nos convives. Allons vers des vins rouges que nous oublions trop souvent et qui sont pourtant idéaux pour l'été : les rouges légers de la Vallée de la Loire, du Beaujolais ou de Bourgogne. Les vins rouges d'été doivent être servis à la température de cave, entre 14 et 16°C. Ils restent frais et fruités et accompagneront mieux vos grillades et vos desserts aux fruits rouges.

Lorsqu'il s'agit de profiter du soleil avec un bon barbecue, les viandes grillées souvent accompa-

gnées de poivrons ou d'herbes de Provence appellent des notes de fruits rouges et de légers tanins.

Comment les maintenir frais ?

Maintenir un vin rouge à la bonne température pendant tout un repas est un jeu d'enfant : il suffit d'un simple seau avec de l'eau fraîche. Vous pouvez oser mettre votre vin au réfrigérateur mais pas plus de 30 minutes.

Cet été, osons les vins rouges frais !



Jean-Nicolas (Beaux-Vins)

Blogueur épicurien et amoureux du vin, Jean-Nicolas a voulu rendre accessible ce monde souvent obscur. Pour rendre les vins beaux, il a décidé de partager son savoir simplement sur son blog

beaux-vins.blogspot.fr



SÉLECTION TWIL

100% ROSÉ

Découvrez notre sélection de 40 vins rosés de producteurs disponibles dès maintenant et tout l'été sur Twil.

Au programme : des rosés de copains abordables pour les barbecues et autres sorties estivales, des rosés de gastronomie comme le Tavel et, bien sûr, les incontournables rosés de Provence !

Les prix affichés sont valables du 1^{er} avril 2018 au 31 août 2018
Livraison offerte en point relais dès 6 bouteilles du même producteur

10€ OFFERTS AVEC LE CODE : SUMMER10

(à partir de 80€ d'achat)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

COMMANDEZ SUR TWIL.FR

<p>-30%</p> <p>Plaisir</p> <p>5,20€ 7,50€</p>	<p>-13%</p> <p>Plaisir</p> <p>6,50€ 7,50€</p>	<p>-16%</p> <p>Classique</p> <p>7,08€ 8,50€</p>	<p>-25%</p> <p>Plaisir</p> <p>7,95€ 10,60€</p>
<p>BERTICOT - LA GRANGE AUX FILLES Côtes-de-Duras Rosé - 2016</p> <p><i>Issu des meilleurs cépages de Merlot et Cabernet sauvignon, ce rosé de saignée et pressurage saura vous séduire.</i></p>	<p>FONTAINE DU CLOS - CERTITUDE Vin de Pays du Vaucluse Rosé - 2017</p> <p><i>Un bel équilibre entre trois cépages Grenache, Muscat Petits Grains et Nielluccio ce qui offre un vin coloré qui égallera vos soirées d'été.</i></p>	<p>BROTTÉ - ESPRIT BARVILLE Côtes-du-Rhône Rosé - 2017</p> <p><i>On retrouve tout le savoir-faire Châteauneuvois de la maison Brotté dans l'élaboration de ce Côtes du Rhône prestigieux.</i></p>	<p>VIGNOBLES ARNAUD - DOMAINE DE LA CROIX Bordeaux Rosé Rosé - 2017</p> <p><i>Un Bordeaux Rosé fruité, parfait pour l'apéritif ou accompagner les entrées, poissons et viandes.</i></p>
<p>Plaisir</p> <p>8,49€</p>	<p>BIO</p> <p>Coup de cœur</p> <p>9,70€</p>	<p>-20%</p> <p>Classique</p> <p>11,20€ 14€</p>	<p>Classique</p> <p>11,40€</p>
<p>CHÂTEAU NESTUBY Côtes-de-Provence Rosé - 2017</p> <p><i>Un vin parfait pour l'apéritif, vif et gourmand avec de délicieuses notes fruitées.</i></p>	<p>LES BEATES - LES BÉATINES Coteaux-d'Aix-en-Provence Rosé - 2017</p> <p><i>Ce rosé de Provence nous transporte par sa gourmandise de fruits frais, ce vin accompagnera les apéritifs, les grillades et tous les mets estivaux.</i></p>	<p>LES VIGNOBLES DE BERNE - TERRES DE BERNE Côtes-de-Provence Rosé - 2017</p> <p><i>On retrouve la Provence authentique. Puissant et souple, ce rosé s'accordera parfaitement avec vos plats méditerranéens.</i></p>	<p>FIGUIÈRE - CUVÉE SIGNATURE - MAGALI Côtes-de-Provence Rosé - 2017</p> <p><i>Le domaine de Figuière, pionnier dans la création de vins d'excellence en Provence, nous propose un rosé gourmand et délicat.</i></p>
<p>10€ OFFERTS AVEC LE CODE SUMMER10 (DÈS 80€ D'ACHAT) — LIVRAISON OFFERTE DÈS 6 BOUTEILLES</p>			

Photos non contractuelles

LES MUST DE L'ÉTÉ

8 COUPS DE CŒUR DE L'ÉQUIPE TWIL



BIO



Coup de cœur



Coup de cœur



Révélation



BIO



Sans sulfites

**-14%****-50%**

j'❤️ je twil.

