CHOOSE WINE IN KEGS
GO FOR COMFORT, QUALITY AND THE PLANET

BAETEN
VINOPOLIS SINCE 1935

BE/WL & FR - 09/2023 - VIN EN FÛT

we care
about your
wine and
more

OPTEZ POUR LE VIN EN FÛT
PRIVILÉGIEZ LE CONFORT, LA QUALITÉ ET LA DURABILITÉ

02 - 03 Expérience, service et entretien
04 - 05 Les avantages
06 - 07 Processus de production interne
08 - 09 Toujours le même vin dans votre verre
10 - 11 Vins en fût aussi en bouteille
12 - 15 Aperçu des vins
16 - 17 Cocktail à base d'Aperol
18 - 19 Une installation adaptée
20 - 21 Système de fût plug and play
22 - 23 Le fonctionnement technique de nos systèmes
24 - 25 Détails pratiques / Prix systèmes
26 - 27 Partenariat avec Baeten
28 - 29 Médias sociaux

BAETEN
VINOPOLIS SINCE 1935

Weertersteenweg 181
B-3680 Maaseik
+32 (0) 89 56 75 15
info@baetenvinopolis.be

www.baetenvinopolis.be

LE CHOIX **D'EXPERTISE**

Baeten Vinopolis possède 30 ans d'expérience dans le remplissage et la distribution de vins en fûts. Vous avez donc la possibilité unique de servir dans votre établissement horeca du vin en provenance directe du viticulteur.

L'installation du robinet et des fûts, le service et l'entretien sont assurés par nos propres installateurs attitrés.

Nous mettons nous-même la plupart de nos vins en fûts. Notre gamme Monvin est mise en bouteille en Italie. Cette brochure vous fera découvrir les nombreux avantages du vin en fût, les nombreuses possibilités des installations de débit ainsi que l'ensemble de la gamme au fût que nous pouvons vous proposer. Des vins classiques, notre propre sélection Mondevin, notre Spritz ainsi que des bulles légèrement pétillantes.

Nous le trouvons important d'être plus que seulement 'le fournisseur de vin"

Ferez-vous bientôt partie de la famille Baeten?

écologique
économique
pratique

CHOISISSEZ LE VIN AU FÛT ET OPTEZ POUR **LA QUALITÉ ET LA DURABILITÉ**

EXTRÊMEMENT PRATIQUE

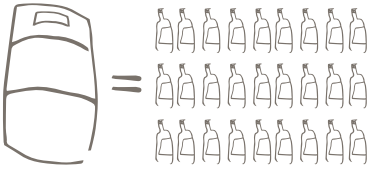
- Plus besoin de transporter des caisses de vin ou des bouteilles vides
- Beaucoup moins de visites au conteneur à verres

ÉCOLOGIQUE

- Nos fûts permettent une diminution de la production et du recyclage d'1 million de bouteilles par an.
- Les fûts sont réutilisables

MAINTIEN DE LA QUALITÉ

- L'azote, qui sert de gaz propulseur lors du soutirage du vin, protège contre l'oxydation.
- Les fûts entamés restent frais jusqu'à minimum 6 mois après leur ouverture.
- Plus jamais de vin bouchonné



GAIN D'ESPACE

- Espace de stockage nécessaire réduit
- D'avantage d'espace libre dans les réfrigérateurs

DU VIN TOUJOURS FRAIS

- Puisque le vin est directement réfrigéré dans l'installation de débit, il y a toujours du vin frais à disposition, même en cas de forte affluence.

ÉCONOMIQUE

- Un prix d'achat réduit (pas de frais d'emballage)
- Moins de frais de personnel (en raison de l'aspect pratique du distributeur de vin)

un fût remplace 27 bouteilles

Les vins sont, en provenance directe du viticulteur, mis en fûts par nos cavistes

DE LA VIGNE AU VIN
DANS VOTRE VERRE

Découvrez l'ensemble du processus de la vigne au fût: **www.baetenvinopolis.be**

CHOISISSEZ POUR **TOUJOURS LE MÊME VIN DANS VOTRE VERRE**

Baeten Vinopolis s'engage dans des partenariats uniquement avec les meilleurs domaines viticoles.
Nous attachons une grande importance à la qualité et c'est pourquoi nous travaillons presque exclusivement avec des entreprises familiales. Le lien et le contact étroit que nous entretenons avec nos viticulteurs se traduisent toujours par une relation durable.

Chez nous, cette relation l'emporte toujours sur des offres de prix aléatoires sur le marché. Le savoir-faire et la passion de chaque domaine viticole familial se traduisent par un verre de vin de qualité élevée et stable.

Tous nos fûts sont remplis et contrôlés chez nous, pour vous garantir une qualité stable.

BORGO MOLINO Vigne & Vini

LES HAUTS DE MEDIAN

Aurélie Vic

mon vin VOLPAGO

MONDEVIN, LA MARQUE DE VIN BAETEN
QUI UNIT LA PASSION ET L'AUTHENTICITÉ.

