



Carte de Cave

La Loire

► Damien Delecheneau - Domaine de la Grange Tiphaine - *Touraine Amboise- Montlouis*

- Trinqu'âmes 2018 (blanc) Sauvignon - 12,80€
- Bécarre 2018 (rouge) cabernet - 21,80€
- Clef de Sol Blanc 2018 - chenin - 24,60€
- Clef de Sol Rouge 2018 - cabernet franc -24,60€
- Nouveau-Nez (pétillant) chenin - 23,50€
- Côt Vieilles Vignes 2017 (Rouge) Côt - 32€
- MAG Clef de Sol Blanc 2018 - chenin -49,60€
- MAG Clef de Sol Rouge 2018 - cabernet franc - 49,60€

► Julien Brestau et Marc Houtin - Domaine de la grange aux belles - *Anjou*

- Vin de Jardin 2019 (Rouge) Grolleau - 12,70€
- La Chaussée rouge 2018 (rouge) cabernet franc - 13,30€
- 53 2018 (rouge) -18,70€
- Fragile 2018 (blanc) chenin - 20,60€
- Princé 2015 (rouge) Cabernet franc - 21,80€
- La Nina 2016 (rouge) gamay - 27,90€
- La Roche de Mûrs 2018 (blanc) Chenin- 37,50€
- MAG Pierre-michel (blanc) Chenin - 53,20€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

► Lise et Bertrand Jousset - *Montlouis*

- Exilé 2018 (blanc) Colombard, ugni blanc - 19,30€
- Vilain p'ti ch'nin 2018 (blanc) Chenin - 20,60€
- Les Audouines 2017 (blanc) Chardonnay - 23€
- Macération de menu pineau - 25,90€
- 1^{er} Rendez-vous 2018 (blanc) Chenin - 29€
- Bubulle (pet nat) Chenin - 29,90€
- 1^{er} Rendez-vous « Version Longue » 2017 (blanc) Chenin - 32.60€
- Singulier 2016 (blanc) Chenin - 36.40€
- **MAG** 1^{er} rendez-vous (blanc) 100% chenin - 39.20 €
- **MAG** 1^{er} rendez-vous 2015 « Version Longue » (blanc) 100% chenin - 44.80 €
- Bubulle Collection, 6 Bouteilles- 260€

► Les Têtes - *Touraine*

- Tête blanche - Chenin, Sauvignon- 8,90€
- Tête red - Cabernet franc, Grolleau - 8.90€
- Tèt Rose 2018 - 8.90€
- Côte du Rhône AOC « Les Chassieux » 2016 (blanc) Viognier, marsanne -13.80€
- Gaillac AOC « La Soucarie » 2018 (rouge) Duras, Braucol, Syrah-13.80€
- Côte du Rhône AOC « Les Molières» 2017 (rouge) Syrah, grenache -13.70€
- Anjou AOC « Clos des Mailles » 2017 (blanc) Chenin - 13.70€
- Bourgueil AOC « Les Marquises » 2015, (rouge) 100% Cabernet franc - 15.90€
- La Tête au bois dormant rosé, (pétillant rosé) Grolleau, Gamay - 13.90€
- La Tête au bois dormant blanc (blanc pétillant) Chenin, Chardonnay - 13.90€
- Bib Tête red 5L - 44€
- Bib Tête blanche 5L - 44€

► Domaine des Hauts-Baigneux - *Touraine Azay le Rideau*

- Surprise 2018 (rosé) Gamay, grolleau - 12 .90€
- Les Chênes 2018 (blanc) Chenin - 12.90€
- Les pentes 2017 (rouge) Cabernet franc, grolleau - 12.90€
- Sanguine 2018 (rouge) Cabernet franc - 14.50€
- Sauvignon HB (blanc) - 16 .20€
- Spontané Blanc (pétillant) Mauzac, Loin de l'œil, sémillon- 16.90€
- Spontané Rosé (Pétillant) Grenache, Carignan-16.80€
- Rose de Silex 2018 (rosé) - 16 .90€
- Grolleau 2018 (rouge)- 19.30€
- Blanc Chenin 2017 - 20.50€
- Clos des Brancs 2018 (blanc) chenin - 30.20€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

► **Alexis Hudon - Montlouis**

- Matousé (blanc) Sauvignon - 14€
- MAG Matousé - 30.30€

► **Nicolas Grosbois - Chinon**

- La Cousine de ma Mère 2018(Rouge) Syrah, Braucol, merlot, Duras - 11.90€
- La Cuisine de ma Mère 2018 (Rouge) Cabernet franc -13.70€
- Gabare 2018 (rouge) Cabernet franc - 27.30€
- Clos du Noyer 2018 (rouge) Cabernet franc - 36€

► **Domaine du facteur - Vouvray**

- La Bulle du Facteur- Vouvray Extra Brut-Chenin - 16.50€

► **Mathieu Cosme - Domaine de Beaumont - Vouvray**

- Les Enfers 2018 (blanc) Chenin - 19.90€
- Les Champs Rougets 2016 (blanc moelleux) - Chenin -30.30€
- MAG Les Promenards 2017 (blanc) Chenin - 33.80€
- MAG Les Enfers (blanc) Chenin - 48€

