

sortimentslista

www.vinik.se

e : ekologiskt certifierad
b : biodynamiskt certifierad

♥ alla viner är koldioxidkompenserade för transporten

♥ 1% av vinsten går till välgörande ändamål

- > priskolumn 1: restaurangpris ex moms / priskolumn 2: systembolagspris ink moms vid leverans till Söderhallarna.
- > för leverans till övriga landet tillkommer frakt.
- > Många viner finns vid förfrågan i äldre årgångar till ett påslag av 10kr/år i källare, samt 20kr/år för magnumflaskor.
- > Alla viner är naturjästa. De flesta är varken klarade eller filtrerade & innehåller ofta lite fällning.
- > Alla viner är fria från tillsatser förutom svavel. Vin Natur: vin med mycket låg svavelhalt <20mg är markerade **vn**.

EKOVINLÅDAN / ETT SAMARBETE MELLAN VINIK & EKOLÅDAN

LÄS MER OM LÅDORNA & VINERNA PÅ EKOLADAN.SE eller på SYSTEMBOLAGET.SE

Pris ink moms & frakt till alla systembolagsbutiker i landet. (rest.pris ex moms: 645,00)

EKOVINLÅDAN VÅR 2011 6 x 750ml / 1 rosé + 2 vita + 3 röda.	/ art.nr SB beställningssortiment: 73010-09	960,00	e0963-09
EKOVINLÅDAN SOMMAR 2011 6 x 750ml / 1 rosé + 2 vita + 3 röda.	/ art.nr SB beställningssortiment: 73100-09	960,00	e0964-09
EKOVINLÅDAN HÖST 2011 6 x 750ml / 2 vita + 4 röda.	/ art.nr SB beställningssortiment: 72840-09	960,00	e0961-09
EKOVINLÅDAN VINTER 2011 6 x 750ml / 1 mousserande + 1 söt + 4 röda.	/ art.nr SB beställningssortiment: 72950-09	960,00	e0962-09

Champagne :

Marie-Courtin / Dominique Moreau / Côte des Bar, Champagne

Resonance Extra Brut NV (2008) 100% Pinot Noir. Basvinet jäst på ståltank. 24 månader på jästfällningen i flaska.	mousserande	230,00	330,00	b3261
Efflorescence Extra Brut NV (2006) 100% Pinot Noir. Basvinet jäst på gamla ekfat. 36 månader på jästfällningen i flaska.	mousserande	295,00	400,00	b3262
Efflorescence Extra Brut 2007 100% Pinot Noir. Basvinet jäst på gamla ekfat. 36 månader på jästfällningen i flaska.	mousserande	295,00	400,00	b3262
Eloquence Extra Brut 2007 100% Chardonnay. Basvinet jäst på gamla ekfat. 36 månader på jästfällningen i flaska.	mousserande	325,00	440,00	b3263

Rhône :

Domaine La Rémejeanne / Remy & Ria Klein / www.domainelaremejeanne.com / Cadignac, Côtes du Rhône

Côté Levant Rosé 2010 Syrah & Grenache. 7 månaders på ståltank.	rosé	90,00	130,00	e4231	SLUTSÅLD
Les Arbousiers Blanc 2010 Rousanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc & Viogner. 6 månader på ståltank.	vit	110,00	160,00	e2231	
Les Églantiers Blanc 2009 Rousanne, Clairette & Viogner. Lagrad 10 månader på ekfat.	vit	175,00	250,00	e1232	
Les Chèvrefeuilles 2010 Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan & Cinsault. 10 månader på ståltank.	röd	95,00	140,00	e1231	
Les Arbousiers Rouge 2009 40% Syrah & 60% Grenache. Lagrad 12 månader på gamla ekfat.	röd	110,00	160,00	e2232	
Les Églantiers Rouge 2009 Syrah, Grenache & Mourvèdre. Lagrad 18 månader på gamla ekfat.	röd	175,00	250,00	e1233	

Languedoc :

Domaine Alain Chabanon / Alain Chabanon / www.domainechabanon.com / Lagamas, Languedoc