5,75€ 6,75€**BERNARD MAGREZ - BLEU DE MER BIO**
Vin de Pays d'Oc
Rosé - 2017*Un magnifique rosé du Languedoc, frais et fruité qui sublimerait vos soirées estivales.***7,95€****BONNIGAL ET BODET - ZAGO**
Touraine-Amboise
Rosé - 2017*Le coup de cœur de François-Régis Gaudry et ses chroniqueurs de "On va déguster" sur France Inter ! Un best-seller sur Twil.***8€ 16€****DOMAINE DE LA PERTUADE - CUVÉE DU DOMAINE**
Côtes-de-Provence
Rosé - 2016*Une belle robe saumonée et un nez de fruits secs, ananas, abricot, avec quelques notes de thiol et de citron vert.***8,50€****DOMAINE RIMBERT - PETIT COCHON BRONZÉ**
Vin de France
Rosé - non millésimé*Cette pépite du Languedoc a le pied léger (seulement 12° d'alcool) et le grain au vent. Il croque la framboise fraîche et l'abricot presque mûr.***10€ OFFERTS AVEC LE CODE SUMMER10 (DÈS 80€ D'ACHAT) — LIVRAISON OFFERTE DÈS 6 BOUTEILLES**

LES MUST DE L'ÉTÉ

DISPONIBLES SUR TWIL.FR ET L'APPLICATION TWIL (APPSTORE/GOOGLE PLAY)



Coup de cœur

87/100
Wine Enthusiast

Coup de cœur



Révélation



Classique

**-16%****-14%****9,45€ 11,31€****CHÂTEAU ROUBINE - LA VIE EN ROSE**
Côtes-de-Provence
Rosé - 2017*Le Château Roubine est un Grand Cru Classé de Provence depuis 1953. La Vie en Rose possède une grande complexité aromatique, harmonieuse et élégante.***11,35€****DOMAINE MABY - PRIMA DONNA**
Tavel
Rosé - 2017*"Ce rosé de grande qualité appelle à la gastronomie." (Wine Advocate - Robert Parker) Richard Maby signe un des meilleurs rosés de la région.***12,90€ 15€****CHÂTEAU L'ÉVÊCHÉ - PROVENCE ORIGAMI**
Côtes-de-Provence
Rosé - 2017*L'Origami est vinifié par la famille Capdevielle, propriétaire du Château l'Évêché, Saint-Émillion Grand Cru.***15€****CHÂTEAU MINUTY - M DE MINUTY**
Côtes-de-Provence
Rosé - 2017*Le vin de plaisir du célèbre domaine provençal ! Gourmand et frais, il trouve sa place sur toutes les tables. C'est la superstar des terrasses !***10€ OFFERTS AVEC LE CODE SUMMER10 (DÈS 80€ D'ACHAT) — LIVRAISON OFFERTE DÈS 6 BOUTEILLES**