► **Olivier Lemasson - Domaine des vins contés - Touraine**

- Sois Mignon 2019 (blanc) Sauvignon -15.20 €
- R19 (rouge) Grolleau, Cabernet franc -15.70 € /MAG - 33.80€
- Bois sans soif 2019 (blanc) Chenin, Menu pineau -17.60 €
- Poivre et Sel 2019 (rouge) Pineau d'aunis, gamay -17.60 € / MAG - 38.70€
- Gama Sutra 2019 (rouge) gamay - 18.20€
- Cheville de fer 2019(rouge) Côt - 19.30€ / MAG -41.10 €
- Chardon né d'hier 2019 (blanc) Chardonnay -20.50€
- Pow Blop Wizz (Pétillant Rosé) - 21.10€
- Le Bel Orbois Dormant 2019 (blanc) Menu pineau - 25.40€

► **Nicolas Reau - Le Clos des Treilles - Anjou**

- L'Enfant Terrible 2014 (Rouge) Cabernet franc - 37.50€
- La Descente aux Amphores (blanc) Chenin en amphore - 61.70€
- La Descente aux Amphores (rouge) Cabernet franc en amphore - 61.70€

► **Jennifer Bariou et Thibaut Bodet - Azay-le-Rideau - Loire**

- Grolleau 2016 (rouge) Grolleau - 18.20€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

► Sonser Vins - Lisane Van Son et Benjamin Serer - Anjou

- Gamayléon (rouge) gamay - 18.30€
- Chenin 2018 - 19.30€
- Hastala Vizla (Pétillant naturel) Riesling, pinot gris, pinot blanc- 23.50€

► François Crochet - Sancerre

- Coteaux Giennois 2019 (blanc) 13,30€
- Sancerre rosé 2019, pinot noir - 20,90€
- Sancerre blanc 2019, sauvignon - 24,40€
- Sancerre Rouge 2018, pinot noir - 27,30€
- « Chêne Marchand » 2018 (blanc) sauvignon - 33,80€
- « Réserve de Marcigoué » 2018 (rouge) pinot noir- 39,90€

Le Muscadet

► Jo & Jocelyne Landron- Muscadet

- Amphibolite nature 2019 (blanc) Melon de Bourgogne - 15,20€
- Melonix (blanc) Melon de Bourgogne - 16.70€
- Le Fief du Breil (blanc) Melon de Bourgogne - 21.50€
- **MAG** Muscadet Amphibolite (blanc) 100% Melon de Bourgogne - 41,20€
- **MAG** Fief du Breil 2014 (blanc) melon de Bourgogne - 50€

La Champagne

► Pierre Gerbais - Champagne de Celles sur Ource

- Champagne Brut Reserve, Chardonnay, Pinot blanc, Pinot noir - 35.90€
- Champagne « Grain de Celles » Chardonnay, Pinot blanc, Pinot noir - 37.90€
- Champagne rosé « Grain de Celles » Chardonnay, Pinot noir - 43€
- L'Osmose » Blanc de blanc-100% chardonnay- 69.50€
- L'Audace » Champagne sans soufre, non dosé Pinot noir - 49.90€
- L'Original » Champagne blanc de blanc extra brut Pinot blanc - 69.50€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

Le Beaujolais

►Château Cambon - *Beaujolais*

- Château Cambon 2018 (Rouge) Gamay - 15€
- Cuvee du chat (rouge) gamay- 15.90€
- Le Brouilly 2015 (rouge) Gamay - 19.80€
- **MAG** Le Cambon 2015 (rouge) Gamay - 44.50€

►Marcel Joubert - Beaujolais

- Fleurie vieilles vignes 2018 (rouge) Gamay - 17.90€
- Brouilly vieilles vignes 2018 (rouge) gamay - 17.90€
- Morgon Côte du Py 2017 (rouge) Gamay -20€

Le Sud Ouest

►Matthieu Cosse & Catherine Maisonneuve - *Cahors*

- Les Beraudies 2011 (rouge) Malbec et merlot -14.70€
- Abstème s'abstenir 2015 (rouge) Gamay - 17.20€
- La Fage 2015 (rouge) Malbec - 20.30€
- Carmenet 2011 (rouge) Cabernet franc - 31.50€
- Les Laquets 2016 (rouge) Malbec - 37.50€
- Marguerite 2016 (rouge) - 71.30€
- **MAG** Les Laquets 2014 (Rouge) Malbec - 67.80€

► Grégoire et Bénédicte Hubau - Canon *Fronsac*

- Bordeaux Clairet 2011 (rosé) Merlot - 14.50€
- Clairet 2015 (rouge) -15.70€
- Moulin Pey-Labrie 2009 (rouge) Merlot - 30.20€
- Château Haut Lariveau 2015 (rouge) Merlot - 35€

►Le Clos Jaugueyron - Haut-Médoc - Bordeaux

- Haut Médoc 2016 (rouge) Merlot, Cabernet sauvignon 30,20€
- Margaux « Nout » 2014 (rouge) Merlot, Cabernet sauvignon - 49.60€
- Margaux « Perrain » 2014 (rouge) Merlot, Cabernet sauvignon - 49.60€
- Margaux « Clos du Jaugueyron »2014 (rouge), Merlot, cabernet sauvignon - 0€
- **MAG** Haut Médoc 2014 (rouge) Merlot, Cabernet sauvignon -62.90€
- **MAG** Haut Médoc 2015 (rouge) Merlot, Cabernet sauvignon -62.90€
- **MAG** margaux « Nout » (rouge) Merlot, Cabernet sauvignon -60.20€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

► **Laurent Cazottes - Distillerie Cazottes - Villeneuve sur Vère - Tarn**

- Marcotte (blanc) Mauzac, loin de l'œil - 11.50€
- Adèle (blanc) mauzac rose - 13.10€
- Marcotte (rouge) Brauco Duras - 13.60€