Rosé Trémier 2010 42% Mourvèdre, 48% Carignan, 10% Grenache. 7 månaders på ståltank.	rose	100,00	150,00	e4051	
Campredon 2010 Campredon 2010 MAGNUM 60% Syrah, 25% Mourvèdre, 15% Grenache. 8 månaders på ståltank.	röd röd	120,00 250,00	175,00 360,00	e1051 e1051-6	NY ÅRGÅNG
Les Boissieres 2005 90% Grenache, 5% Mourvèdre, 5% Carignan. 36 månaders lagring på ståltank.	röd	185,00	270,00	e1052	
L'Esprit de Font Caude 2006 50% Syrah, 50% Mourvèdre. 24 mån på ekfat + 12 mån på tank.	röd	195,00	290,00	e1053	
Le Merle Aux Alouettes 2007 75% Merlot, 15% Mourvèdre, 5% Carignan. 8 månader på fat + 28 mån på ståltank.	röd	190,00	280,00	e1054	
Le Petit Merle Aux Alouettes 2009 82% Merlot, 10% Mourvèdre, 8% Grenache. 12 månaders lagring på ståltank.	röd	115,00	165,00	e1055	
Trelans 2007 55% Vermentino, 45% Chenin Blanc. 12 månaders på fat + 24 mån på ståltank.	vit	190,00	280,00	e2051	
Le Villard NV 500ml Cuvée 2001 + 2003 : 100% Chenin Blanc. 30 månaders på fat + 18 mån på tank.	söt	185,00	275,00	e5051-2	
FRÅN ALAINS KÄLLARE i mycket begränsad tillgång : L'Esprit, Boissieres, & Le Merle : årgång 2000	röd	250,00	350,00	e1050-X	FÅ FLASKOR

Domaine Lacroix-Vanel / Jean-Pierre Vanel / www.domainelacroix-vanel.com / Caux, Pezenas, Languedoc

Fine Amor 2009 50% Grenache + Syrah, Cinsault, mourvèdre, carignan. 10 månader på glasfibertank.	röd	115,00	165,00	e1021	NY ÅRGÅNG
Mélanie 2008 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre, 15 månader på glasfibertank.	röd	135,00	190,00	e1022	
...ma non troppo 2008 vieilles vignes 90% Mourvèdre, 10% Grenache noir + Syrah. 15 månader på glasfibertank.	röd	150,00	210,00	e1023	
Natura Rerum 2006 80% Syrah, 20% Grenache. 15 månader på glasfibertank.	röd vn	160,00	220,00	e1024	
E Blanc 2006 80% Grenache blanc + Roussanne, Terret, Carignan blanc. 12 månader på ny ek.	vit	175,00	250,00	e2021	

Mas Foulaquier / Pierre Jéquier & Blandine Chauchat / www.masfoulaquier.fr / Pic Saint-Loup, Languedoc

Violetta 2010 70% Syrah, 20% Carignan Vieux, 10% Grenache. 9 månader i betongtank.	röd	100,00	145,00	b1135	NY ÅRGÅNG
Tonillières 2010 50% Carignan Vieilles Vignes, 50% Syrah. 9 månader i betongtank.	röd	115,00	165,00	b1136	NY ÅRGÅNG
L'Orphée 2009 L'Orphée 2009 MAGNUM 50% Syrah + 50% Grenache. Lagrad 20 månader i betongtank.	röd röd	125,00 260,00	180,00 375,00	b1131 b1131-6	NY ÅRGÅNG NY ÅRGÅNG
Le Rollier 2008 70% Grenache, 30% Syrah. 24 månader i betongtank.	röd	130,00	190,00	b1132	NY ÅRGÅNG
Les Calades 2006 Les Calades 2006 MAGNUM 60% Grenache, 40% Syrah, 36 månader, 50% i betongtank, 50% i gamla fat.	röd	160,00 330,00	230,00 450,00	b1133 b1133-6	
Gran'Tonillières 2009 Gran'Tonillières 2009 MAGNUM 50% Grenache VV + 50% Carignan VV. 24 månader, 50% i betongkar, 50% i gamla ekfat.	röd röd	175,00 350,00	260,00 495,00	b1134 b1134-6	NY ÅRGÅNG NY ÅRGÅNG