COMMANDEZ SUR **TWIL.FR**

<p>-11%</p>  <p>Révélation Stock limité</p>	<p>-25%</p>  <p>Plaisir</p>	<p>-15%</p>  <p>Coup de cœur</p>	<p>-15%</p>  <p>Classique Coup de cœur</p>
<p>11,90€ 13,50€</p>	<p>12€ 16€</p>	<p>12,50€</p>	<p>14,90€ 17,60€</p>
<p>DOMAINE PHILIPPE CORDONNIER - CUVÉE ALEXANDRA Bourgogne Rosé Rosé - 2017</p> <p><i>Un rosé de Bourgogne frais et gourmand aux arômes de fruits rouges. Cuvée confidentielle à 600 bouteilles par an.</i></p>	<p>SÉVIGNÉ CONTY - OCCI ROSÉ MEDITERRANEO Coteaux-d'Aix-en-Provence Effervescent - 2017</p> <p><i>Vin effervescent élaboré et vinifié en cuve close dans la région de Venise selon la méthode Charmat, comme les plus grands Prosecco.</i></p>	<p>DOMAINE VICO Vin de Corse Rosé - 2017</p> <p><i>"C'est au cœur de l'île, à Ponte-Leccia, que les vignes s'épanouissent sous le regard bienveillant du Monte Cinto, point culminant de l'île." Le Guide Hachette des Vins</i></p>	<p>MIRAVAL Côtes-de-Provence Rosé - 2017</p> <p><i>Le fameux rosé du couple Jolie-Pitt qui a décidé de garder le domaine malgré le divorce. Le 2016 a été noté 14/20 par Bettane et Desseauve.</i></p>
<p>-19%</p>  <p>BIO Plaisir</p>	<p>-15%</p>  <p>Classique</p>	<p>-12%</p>  <p>Classique Plaisir</p>	<p>-12%</p>  <p>GUIDE HACHETTE 15/20 Gault & Millau</p>
<p>15,90€ 19,80€</p>	<p>17,99€ 21,20€</p>	<p>20€</p>	<p>20,90€ 23,90€</p>
<p>CHÂTEAU MALHERBE - LA POINTE DU DIABLE Côtes-de-Provence Rosé - 2016</p> <p><i>Des notes de fruits à chair blanche et une finale légèrement saline, en bref un très beau rosé fin et délicat.</i></p>	<p>CHÂTEAU PUECH-HAUT - TÊTE DE BÉLIER Coteaux-du-Languedoc Saint-Drézéry Rosé - 2017</p> <p><i>Le meilleur rosé du Languedoc-Roussillon pour Robert Parker qui a noté le millésime 2016 : 92-93/100.</i></p>	<p>CHÂTEAU MINUTY - CUVÉE PRESTIGE Côtes-de-Provence Rosé - 2017</p> <p><i>Domaine emblématique de Saint Tropez, Château Minuty propose des vins de qualité très souvent récompensés. Un Cru Classé Incontournable.</i></p>	<p>JACQUES CHAPUT - BRUT ROSÉ Champagne Effervescent</p> <p><i>Un assemblage de brut tradition (90 à 95%) et de vin rouge élaboré par la Maison avec du pinot noir. On relève des arômes de petits fruits rouges.</i></p>
<p>10€ OFFERTS AVEC LE CODE SUMMER10 (DÈS 80€ D'ACHAT) — LIVRAISON OFFERTE DÈS 6 BOUTEILLES</p>			



11,90€

LA BELLE COLLECTION - COLETTE
Côtes-de-Provence
Rosé - 2017

La cuvée Colette a été créée en partenariat avec le Château de Saint Martin, l'un des 14 Crus Classés de Provence

Didier Cuvelier



SÉLECTION TWIL

ROUGES & BLANCS SPÉCIAL ÉTÉ

Parce qu'on ne boit pas que du rosé l'été, l'équipe Twil est allée vous chercher le meilleur des vins rouges et blancs à poser sur vos tables pour la période estivale. Vous pouvez également vous faire livrer sur votre lieu de vacances !

Les prix affichés sont valables du 1^{er} mai 2018 au 31 août 2018
Livraison offerte en point relais dès 6 bouteilles du même producteur

10€ OFFERTS AVEC LE CODE : SUMMER10
(à partir de 80€ d'achat)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

COMMANDEZ SUR TWIL.FR

  Plaisir	  Plaisir  -8%	  Plaisir	  Vegan
5,90€	6,77€ 7,36€	7€	7,45€
BERTICOT - PETIT BERTICOT Côtes-de-Duras Blanc - 2017 <i>Le Petit Berticot, dernier né de la gamme Berticot est un vin de cépage Sauvignon, acidulé et fruité, à boire entre amis.</i>	DOMAINE DE TERREBRUNE - ANJOU Anjou Rouge - 2017 <i>Un vin rouge souple, fruité, gourmand, pour tous les jours. Le vin est élevé en cuve inox.</i>	DOMAINE DE LA PERDRIX - LA COULE DOUCE Vin de Pays des Côtes Catalanes Blanc - 2016/2017 <i>Un vin frais et croquant. 2016 sous réserve de stock disponible, sinon vous recevrez du 2017.</i>	SYLVAIN & CHRISTOPHE, VIGNERONS - LE PETIT GRENET Bordeaux Rouge - 2016 <i>Un vin gourmand issu de vignes en conversion bio qui profite déjà de toute l'attention portées aux cuvées bio du Domaine.</i>
  BIO  Coup de cœur	  BIO  Coup de cœur	  BIO  Coup de cœur	  Plaisir
7,80€	7,90€	8,50€	9€
DOMAINE DE LA TÊTE NOIRE - SOIF DE ... Côtes-du-Rhône Rouge - 2016/2017 <i>Grenache et syrah, ainsi que de carignan. 2016 sous réserve de stock disponible, sinon vous recevrez du 2017.</i>	DOMAINE ENCLOS DE LA CROIX - LES GALINETTES Vin de Pays de l'Hérault Rouge - 2017 <i>Une cuvée gourmande et gouleyante à partager ! Merlot 85% et Cabernet Sauvignon 15% vinifié et élevé en cuve sur lies fines.</i>	DOMAINE WILFRIED - VIN DE COPAINS Vin de France Rouge - 2015 <i>Un vin frais, fruité, gouleyant et bio, à partager autour d'un apéritif entre copains, tout simplement !</i>	CHÂTEAU DE JAVERNAND - MÂCON-VILLAGES Mâcon-Villages Blanc - 2017 <i>Un subtil mariage entre fruité et minéralité pour ce Bourgogne</i>
10€ OFFERTS AVEC LE CODE SUMMER10 (DÈS 80€ D'ACHAT) — LIVRAISON OFFERTE DÈS 6 BOUTEILLES			