► **Domaine Labranche Laffont - Madiran**

- Pacherenc du Vic-Bihl 2016 50cl (Moelleux) Petit manseng, gros manseng- 17€

► **Domaine Plageolles - Gaillac**

- Ondenc Sec 2018 (blanc) - 17.40€ /MAG 38.30€
- Ondenc Doux 2017 (liquoreux)-17.60€
- Verdanel 2017 (blanc) -19.80€ /MAG 46.10€
- Muscadelle 2018 (blanc) -20.80€
- Vin d'Antan 2009 -57.90€

La Bourgogne

► **Paul Perarnau - Willy Roulendes (AMI) - Bourgogne**

- Gaminot 2017 (rouge) Pinot noir, gamay, chardonnay - 23€
- Albin 2018 (rouge) Pinot noir - 27,80€
- Côte de Nuits 2017 (rouge) Pinot noir - 37€
- Saint-Romain 2017 (blanc) Chardonnay - 38.80€
- Maranges 1^{er} Cru 2017 (rouge) Pinot noir- 44.70€
- Santenay 1^{er} cru 2017 (blanc) chardonnay - 47.20€
- Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru 2016 (rouge) pinot noir- 52€
- Volnay 2016 (rouge) Pinot noir - 54.50€
- *Pommard Villages 2015 (rouge) pinot noir - 61.70€*

► **Valentin Montanet - Bourgogne**

- Macon 2017(blanc) Chardonnay - 18.40€
- Juliènas (rouge) Gamay - 20.90€
- Galerne 2018 (blanc) chardonnay - 22.90€
- La Chatelaine (balnc) - 22.90€

► **Pierre Fénals - Beaune**

- Maranges 1^{er} Cru 2016 - Pinot noir -41.20€
- Corton Charlemagne 2016 - chardonnay -146.50€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

► Fanny Sabre - *Pommard*

- Bourgogne Aligoté 2018 (blanc) Aligoté -20.60€
- Cuvée Camille (bulle aligoté) - 21,10€
- Bourgogne Rouge 2017- Pinot noir -24.40€
- Bourgogne Blanc 2018 - chardonnay -25.40€
- Chorey les Beaunes 2017 (Blanc) Chardonnay - 36.30€
- Savigny les Beaunes 2017 (Blanc) Chardonnay-42.40€
- Savigny les Beaunes 2017 (Rouge) Pinot noir- 42.40€
- Beaune « Clos Renardes » 2018(blanc) Chardonnay - 43.60€
- Beaune « Clos Renardes » 2017 (rouge) Pinot noir - 43.60€
- Aloxe Corton 2017 (rouge) Pinot noir - 50€
- Meursault 2018 (Blanc) chardonnay - 66.50€
- Meursault 1^{er} Cru « Les Charmes » (Blanc) 110.10€

►Athénaïs de Béru - *Chablis*

- Terroir de Béru (blanc) Chardonnay - 30€
- Chardonnay 2017 (blanc) -30.20€
- Aligoté 2017 (blanc) - 30,20€
- Epineuil 2015 - Pinot noir- 37.50€
- Pinot gris 2017 (Blanc) Pinot gris - 37.50€
- Sauvignon Gris 2017 (blanc) -37.50€
- Macération d'Aligoté (Macération) - 37.50€
- Chablis Cote aux prêtres sans soufre 2017 (Blanc) Chardonnay - 41.20€
- Chablis Orangerie 2017 (Blanc) Chardonnay - 43.60€
- Chablis Montserre 2017 (Blanc) Chardonnay - 41.30€
- Amphore Pinot Gris 2018 (Macération) - 44.70€
- Monopole 2015 (Blanc) Chardonnay - 71.40€

La Vallée du Rhône

►Cave des vigneronns d'Estezargues - *Rhône*

- Côtes du Rhône rouge, Les Galets BIB 5L, Grenache, Carignan - 37.20€

► Marcel Richaud - *Cairanne*

- Terre de Galets 2018 (rouge) grenache, syrah, carignan, mourvedre- 18.10€
- L'Ebrescade 2017 (rouge) - 35€
- **MAG** Cairanne blanc 2015 - 53.20€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

► Hervé Souhaut - Rhône

- La Souteronne 2018 (rouge) Gamay - 25.50€
- Syrah 2018 (rouge) Syrah -25.0€
- Romaneaux Destezet (blanc) Roussanne, Marssanne -25.50€
- Saint Joseph « Les Cessieux » 2016 (rouge) Syrah - 42.40€ **Dernières bouteilles**

► Château Campagne Bacchus - Richard Bruner - AOP Côtes du Ventoux

- Matines 2015 (rouge) 65% Grenache, 20% Cinsault, 15% Syrah - 14.50€
- Campagnole 2015 (rouge) Carignan, grenache, syrah -23.50€
- Campanéry 2012 (rouge) Syrah Carignan - 63€ **Dernières bouteilles**
- **MAG** Matines 2015 (Rouge) Cinsault, syrah, grenache -41.20€

► Domaine du Vieux Télégraphe - famille Brunier - Châteauneuf-du-Pape

- Gigondas «Terrasse du Diable»2015(rouge)Grenache, mourvèdre, clairette - 33.90€
- Télégramme 2017 (rouge) Grenache, syrah, mourvèdre, cinsault-41.30€
- Piedlong 2014 (rouge) Grenache, mourvèdre- 49.60€
- Châteauneuf-du-Pape 2016 (blanc) Clairette, grenache blc, roussane - 59.90€
Dernières bouteilles
- Châteauneuf-du-Pape 2017 (blanc) Clairette, grenache blc, roussane - 64.20€
Dernières bouteilles
- Châteauneuf-du-Pape 2018 (blanc) Clairette, grenache blc, roussane - 64.30€
Dernières bouteilles
- Châteauneuf-du-Pape 2016 (rouge) Grenache, mourvèdre, clairette, syrah- 81.10€
Dernières bouteilles