Mas des Chimères / Guilhem et Palma Dardé / www.masfoulaquier.fr / Octon, Languedoc

Blanc 2009 Grenache Blanc & Carignan Blanc. 2-5 år gamla ekfat.	vit	105,00	150,00	e2081	
Oeillade 2010 100% Cinsault. 9 månader på ståltank.	röd	85,00	125,00	e1082	NY ÅRGÅNG
Cuvée Marie et Joseph 2010 100% Carignan. 9 månader på ståltank.	röd	90,00	135,00	e1083	NY ÅRGÅNG
Nuits Grave Terrasses du Larzac 2009 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Mourvedre, 10% Carignan. 12 mån i stora gamla ekfat.	röd	110,00	160,00	e1084	NY ÅRGÅNG
Coteaux du Languedoc MAGNUM Gamla årgångar	röd	pris på förfrågan		e1084-6	FÅ FLASKOR
Caminarém Terrasses du Larzac 2009 20% Cinsault, 20% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre, 20% Carignan. 12 mån i stora nya ekfat.	röd	130,00	190,00	e1085	NY ÅRGÅNG

Mas Conscience / Geneviève & Laurent Vidal / Pic Saint-Loup, Languedoc / biodynamisk produktion, ej cert.

La Petite Prise 2009 Ca 50% Syrah + 50 % Grenache. 9 månader i betongtank.	röd	95,00	140,00	1151	
Le Cas 2009	röd	105,00	150,00	1152	
Le Cas 2008 MAGNUM 100% Carignan. 9 månader i betongtank.	röd	220,00	330,00	1152-6	
L'As 2006 Syrah, Grenache, Carignan. 15 månader på ekfat.	röd	135,00	195,00	1153	
MAHATMA 2007 MAGNUM 100% Mourvèdre. 12 månader i 300-liters betonggägg. Produktion: 200 magnum.	röd	520,00	770,00	1155-6	FÅ FLASKOR

Domaine Gayda / Vince / www.gaydavineyards.com / Brugairolles, Languedoc

Chemin de Moscou 2008	röd	175,00	250,00	1171	
Chemin de Moscou 2008 MAGNUM 72%, Syrah, 21% Grenache, 7% Cinsault. 21 månaders på nya fat.	röd	350,00	500,00	1171-06	
Special Selection NV (2006) : 100% Vermentino, 30 månaders lagring på gamla 500l fat med flortäcke.	sherrytyp / vit	175,00	250,00	1171	FÅ FLASKOR

Domaine Les Hautes Terres / Gilles Azam / Roquetaillade, Limoux

Josephine NV extra brut Chenin blanc, Chardonnay, Mauzac. 9 mån på gamla fat sur lie + 24 mån på jästfällningen i flaska.	mousserande	125,00	180,00	e3031	NY BASÅRGÅNG
Crémant de Limoux NV extra brut NV (2008) : Chenin blanc, Chardonnay, Mauzac. 9 mån på ståltank + 18 månader på jästfällningen i flaska.	mousserande	105,00	150,00	e3032	

Mas Des Agrunelles / Frédéric Porro & Stéphanie Ponson / www.masdesagrunelles.com / Argelliers, Languedoc

Cariño 2010 100% Carignan Vieilles Vignes + 50 år. 8 månader på ståltank.	röd vn	80,00	110,00	e1121	NY ÅRGÅNG
L'Indigène 2008 60%Syrah, 25%Grenache Noir, 15%Carignan. 15% på fat, resten ståltank 18 mån.	röd vn	90,00	125,00	e1122	

Mas de Janiny / Thierry & Julien / St Bauzille de la Sylve, Languedoc

Le Temps de Gitans 2010 100% Carignan. 6 månader på ståltank. Drick sval; 12-15°	röd	68,00	85,00	e1191	
--	-----	-------	-------	-------	--