C'est pour cette même raison que nous avons développé ***nos vins Mondevin avec quelques vignerons.*** *Plongez dans un nouvel univers de vins authentiques et de qualité.*

mondevin

Préférez-vous de mettre une bouteille classique sur votre table au lieu d'une carafe ou une bouteille réutilisable? Presque tous nos vins en fût sont disponibles en bouteille originale. Amplifiez votre rendement et surprenez vos clients par une combination de bouteilles et fûts.

1 FÛT = 27 BOUTEILLES = 135 VERRES

NOS VINS EN FÛT, AUSSI DISPONIBLES EN BOUTEILLE ORIGINALE COMBINEZ LES FÛTS ET BOUTEILLES DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT HORECA

BLANC

MONVIN BIANCO
100% Pinot Bianco
Italie - Vénétie

Avec ses nuances jaune paille, ce vin possède un arôme frais, fruité et délicat. Il est velouté et parfaitement harmonieux. Idéal pour accompagner les pizzas et les plats de pâtes italiennes, avec des fruits de mer par exemple.

BORGO MOLINO CHARDONNAY
100% Chardonnay
Italie - Veneto - DOC Venezia

Un vin blanc jaune paille pâle. Un bouquet fin, distinctif et noble. Cela donne un goût sec, invitant et très fin. Délicieux à l'apéritif, avec des antipasti et des plats de poisson.

BORGO MOLINO PINOT GRIGIO
100% Pinot Gris
Italie - Veneto - DOC Venezia

Ce vin a une couleur jaune paille, accompagnée d'un arôme floral et agréable rappelant les fleurs sauvages. Le goût est très harmonieux. Un excellent vin pour accompagner les plats de poisson et les soupes.

MONDEVIN "M" BIANCO DEI DOGI MONVIN
Sauvignon Blanc, Traminer
Italie - Vénétie

Le vin possède une robe jaune pâle avec des reflets verts. Arômes intenses de fruits exotiques blancs, d'agrumes et de minéraux. Frais et fruité. Le vin idéal pour un apéritif. Il accompagne à la perfection les sardines et les fruits de mer salés. Il est également idéal avec la viande blanche et les tapas.

MONDEVIN "V" BLANC JÉRÔME VIC
75% Vermentino, 25% Colombard
France - Languedoc - IGP Pays D'Oc

Un bouquet fruité avec des arômes de fruits blancs à noyaux et de fleurs. Une touche de fraîcheur qui fusionne avec l'arôme doux et ample du Vermentino, ce qui lui confère un bel équilibre. Délicieux à l'apéritif et pour accompagner des plats de poissons ou des salades.

MONDEVIN "I" CHARDONNAY JÉRÔME VIC
100% Chardonnay
France - Languedoc - IGP Pays D'Oc

Vin à la robe jaune doré avec une légère touche de beurre et de noisette, délicat et fruité. Une saveur puissante et ronde, un arôme ample. Ce vin est idéal à l'apéritif ou pour accompagner des poissons fins, des fruits de mer, des fondues et des raclettes. Le Chardonnay, chic et élégant, déploie également toute sa créativité avec la poire et le safran.

MONDEVIN "O" SAUVIGNON BLANC COSTIÈRES DE POMEROLS
100% Sauvignon Blanc
France - Languedoc - IGP Côtes de Thau

Vin à la robe jaune pâle aux reflets verts. Arômes intenses de fruits exotiques blancs, d'agrumes et de minéraux. Un vin parfait pour l'apéritif ou pour accompagner une bouillabaisse. Exquis avec des sardines, des fruits de mer salés (crus ou en sauce), des viandes blanches et des tapas.

MONDEVIN "D" CHARDONNAY COSTIÈRES DE POMEROLS
100% Chardonnay
France - Languedoc - IGP Côtes de Thau

Robe jaune d'or. Expressif grâce à la saveur caractéristique du Chardonnay associée aux fleurs blanches et aux baies. Légèrement exotique en finale. Ce vin se marie à la perfection avec du poisson grillé, du saumon, des noix de Saint-Jacques poêlées et des huîtres gratinées.

LES HAUTS DE MEDIAN CHARDONNAY VIOGNIER
Chardonnay, Viognier
France - Languedoc - IGP Pays D'Oc

Vin jaune paille aux reflets verts et aux arômes de fleurs blanches, de pêche, de pop-corn et de beurre. En bouche, douceur, richesse et complexité, goût ample. Un bel équilibre entre saveur douce, épicée et intensément aromatique. La finale est élégante, raffinée avec des notes de graminées et d'agrumes. Accompagne à la perfection les plats de poisson, les sushis ou le tartare de thon.

SÉPTIMO SENTIDO VERDEJO
100% Verdejo
Espagne, Castilla-la Mancha,
IGP Vinos de la Tierra de Castilla

Couleur jaune pâle avec des bords verts. Le bouquet est très délicat, élégant et expressif. Des arômes de pêche aux notes d'herbe coupée, de balsamique et de chêne bien intégré. L'acidité et les tanins sont joliment équilibrés et ajoutent au caractère. Vin persistant et élégant, frais, léger et complexe à la fois, avec une finale agréable.