► Ad Vinum - Sébastien Chatillon - Gard

- Ampli (rouge) carignan, bourboulenc - 30,20€
- Levat 2017 (rosé) Grenache blc et rge, cinsault, clairette, picpouls - 31.40€
- Levat Vintage - 39.90€
- GIN « The Petrified Florist » genievre, hibiscus blanc baies roses -57.30€
- GIN « Tough guys don't die » genievre, hibiscus, baies roses, gingembre, sauge, camomille - 57.30€

► Romain Le Bars

- Nouveau Nez 2019 (Rouge) carignan, cinsault, grenache - 18.10€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

► Vin des Potes -Gard

- Apache/Yoan Moreno (Corbieres) Carignan, grenache, syrah - 12.10€
- Les Po(é)tes/Champ des Barbiers (Hérault) Syrah, carignan, grenache, mourvèdre - 13.30€
- Siffle moi/Mas des Agrunelles (Languedoc) Syrah, carignan - 15.40€/ **MAG** 31€
- Historia de VI/ Tuets (Espagne) Syrah, chenin, macabeu, tempranillo, grenache blanc - 17.90€
- La Botte Secrète/Stéfano Amerighi (Toscane) Sangiovese - 20.30€
- Les 3 Po(in)tes/Champ des Barbiers (Hérault) Cinsault -22.90€
- **MAG** Fais pas sans Blanc/Champ des Barbiers (Hérault) Chardonnay, sauvignon, ugni, Rolle, Viognier - 33.80€
- Nascor / Matthieu Barret (Rhône) Syrah - 49.70€

Le Languedoc

► Jean -Baptiste Sénat - *Languedoc (minervois)*

- Arbalète et Coquelicots 2019 (rouge) Grenache, carignan -13,70€
- Amalgame 2019 (retour) Assemblage de grenaches - 15.40€
- La Nine 2018 (rouge) Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cinsault, Syrah - 19.10€
- Aux Amis de ma Sœur 2018 (blanc) Grenache gris, grenache blanc - 21.30€
- Ornicar 2018 (rouge) Grenache, cinsault, syrah - 22.30€ /**MAG** - 53€
- Bois des merveilles 2016 (rouge) Carignan, Grenache, Mourvèdre - 31.50€

► Gilles Azam - *Languedoc (limoux)*

- (H)autres Terres Blanc 2018- Chardonnay - 12.80€
- Maxime 2018 (Rouge) Malbec, Merlot- 18.20€
- Louis 2018 (Blanc) Chenin, Chardonnay - 19.90€
- Joséphine (Pétillant blanc) Chenin, chardonnay - 22.90€
- **MAG** (H)autres Terres Blc - 26.60€

► Le Mas des Caprices - Pierre et Mireille Mann - Leucate - Fitou

Dernières bouteilles

- Le Blanc de l'œuf 2016 (Blanc) Grenache blanc - 17.80€
- Le retour aux sources 2015/16 AOC Fitou- Syrah, Grenache noir, Carignan - 20.40€
- Anthocyane AOC Fitou (rouge) VV mourvèdre, Carignan, Grenache-21.70€
- Muscat de Rivesaltes 2015 (Blanc doux), Muscat - 21.50€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

► **Maxime Magnon - Languedoc (corbières)**

- Rozeta 2017 (Rouge) Carignan, Cinsault, Grenache -28.70€
- La Bégou 2017 (blanc) Grenaches blanc et gris-35€
- Campagnès 2017 (rouge) Carignan -35€ **Dernières bouteilles**
- MAG Rozeta 2017 (Rouge) Carignan, Cinsault, Grenache - 62.90€
- MAG La Bégou 2017 (blanc) Grenaches blanc et gris-75€
- MAG Campagnès 2017 (Rouge) Carignan -75€

Le Roussillon

► **L. Roure - Domaine du possible - Roussillon**

- C'est pas la mer à Boire 2018 (rouge) Grenache, Carignan, Syrah- 21.50€
- Pataques 2014 (rouge) grenache - 25€
- MAG C'est pas la mer à Boire 2017 (rouge) Grenache, Carignan, Syrah- 48.40€
- MAG Couma Aco - 55.50€

► **E. Laffitte - Le bout du monde - Roussillon**

- L'Echappée Belle (rouge) Syrah, Carignan- 13,60€
- Tam Tam (rouge) Syrah - 15,90€
- Hop-là (rouge) Grenache, Carignan, syrah - 17.50€
- Brave Margot 2018 (blanc) Roussane - 19.60€
- Avec le Temps 2015 (Rouge) Carignan - 19.90€
- La Luce 2013/15 (rouge) Grenache - 23.90€
- Rancio (50CL) -27,80€

La Provence

► **Dominique Hauvette - Baux de Provence**

Retour en Avril

- Arpège 2011 (rouge) Carignan, syrah, lladoner- 24.20€
- Jaspe 2015 (blanc) roussanne - 29.60€
- Dolia 2012 (blanc) marsanne, roussanne, clairette - 46€
- MAG Cornaline 2012 (rouge) grenache, syrah, cabernet sauvignon - 82.30€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