COMMANDEZ SUR TWIL.FR

 <p>-8%</p> <p>Classique</p> <p>Révélation</p> <p>BIO</p> <p>Vin naturel</p>	 <p>Révélation</p> <p>BIO</p> <p>Vin naturel</p>	 <p>BIO</p> <p>Coup de cœur</p>	 <p>-10%</p> <p>Plaisir</p> <p>L'ARREVE DU VIN DE FRANCE</p>
<p>9,10€ 9,90€</p>	<p>9,80€</p>	<p>9,90€</p>	<p>9,90€ 11€</p>
<p>DOMAINE DE TERREBRUNE - CRÉMANT DE LOIRE Crémant-de-Loire Effervescent</p> <p>"Au nez, de délicats parfums de fleur blanche et de pêche. (...) une subtile note d'amertume en finale." Guide Hachette des Vins</p>	<p>MAS DU CHÊNE - LES COPAINS DÉBORDENT Vin de France Rouge - 2017</p> <p>Un super vin nature 100% Cinsault de la Vallée du Rhône, fermenté avec des levures indigènes.</p>	<p>DOMAINE RIMBERT - L'AGATHE Saint-Chinian Blanc - 2017</p> <p>Vin du Sud et fraîcheur, c'est possible ! Vendange manuelle le matin, début septembre. Élevage en cuve.</p>	<p>DOMAINE DES MARRANS - CHIROUBLES VIEILLES VIGNES Chiroubles vieilles vignes Rouge - 2014</p> <p>"Une belle définition du fruit pour un vin explosif qui allie maturité et fraîcheur." RVF</p>
 <p>Atypique</p> <p>Bonne affaire</p> <p>Coup de cœur</p>	 <p>Plaisir</p>	 <p>Plaisir</p>	 <p>-13%</p> <p>BIO</p> <p>Bonne affaire</p>
<p>9,90€</p>	<p>10€</p>	<p>10,50€</p>	<p>12,90€ 14,90€</p>
<p>DOMAINE DE SAVAGNY - POULSARD Côtes-du-Jura Rouge - 2015</p> <p>Un plaisir de fruit, ce vin expressif étonnera par la légèreté de sa robe et sa palette aromatique.</p>	<p>LES BEATES - LES BÉATINES Coteaux-d'Aix-en-Provence Rouge - 2016</p> <p>Un assemblage Grenache, Syrah, Carignan caractérisé par des arômes de fruits croquants, une bouche souple et structurée.</p>	<p>CHÂTEAU LES VALENTINES - LE CAPRICE DE CLÉMENTINE Côtes-de-Provence Blanc - 2017</p> <p>Frais et fruité, une belle occasion de découvrir un Côtes-de-Provence blanc !</p>	<p>SORRENTINI - ORO Prosecco Effervescent</p> <p>Uniquement élaboré à base du cépage gléra, reconnu en Italie comme le meilleur cépage pour obtenir un vin pétillant.</p>
<p>10€ OFFERTS AVEC LE CODE SUMMER10 (DÈS 80€ D'ACHAT) — LIVRAISON OFFERTE DÈS 6 BOUTEILLES</p>			

LES MUST DE L'ÉTÉ

DISPONIBLES SUR TWIL.FR ET L'APPLICATION TWIL (APPSTORE/GOOGLE PLAY)