Domaine Pajot / Damien Barreau / www.domainepajot.com/ / Côte de Gascogne, Eauze, Languedoc

Les Quatre Cépages 2010 Gros Manseng, Ugni Blanc, Colombar & Sauvignon Blanc.. 6 månader på ståltank.	vit	68,00	85,00	e2211	
Bétoulin 2010 Cabernet Sauvignon & Merlot.. 6 månader på ståltank & gamla ekfat.	vit	72,00	90,00	e1211	
Le Noisette 2010 (ca 30g socker/l) Gros Manseng. Lagrad 6 månader på ståltank.	halvsöt	74,00	95,00	e2212	

Roussillon:

Domaine Singla / Laurent de Besombes Singla / www.domainesingla.com / Rivesaltes, Roussillon

Passe Temps 2009 100% Grenache noir. 12 månader på 1/3 nya fat, 2/3 äldre fat.	röd	110,00	160,00	e1012
La Crinyane 2009 vieilles vignes.	röd	135,00	190,00	e1013
La Crinyane MAGNUM 2009 vieilles vignes 100% Carignan, 50% ny ek i 12 mån.	röd	275,00	390,00	e1013-6
Mataro 2008 100% Mourvedre, 50% ny ek i 12 mån.	röd	135,00	190,00	e1017
Bressol 2008 100% Grenache, 50% ny ek i 12 mån.	röd	135,00	200,00	e1016
Castell Vell 2009 100% syrah. 50% ny ek i 12 månader.	röd	150,00	210,00	e1014
Arells 2006 (levereras i svart tub) 80% Grenach, 20% Syrah, 100% ny ek. Produktion: 4 fat.	röd	350,00	495,00	e1015
Héritage du Temps Rivesaltes Ambré 2003 100% Macabeu. 5 år på ekfat. Vin doux naturel 16%.	söt	180,00	245,00	5011
Héritage du Temps Rivesaltes Ambré 30 Ans D'Age 18 år på ekliggare + 13 år på ekfat. Buteljerad 2:a augusti 2011. VDN 16%.	söt	330,00	475,00	5012 JAN 2012

Domaine Rivaton / Frédéric rivaton / www.rivaton.vinsnaturels.fr / Latour de France, Roussillon

Poil Dans La Main (2010) 60% Carignan + Syrah & Grenache. 10 månader på betong. So2 <10mg/l.	rosé vn	105,00	150,00	b4181
Blanc Bec 2009 50% Macabeau, 30% Carignan Blanc, 20% Grenache Gris. 15 månader på betong. So2 <10mg/l.	vit vn	125,00	180,00	b2181
Tombe du Ciel VdT (2010) 80% Carignan + 20% Syrah. 10 månader på betong. So2 <10mg/l.	röd vn	100,00	145,00	b1181
Vielles Vignes 2008	röd vn	125,00	175,00	b1182
Vielles Vignes 2008 MAGNUM 70% Carignan, Syrah, Grenache. 24 månader på betong & gamla fat. So2 <10mg/l.	röd vn	260,00	375,00	b1182-6 NY MGN !
Gribouilles 2008 tres vieilles vignes 70% Carignan, Syrah, Grenache. 24 månader lagring på betong & fat. So2 <10mg/l.	röd vn	150,00	225,00	b1183
Momone 2009 VDN 16% 100% Grenache. 24 månader lagring på betong & fat. 500ml.	sött	150,00	220,00	b5181-2 NYTT VIN !
Carignan 1930 (2011) tres vieilles vignes 100% Carignan. Pastöriserad. Inga tillsatser	juice	45,00	55,00	b6181 NY ÅRGÅNG

Domaine Laguerre / Eric Laguerre / www.domainelaguerre.com / Les Fenouillades, Roussillon