► Jean-Christophe Comor - *Bandol*

- A ma Guise 2019 (rouge) 13 Cépages - 13.10€
- Apostrophe 2018 (rosé) grenache, carignan, cinsault - 15.20€
- A bouche que veux-tu 2019 (blanc) Rolle, ugni blanc - 16.90€
- Antidote 2019 (Rouge) carignan - 16.90€
- L'alibi 2016 (rouge) Grenache, Syrah, Cinsault - 19.90€
- La Chance 2018 (rosé) 21.70€
- Ame qui Vive 2017 (rouge) grenache, carignan, syrah, mourvèdre-22.90€
- MAG A ma Guise 2019 (rouge) - 26.60€

La Corse

► Antoine, Antoine-Marie et Jean-Baptiste Arena - *Patrimonio*

- Morta Maio 2014 (rouge) Nielluccio -31.90€
- Muscat à petit grains 2013 (liquoreux) Muscat -33.90€
- Grotte di Sole 2013 (rouge) Nielluccio - 34.90€

La Savoie

► Domaine Curtet- *Savoie*

- Autrement rouge 2018, gamay, pinot noir, mondeuse- 27.80€
- Tonnerre de Grès 2018 (blanc) jacquère, altesse - 32,60€
- Mondeuse 2016 (rouge) Mondeuse -36.90€
- Pinot Noir (rouge) - 37.10€
- Frissons des Cimes 2018 (rouge) Mondeuse - 39.90€
- MAG Chautagne -48.70€
- MAG Autrement rouge 2018 - 55.60€
- MAG Autrement blanc- 58.10 €
- MAG Tonnerre de Grès - 87.10€
- JEROBOAM Autrement rouge 2018 - 135.60€
- JEROBOAM Tonnerre de Grès - 154.90€
- JEROBOAM Frissons des Cimes -183.90€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

Le Jura

► **Domaine de la Tournelle, Evelyne et Pascal Clairet - Arbois**

- UVA 2018 - 29€
- Cul du Brey 2017 - 32,60€
- Terre de Gryphées 2017 - 32,60€
- Trousseau des Corvées 2017 - 35€
- Les Corvées sous Curon 2016 - 36.30€
- Macvin du Jura - 37.50€
- Fleur de Savagnin 2017 - 38.70€
- Ambre de Savagnin 2017- 41.10€
- Vin de paille 2008, vin de liqueur avec 14% d'alcool acquit issu de 33% de raisins de Ploussard, 33% de raisins de Chardonnay et 34% de raisins de Savagnin - 52€
- **MAG** Fleur de Savagnin 2015 (blanc) Savagnin - 77.50€

L'Alsace

► **Domaine Rohrer - Mittlebergheim**

- Riesling 2018 (blanc) - 15.20€
- Pinot Noir 2017 (rouge) - 14.90€
- Hors Piste 2018, Pinot gris (blanc) - 19.20€
- Pinot noir Barrique 2017 (rouge) - 19.20€
- Riesling Grand cru « Zoztzenberg » 2017 (blanc) - 21,30€

► **Domaine Valentin Zusslin, depuis 1691, Marie Zusslin - Orschwihr - Biodynamie**

- « Wolfhag » 2018 (blanc) Chasselas - 18.60€
- « Cuvée Jean Paul » 2018 (blanc) Pinot gris - 19.20€
- « Au'Rigine » 2018 (blanc) Pinot Auxerrois - 25.20€
- « Orschwir » 2018 (blanc) Riesling - 22.80€
- Sylvaner 2014 (blanc) sylvaner - 25,40€
- Pinot noir « Ophrys » 2017 (rouge) - 25.80€
- Crémant d'Alsace - 25.20€
- Pinot noir Bollenberg 2015 (rouge) - 100% Pinot noir - 33.90€
- Gewurztraminer Vendanges Tardives 2014 (blanc) 100% Gewurztraminer 33.90€
- Riesling « Neuberg » 2015 - 36.90€
- Pfingstberg Grand Cru 2012 (Blanc) 100% Riesling - 55.70€
- Pinot noir Bollenberg « Harmonie » 2012 (Rouge) Pinot noir - 66.60€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

L'Autriche

► Meinklang - *Burgenland*

- Gruner Veltliner 2017 (blanc) - 10.90€
- Burgenland rot 2017 (rouge) Zweigelt, blaufränkisch, St Laurent - 10.90€
- Mulatschak (rosé) Welschriesling, Pinot Gris, Traminer - 12,40€
- Blauburgender, Pinot noir - 14.30€
- Graupert Grauburgender, Pinot gris - 22€
- Graupert Zweigelt 2014 (rouge) - 24.20€
- Morgen (rosé) Sankt Laurent - 32,60€
- Tag (blanc) Gruner Veltliner - 32,60€
- Nacht (rouge) Pinot noir - 32,60€
- Abend 2016 (rouge) Blaufrankish, sankt laurent - 32,60€
- J14 (blanc) Juhfark de Somlo (Hongrie) - 31.50€ **Dernières bouteilles**
- Konkret Weiss, Macération - 42.40€

L'Italie

► Azienda Agricola Ottomani - Toscane

- Bianco Ottomani (blanc) Trebbiano et malvasia - **Rupture**
- Chianti Colli Fiorentini (rouge) Canaiolo et Sangiovese - 15.90€
- Anfora Sangiovese - 22.60€
- Sangiovese (rouge) 27€

► Salvo Foti - *vignobles de l'Etna*

- Etna Rosso (rouge) Nerello mascalese, nerello cappuccio - 30,20€
- Vinudilice sparkling (pet nat) - 44.10€
- Vinupetra 2017 (rouge) Nerello mascalese, nerello cappuccio - 52€