 <p>BIO</p> <p>Plaisir</p>	 <p>BIO</p> <p>Parker 90/100</p> <p>Decanter 90/100</p> <p>-12%</p>	 <p>Coup de cœur</p> <p>Plaisir</p>	 <p>Coup de cœur</p> <p>Plaisir</p>
<p>7,50€</p>	<p>8,70€ 9,95€</p>	<p>9€</p>	<p>10,90€</p>
<p>DOMAINE DIEU-LE-FIT - AMOUR DE FRUIT Vin de Pays Portes de Méditerranée Rouge - 2016</p> <p>Un vin vivant et gourmand sans ajout de sulfite ni de soufre. Un vin de terroir, naturel, vinifié avec passion par Rémi Pouzin.</p>	<p>DOMAINE DE LA FESSARDIÈRE - LA MER QU'ON VOIT DANSER Muscadet-Sèvre-et-Maine Blanc - 2014</p> <p>Ce produit emblématique de la région nantaise est partiellement vieilli en fûts de chêne, bel équilibre, du fruit et de la rondeur.</p>	<p>DOMAINE BOISSEZON GUIRAUD - LES CERISES Saint-Chinian Rouge - 2017</p> <p>La cerise est à l'honneur dans cette cuvée, et ça se sent ! Ce Saint-Chinian (Languedoc-Roussillon) est une petite bombe de fruits.</p>	<p>UNEXPECTED WINES - MONSIEUR MOUSTACHE Bordeaux Blanc - 2016</p> <p>Derrière cette étiquette moustachue on découvre un vin frais et acidulé, indispensable pour un apéro entre copains.</p>
<p>10€ OFFERTS AVEC LE CODE SUMMER10 (DÈS 80€ D'ACHAT) — LIVRAISON OFFERTE DÈS 6 BOUTEILLES</p>			

LA BONNE TEMPÉRATURE POUR SERVIR MON VIN

Prenons l'exemple d'une bouteille de vin stockée à température ambiante (environ 20°C)



Rouges tanniques



15-16°C

Environ
15 mn
au réfrigérateur

Rouges légers et fruités



13-14°C

Environ
30mn
au réfrigérateur

Blancs secs
Blancs moelleux
Rosés



10-13°C

Environ
2h
au réfrigérateur

Champagnes
Vins effervescents



7-8°C

Environ
3h
au réfrigérateur

L'ÉQUIPE TWIL

Une équipe de professionnels passionnés à votre service

Suivez nos aventures sur Facebook et Instagram.

Une question ou besoin de conseils ? 01 41 66 47 88 ou contact@twil.fr



Erwann
Président



Alfred
Dir. Marketing & Dir. Artistique



Jean-Brice
Directeur Technique



Antoine
Responsable Commercial



Pauline
Responsable Producteurs



Gabriel
Chargé de région



Mathilde
Chargée de région



Hélène
Responsable Marketing



Timothée
Logistique et suivi des ventes



Christophe
Lead Développeur



Marco
Développeur Mobile

Retrouvez tous les vins de nos producteurs partenaires sur twil.fr et l'application Twil



2100 producteurs partenaires



Livraison offerte dès 6 bouteilles du même producteur



Paiement sécurisé (Groupe BPCE)

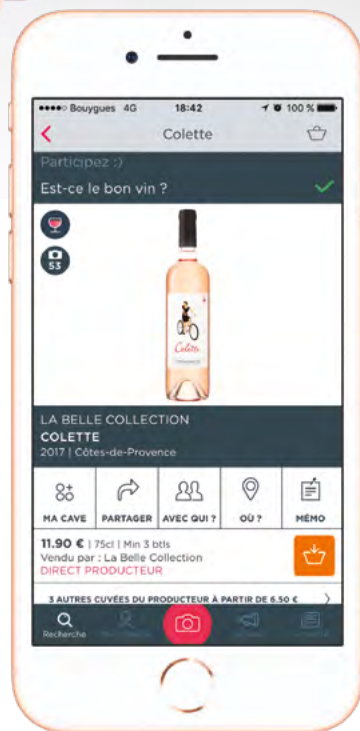


Nos conseillers vous répondent au 01 41 66 47 88



SCANNEZ

COMMANDEZ



**COMMANDEZ VOS COUPS DE CŒUR
DIRECTEMENT AUX PRODUCTEURS**

PRIX PROPRIÉTÉ

**LIVRAISON GRATUITE DÈS 6 BOUTEILLES
DU MÊME PRODUCTEUR**

2100 PRODUCTEURS PARTENAIRES



twil
Le vin #directproducteur