Eos 2010 Syrah, Grenache, Carignan. Lagrad på ståltank.	rosé	95,00	145,00	e4161
Le 20 Blanc 2009 20% Marsanne, 20% Roussanne, 20% Vermentino, 40% Macabeu. Lagrad på ståltank.	vit	85,00	130,00	e2162 SLUTSÅLD
Le 20 Rouge 2009 50% Syrah, 25% Grenache, 25% Carignan. Lagrad 8 månader på gamla ekfat.	röd	85,00	125,00	e1162
Le Ciste Blanc 2008 30% Marsanne, 30% Roussanne, 30% Rolle, 10% Macabeu. Lagrad 15 månader på gamla ekfat.	vit	125,00	175,00	e2161
Le Ciste Rouge 2007 45% Syrah, 30% Cabernet, 15% Grenache, 10% Carignan. Lagrad på 20% nya, resten gamla ekfat.	röd	125,00	175,00	e1161
Altitude 540 2008 100% Cabernet Sauvignon. Lagrad på nya & gamla ekfat.	röd	120,00	170,00	e1163

Domaine de L'Éléphant / Renaud Chastagnol & Michel Laurent / Vingrau, Roussillon (eko, ej cert)

Musk 2008 : 100% Muscat. Torr. 25% nya, 75% gamla ekfat i 6 månader.	vit	175,00	250,00	2062
Blanc 2008 Blanc MAGNUM 2007 (levereras i trälåda) 55% Grenache blanc & gris vieilles vignes, 40% Macabeo, 5% Muscat. 6 mån på delvis ny ek.	vit	245,00 555,00	355,00 795,00	2061 2061-6
Rouge 2008 Rouge 2007 MAGNUM (levereras i trälåda) 55% Grenache, 25% Carignan vieilles vignes, 20% Syrah. 75% nya Allierekfat i 10 månader.	röd	295,00 695,00	425,00 995,00	1061 1061-6
Rivesaltes Grenat 2007 VDN 16% 500ml Grenache noir & Carignan vieilles vignes. 6 månader på gamla ekfat.	röd söt	225,00	305,00	5061-2

Domaine Comelade / Lionel Comelade / www.domainecomelade.com / Rivesaltes, Roussillon NY PRODUCENT !

Oursoulette 2003 Rivesaltes Grenat (500ml) 100% Grenache Noir. Lagrad på gamla ekfat. VDN 16%.	söt vn	120,00	175,00	5241-2
Le Barral NV Rivesaltes Ambré (500ml) Macabeu & Grenache Gris. Lagrad på gamla ekfat. VDN 16%.	söt vn	85,00	130,00	5242-2

Domaine La Tour Vieille / Christine & Vincent / www.latourvieille.com / Banyuls, Roussillon NY PRODUCENT !

Banyuls Rimage 2009 (500ml) Grenache Noir & Carignan. Lagrad 10 månader på ståltank. VDN 16%.	söt	115,00	170,00	5251-2
Banyuls Riserva NV Grenache Noir & Gris, Carignan. Lagrad på gamla ekfat ca 5 år. VDN 16%.	söt	150,00	130,00	5252
Vinaigre de Banyuls (500ml) Lagrad på gamla ekfat. VDN 16%.	vinäger	75,00	90,00(ej SB)	6251-2

Loire :

Domaine Philippe Gilbert / Philippe Gilbert / www2.domainephilippegilbert.fr / Menetou-Salon, Loire

Menetou-Salon 2010 100% Pinot Noir. 8 månader på ståltank.	rosé	125,00	175,00	e4111
Menetou-Salon 2010 100% Sauvignon blanc. 8 månader på ståltank.	vit	125,00	175,00	e2111
Menetou-Salon 2008 100% Pinot Noir. 8 månader på ståltank.	röd	125,00	175,00	e1111
Les Renardières 2009 Les Renardières MAGNUM 2008 100% Sauvignon blanc. Lagrad 11 månader på ekfat.	vit	175,00 345,00	250,00 495,00	e2112 e2112-6
Les Renardières 2009 Les Renardières MAGNUM 2008 100% Pinot Noir. Lagrad 12 månader på ekfat.	röd	175,00 345,00	250,00 495,00	e1112 e1112-6