► I Custodi - *vignobles de l'Etna*

- Pistus (rouge) Nerello mascalese, nerello cappuccio - 18.60€
- Vinujancu (blanc) - 31.20€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

L'Espagne

► Bodegas Moraza - Rioja

- Tempranillo 2018 (rouge) - 13.50€
- 4 Caminos Macération (blanc) Viura - 16.90€
- Dia Sol 2017 (blanc) Viura - 18.20€
- Terreros 2017 (blanc) Viura - 18.20€
- Garnacha 2016 (rouge) Garnacha 100% - 19.30€
- Las Tasugeras 2016 (rouge) tempranillo - 19.40€
- **Mag** Las Tasugeras 2016 (rouge) tempranillo - 41.20€
- **Mag** 4 Caminos (rouge) tempranillo - 41.220€

► Baetica Munda - Malaga

- Syrah 2016 (rouge) - 15.90€

La Georgie

► Arteziani - Tbilisi

- khashmi 2018(rouge) Saperavi- 23.70€

La Grèce

► Jason Ligas - Domaine Ligas

- Moschomavro 2018 (rouge) -18 .10€
- Le Rosé 2018 (rosé) xinomavro - 20.50€
- Roditis 2018 (blanc) - 20.50€
- XI-RO 2017 (rouge) xinomavro, roditis - 20.50€
- Lamda 2018 (blanc) assyrtiko, roditis - 20.50€
- Patatrava 2018 (rosé) xinomavro- 20.50€
- Yomatari 2017 (blanc/Retsina) roditis- 25.40€
- Roditis Barrique 2017 (blanc) -32.60€
- Spira - 44.70€
- Gala Pella Amphora (blanc de macération) kidonista - 44.80€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

L'Afrique du Sud

▶ Craven - Stellenbosch

- Clairette 2015 (Blanc) -26.90€ **Dernières bouteilles**
- Faure 2015 (Rouge) Syrah - 29.90 €
- Firs 2015 (Rouge) Syrah - 29.90 €

▶ Mother Rock Wines- Swartzland

- Force Majeure 2017 (blanc) Sémillon - 16,70€
- Force Céleste 2017 (blanc) Chenin - 16.70€
- Force Majeure 2016 (Rouge) Syrah, Pinotage, Grenache, Carignan -19.90€

Etats - Unis

▶ Les Lunes et Populis - Californie - US

- Populis (blanc) Sauvignon - 22.90€
- Populis (rose) Carignan - 22.90€
- Populis Reversee (rouge) Carignan - 22.90€
- Pinot Noir (rouge) 44.20€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi
Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot
Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles
Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

Cidres

► Isastegi Sagardotegia, Cidre, Pays Basque

- Sidra Natural Premium (75cl)- 5.10€

► Æblerov, Cidre, Danemark

- Benene På Nakken 2017 (75cl) - 15,30€
- Benene På Nakken 2018 (75cl) - 15,30€
- Benene På Nakken 2017 (37,5cl) - 7,70€
- Frankofil 2017 (1,5L) - 33€
- Frankofil 2018 (37,5cl) - 8.90€
- Sig Natur 2017, Cidre de pomme Pigeon (75cl) - 20,20€
- Framboten 2018, Cidre élevé en barrique d'aquavit et framboise (37,5cl) - 10.10€
- Arôme Rouge, Cidre brut avec macération de myrtilles et mûres(75cl) - 20,20€

► Cyril Zangs, Cidre, Normandie

- Ciderman 33cl - 6.70€
- Cidre Brut 75cl - 16.60€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi
Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot
Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles
Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

LES EAUX DE VIE ET LIQUEURS

▫ Distillerie Cazottes - Tarn - vins, eaux de vie, et liqueurs

LES EAUX DE VIE:

- Poire Williams 2013 45° (50 cl) : 91€
- Poire Williams 2013 45° (150cl) : 277.90€
- Reine Claude dorée 2012/2013/17 45° (50cl) : 96.50€
- Reine claudé dorée 2012/2013 45° (150cl) : 291.90€
- Pomme Pomme Gueule 45° (50cl) : 95.90€
- Mauzac rose 2012 45° (50cl) : 81.60€
- Mauzac rose 45° (150cl) : 235.50€
- Prunelart 2013 45° (50cl) : 92,90€
- Petit epeautre 45° (50cl) : 92.90€

LES LIQUEURS:

- Folle noire 18° (50cl) : 44.50€
- Coings sauvages.18° (50cl) : 62.40€
- 72 tomates 18° (50 cl) : 57.20€
- Prunelles 18° (50cl) : 61.10€
- Guignes et guins 18° (50cl) : 62.40€
- Cédrat 18° (50cl) : 61.10€

ABV:

- Noix du Pays d'Oc 2011 17° (50cl) : 32.50€
- Fleurs de Sureau 2012 17° (50cl) : 37€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

Les sakés traditionnels Japonais (Nihonshu)

100% Junmai

(sans ajout d'alcool, sans additifs, sans conservateurs, sans sulfites ajoutés)

- Yanwari (Kinoshita Shuzō) 720 ml : 32.70€
(Sake à boire de préférence chaud, doux et léger comme son nom l'indique « à la cool » sinon très frais à l'apéritif)
- Kokoro (Ota Shuzo) 720ml: 23.10 €
(Saké minéral et sec au goût ciblé sur le riz avec une légère rondeur en fin de bouche. Idéal pour les fruits de mer et le poisson)
- Katori 90 (Terada Honke) 720ml : 24.50€
(Junmai pur poli à 10% avec des arômes tertiaires de noix, humus, sous bois et champignons. Une entrée dans le monde des sakés peu polis à consommer à température ambiante ou chaud)
- Katori 90 Namagenshu (Terada Honke) 720ml : 34€
(Version non dilué et non pasteurisée après la mise en bouteille qui lui donne plus de puissance et d'envergure avec une gamme aromatique plus complexe)
- Daigo no shizuku (Terada honke) 720ml: 39.80€
(Saké issu de la méthode Bodaimoto (15^{ème} siècle). Un saké à la couleur jaune mêlant l'amertume et la sucrosité avec une acidité apportant de la fraîcheur. Un saké très spécial et unique en son genre !)
- Miyamizu no hana (Hyogo) 720ml : 29.90€ - 300ml 15.90€
(Sake frais, sec et léger, sur l'amertume avec des fleurs blanches pour boire sur des plats avec du poisson très iodé)
- Kido Ginjo (Heiwa shuzo)720ml : 25,70€ - 1800ml: 57.80€
(Saké ginjo élégant avec un arôme fruité léger, un corps léger et une finale vive)
- Mutemuka (Mutemuka Shuzo) 720ml: 41.40€
(Saké fait à base de riz bio local. Rond et minéral avec une belle amertume, il se marie bien avec les viandes ou les fromages)
- Kizan (Chikumanishiki Shuzo) 720ml: 41.20€ - 1800ml: 65.30€
(Floral et fruité à la fois au arômes de pomme/poire, ce saké est rempli de fraîcheur et est idéal pour apprivoiser le monde du saké)

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

- Tamagawa Yamahai (Kinoshita shuzo) 720ml: 33€
(Saké issu de la méthode yamahai sans aucune intervention appelé « cuvée sauvage ». A la fois riche et puissant mais aussi frais avec une gamme aromatique complexe, ce saké issu d'une fermentation longue est un très beau saké de gastronomie qui peut se boire à toute température. Philip Harper est le premier toji non européen à faire du saké au Japon)
- Tarumaru (Miyoshino Shuzo) 720ml: 44.80€
(Saké élevé en fûts de cèdre qui permte un très bel équilibre entre le marquage bois et les arômes du saké. Des notes de vins du jura et des arômes mûrés qui en font un parfait accord pour les fromages à pâte dures)
- Soma no Tengu (Uehara Shuzo) 720ml: 46.40€
(Saké "cloudy" issu d'une filtration partielle seulement. Un parfum délicat de riz, de fruits et de fleurs à la fois avec une fin de bouche velour. Peut être bu froid, ambiant ou chaud)
- Akishika nigori (Akishika shuzo) 720ml : 24.20€
(Saké non filtré « nigori » aux arômes lactiques et au goût de riz prononcé. A boire chaud également pour augmenter le côté dense de ce saké onctueux)
- Ishi No Kanbase (Wakabayshi shuzo) 720ml : 41.80€
(Saké unique aigre-doux et fruité. Non pasteurisé, non filtré et non dilué. Résultat d'une expérience avec une nouvelle variété de levure locale passé d'un échec à un succès miraculeux !)
- Biden 1999 (Inoue Gomei), 720ml: 41.90€
(Saké koshu vieilli et mûré en bouteille pendant 20 ans (millésime 1999!). Des notes de noix voire de caramel et de sous bois. Idéal avec des viandes, des plats épicés ou des fromages au goût prononcé)
- Ine Mankai (Mukai Shuzo) 720ml: 47.30€
(Saké élaboré à base de riz rouge local, doux, fumé et amer avec des arômes de fruits rouges. L'une des premières femmes Toji au Japon qui a osé prendre des risques et imposer un style)
- Natsu no omide (Mukai Shuzo) 720ml: 42.20€
(Saké jaune trouvant l'équilibre entre une pointe de sucre résiduel maîtrisé et une amertume finement marquée. Une douceur amère et élégante sublimée par une sucrosité légère)
- Nabeshima Ginjo (Fukuchiyo shuzo) 720ml: 50.50€
(Saké minéral et fruité tout en élégance. Il se boit à température ambiante pour allier un repas avec sa fraîcheur et son onctuosité. Se boit frais pour en apprécier ses agrumes et ses fleurs blanches en apéritif)

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

- Akishika Okarakuchi (Akishika Shuzo) 720ml: 55.80€
(Un véritable saké sec de gastronomie, non-pasteurisé, non-filtré, aux saveur d'humus. Plein de minéralité, fort et frais à la fois, ce saké est idéal pour les fruits de mer et les poissons)
- Akishika Yama (Akishika Shuzo) 720ml: 43.20€
(Saké tendre sans sucrosité mais chaleureux avec une rondeur élégante aux arômes de fruits charnus)
- Senkin Kimoto 50 (Senkin shuzo) 720ml :46,70€ - 1800ml :84.20€
(Fruité, exubérant, doux en bouche, évolue vers plus, de tension et de minéralité. Un saké à boire frais, parfait pour l'apéritif ou pendant le repas)
- Hana wa saku (Senkin Shuzo) 720ml : 52€
(Saké élaboré sur base d'une levure de vin de bordeaux ! Un breuvage au croisement entre le vin, le lambic et le saké. Une expérience pour brouiller les frontières et nos repères en terme de dégustation)
- Hanatomoe (Miyoshino Shuzo) 720ml : 29.20€
(Saké plus riche et puissant avec une densité et une rondeur plus prononcée. Idéal pour boire avec des viandes grillées ou des plats épicés aux goût relevé)
- Taiko no Izanai 2002 (Uehara Shuzo) 720ml: 63.50€
(Saké unique et rare fait avec de l'eau de mer!, non-filtré, Bio, qui a mûri pendant 13 ans. Un arôme de vin jaune et de savagnin car sensible à l'oxydation. Un ovni à la dégustation à découvrir absolument)
- Tentaka (Tochigi) 720ml : 34.40€
(Saké certifié bio au Japon, EU et Europe. Fait à base d'une eau dynamisée trois fois avant son utilisation dans le processus de production. A la fois extrêmement minéral mais aussi avec une très belle rondeur due au choix d'un riz au goût riche. Minéral et rond à la fois pour une dégustation à température ambiante ou frais)
- La source (Brasserie des larmes du levant) 720ml : 43€
(Saké issu de la première brasserie de saké en France avec des arômes tertiaire de noix et champignon. Minéral et riche à la fois, il peut se boire chaud pour amplifier les arômes tertiaires.
- Umetsu No kimoto 80 (Umetsu Shuzo) 720ml : 43.10€
(Saké sec aux arômes de sous bois, riche et puissant, avec une belle minéralité. Saké fait sur base de la méthode traditionnelle kimoto qui s'apprécie encore mieux frais)
- Umetsu Yama (Umetsu Shuzo) 720ml : 33.90€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