Domaine du Pas Saint Martin / Laurent Charrier / Samur, Loire

La Pierre Frite 2010 100% Chenin Blanc. Lagrad 8 månader på ståltank.	vit	85,00	120,00	e2141
Jurassique 2009 (20g restsocker/l) 100% Chenin Blanc. Lagrad 20 månader på 1-4 år gamla franska ekfat.	vit	115,00	165,00	e2142
La Pierre Frite 2010 100% Cabernet Franc. Lagrad 8 månader på ståltank.	röd	85,00	120,00	e1141
Coteaux du Layon Le Mille Rocs 2008 100% Chenin Blanc. Botrytiserad. 30 månader på mycket gamla franska ekfat.	söt	115,00	160,00	e5141

Domaine de la Pépière / Marc Olliviere / Nantes, Loire - AOC Muscadet Sévres et Maine

Pépière 2010 100% Muscadet. 6 månader på gamla fat sur lie.	vit	80,00	110,00	e2201	
Clos Briords 2010 vieilles vignes 1930 100% Muscadet. 6 månader på gamla fat sur lie.	vit	90,00	130,00	e2202	
Les Gras Moutons 2010 100% Muscadet. Naturjäst, 6 månader på gamla fat sur lie.	vit	90,00	130,00	e2203	
Clos Cormerais 2004 vieilles vignes 100% Muscadet. 36 månader på blandade fat sur lie.	vit	100,00	150,00	e2204	
Clisson 2009 100% Muscadet. 12 månader på gamla fat sur lie.	vit	120,00	170,00	e2205	NYTT VIN!
Cuvée Granit 2010 50% Cab Franc + Cab Sauvignon, Cot, Merlot. Ståltank. VdP Loire-Atlantique	röd	85,00	115,00	e1201	

Domaine Breton / Catherine et Pierre Breton / www.domainebreton.net / Bourgueil, Loire

La Dilettante 2009 100% Cabernet Franc. 8 månader på ståltank. AOC Bourgueil.	röd	120,00	175,00	b1221	
Le Galichets 2008 100% Cabernet Franc. 8 månader på ståltank. AOC Bourgueil.	röd	120,00	175,00	b1222	
Nuits d'Ivresse 2008 vieilles vignes Osvavlad 100% Cabernet Franc. 8 månader på ståltank. AOC Bourgueil.	röd vn	135,00	195,00	b1223	
Clo Senechal 2008 100% Cabernet Franc. 14 månader på ståltank. AOC Bourgueil.	röd	135,00	195,00	b1224	
Franc de pied 2007 oypade stockar 100% Cabernet Franc. 18 månader på ståltank. AOC Bourgueil.	röd	135,00	195,00	b1225	
St Louand 2007 tres vieilles vignes 100% Cabernet Franc. 15 månader på fransk ek. AOC Chinon.	röd	170,00	245,00	b1226	
La Dilettante sec 2008 100% Chenin Blanc. 8 månader på ståltank. AOC Vouvray.	halvtorr vit	135,00	195,00	b5221	

Italien :

Cantine Madonna Delle Grazie / Paolo / www.cantinemadonnadellegrazie.it / Vulture, Basilicata

Sagaris 2010 100% Aglianico. 6 månader på ståltank.	rosé	90,00	130,00	e4511	
Messer Oto 2008 100% Aglianico. 15 månader på ståltank.	röd	100,00	150,00	e1511	
Liscone 2007 100% Aglianico. 9 månader på stora nya & gamla 500l ekfat.	röd	120,00	170,00	e1512	
Bauccio 2006 100% Aglianico. 12 månader på stora nya 500l ekfat.	röd	155,00	230,00	e1513	
Drogone 2003 Riserva 100% Aglianico. 24 månader på stora nya & gamla 500l ekfat.	röd	210,00	295,00	e1514	

vinik

non intervention wines

> niklas andersson		> malmgårdsvägen 53a
> nik@vinik.se	> +46 (0)8 643 5445	> 116 38 stockholm
> www.vinik.se	> +46 (0)732 53 88 03	> sweden
> VAT # SE680214047201	> DAE # SEM6802140472	> ORG # 680214 0472

> representing the wineclub **törstig** www.torstig.se

sida 6