(Okan saké c'est-à-dire saké à boire chaud qui laisse s'ouvrir des arômes de noix, de champignon et de fruits. Une rondeur suave pour une dégustation intense et un voyage vers l'umami)

- Daigo no awa (Terada Honke) 720ml: 42.10€

(Saké pétillant issu de la technique Bodaimoto (15^{ème} siècle). Un pétillant qui allie à la fois l'amer, l'acide et le sucré pour un ovni de fraîcheur et d'explosion des papilles !)

- Shizenmai Sparkling (Kidoizumi) 360ml: 19.90€

(Saké pétillant, sec et rafraichissant au goût très ciblé sur le riz qui se rapproche fortement d'un vin pétillant naturel)

- Akishika motoshibori (Akishika shuzo) 720ml: 41.10€

(Saké pétillant fait sur base du moût de saké ! un petit délice léger à 6° avec ses petits fruits et sa légère amertume. A boire frais comme une petite gourmandise)

- Omiji kijoshu (Omi shuzo) 720ml : 65€

(Issu de la méthode kijoshu où l'on ajoute du saké à la place de l'eau durant la fermentation afin d'obtenir un nectar mielleux proche du porto ou du madère. Ce millésime 1978 offre des arômes de sherry et une densité riche en sucrosité et en amertume pour un magnifique saké de dégustation)

- Suppai Umeshu (Heiwa Shuzo) 720ml: € - 1800ml: 60€

(Saké à base de prune à la saveur incroyable! Saké vieilli en cuve dans lequel on fait infuser des prunes « ume » japonaises. Idéal frais, ambiant ou chaud, on apprécie la pureté du fruit et sa finesse de toutes les manières !)

- Mii no Umeshu (Inoué Gomei) 720ml : 34.2€

(Saké à base de prunes. Saké junmaï auquel on ajoute du jus de prunes « ume » japonaise qui donne un nectar d'amande douce très élégant avec un léger goût de prune. Une merveille de finesse et de douceur !)

- Ume no kyo (Umetsu shuzo) 500ml : 52.50€

(Liqueur de prune « ume » japonaise. Concentré de prunes sélectionnées parmi les meilleures puis mûries pendant 24 ou 36 mois dans un saké junmaï. Riche, intense et dense, cette liqueur peut être diluée, assemblée ou alors consommée telle quelle comme un shot de fruit)

- Tsuruume Yuzushu (Heiwa Shuzo) 720ml : 39.90€ - 1800ml: 90.90€

(Saké aux saveurs de Yuzu. Saké vieilli un an en cuve auquel on ajoute 30% de jus de fruit frais pressés de Yuzu. Sans acidité et sans zestes. Idéal en tous temps car léger et fin 7°)

- Ichigo (Heiwa shuzo) 720ml : 35.50€

(Saké aux saveurs de fraise. Saké vieilli un an en cuve dans lequel on mets des fraises à infuser qui donne un côté fruit confits et vin cuit aux doux accents de fraise)

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi

Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot

Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles

Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com

- Natsu mikan (Heiwa shuzo) 720ml : 39.90€
(Saké à la mandarine. Saké vieilli un an en cuve auquel on ajoute du jus de fruit frais pressé de mandarine. La mandarine bien mûre sans acidité et avec une très belle amertume du fruit. A déguster bien frais !)
- Mare sakura (Heiwa shuzo) 720ml : 13€
(Saké pour la cuisine. Sec et très épicé, intense et puissant, il peut être utilisé de toute les manières pour cuisiner. Peut aussi se goûter en cuisinant ;-)
- Amazake 720ml : 27.30€
(Boisson sans alcool issue du moût de saké. Proche d'un riz au lait avec un sucre naturel ! A boire frais dans un verre ou un bol selon ses envies !)

Les Sauces Soja :

Sauce soja « soft » « IGETA USUKUCHI » Shoyu - light soy sauce : 15.90€

Sauce soja “strong” “IGETA KOIKUCHI” Shoyu - dark soy sauce : 15.90€

Sous réserve de disponibilité – Livraison du lundi au vendredi
Contact : Baptiste Lardeux et Vivien Blot
Titulus Pictus - 167A chaussée de Wavre - 1050 Bruxelles
Tél : 02 512 98 30 – tituluscheztoi@gmail.com