FAITES VOTRE CHOIX PARMI **UNE MAGNIFIQUE SÉLECTION DE GRANDS VINS EUROPÉENS**

ROSÉ

ROSÉ
VINO ROSATO
MONVIN
Merlot, Pinot Noir, Glera
Italie - Vénétie

Le vin a une couleur rosé élégante. Les arômes sont délicats et donnent des impressions des fruits blancs, ainsi que des petits fruits rouges. Le vin à un goût équilibré. Une bonne balance entre fraîcheur et une légère structure, qui fait un vin crémeux assez persistant et plein de saveur. Cette harmonie des goûts donne un vin universel qui va bien avec de différents plats: des amuses de viande légère ou de poison grillé. Il se combine bien avec les plats au poisson comme risotto aux moules et pâtes aux crevettes.

MONDEVIN "E"
ROSATO REGANDINO
MONVIN
100% Merlot
Italie - Vénétie

Saveurs fraîches et exquises. Le Rosato possède une robe rosée vibrante et un arôme floral subtil. D'un goût fascinant, il accompagne à la perfection les entrées et les viandes blanches.

MONDEVIN "E"
ROSÉ
JÉRÔME VIC
Grenache, Cinsault
France - Languedoc - IGP Pays D'Oc

Un vin rosé particulièrement estival grâce à un superbe arôme attirant de fruits rouges et une belle acidité. La bouche est vive et douce, grâce à la présence de fraises sucrées. Absolument exquis avec des charcuteries, des salades, de la volaille, des viandes (blanches) et des fromages à pâte molle.

MONDEVIN "M"
ROSÉ
GRENACHE CINSAULT AURÉLIE
Grenache, Cinsault
France - Languedoc - IGP Pays D'Oc

Ce vin rosé possède une superbe robe saumon. Arômes de fruits rouges, principalement de cerises. Ces arômes se prolongent en bouche et le vin est magnifiquement équilibré. Délicieux vin d'été qui accompagne à la perfection les plats de viande blanche et la volaille

MONDEVIN "D"
ROSÉ DE SYRAH
COSTIÈRES DE POMEROLS
100% Syrah
France - IGP Côtes de Thau

Robe cerise brillante et intense. Un nez puissant, riche et élégant de fruits rouges et noirs mûrs (cerises, fraises, groseilles, myrtilles, cassis) et de sirop de grenadine. Un rosé structuré et frais avec un équilibre tout en douceur. Ce rosé Syrah intense accompagne à merveille les poissons et viandes grillés, la charcuterie, les tartes salées, les plats en sauce, la paella et les fromages.

ROUGE

MONVIN
ROSSO DEI DOGI
100% Cabernet Franc
Italie - Vénétie

Un vin rouge foncé, généreux, aux accents violets. Un nez explosif de cassis et de sous-bois. Bouche pleine, riche, équilibrée, avec une finale chaleureuse. Parfait avec des plats de viande & délicieux avec les travers de porc.

MONVIN
MERLOT
100% Merlot
Italie - Vénétie

Une belle robe rouge rubis. Au nez, des arômes de cerises (confites), de framboises. En bouche, souplesse, acidité et beaucoup de fruits rouges. Se marie facilement avec la volaille, les viandes blanches et rouges rôties et les pâtes aux sauces rouges.

MONDEVIN "I"
SANGIOVESE MARCHE
MONVIN
100% Sangiovese
Italie - Vénétie - IGT Marche

Robe rouge rubis. Bel arôme de violette. Sec, juteux & très harmonieux. Un véritable vin de repas, qui accompagne aussi à merveille les entrées à base de viande et les fromages affinés.

MONDEVIN "N"
MERLOT
JÉRÔME VIC
100% Merlot
France - Languedoc - IGP Pays D'Oc

Vin rouge grenat raffiné, moderne, frais, avec des arômes de fruits rouges et un soupçon de laurier. Le vin possède une bouche ronde et ample, dans laquelle les tannins sont légèrement perceptibles. Se marie parfaitement avec les plats grillés et le fromage. Également délicieux avec du thon grillé à la provençale ou des légumes grillés.

MONDEVIN "O"
ROUGE
JÉRÔME VIC
60% Grenache, 25% Cinsault,
15% Cabernet Sauvignon
France - Languedoc - IGP Pays D'Oc

Au nez, arôme de fruits rouges, principalement de framboises et de groseilles. L'attaque en bouche est fraîche et fruitée et suivie d'un bel équilibre. Accompagne à merveille les charcuteries fines ou la viande grillée.

MONDEVIN "V"
SYRAH
JÉRÔME VIC
100% Syrah
France - Languedoc - IGP Pays D'Oc

Vin ample et épicé, d'une brillante robe rouge intense, aux tanins fins et soyeux, avec un superbe bouquet d'arômes de poivre noir, de violettes, de mûres avec une touche de laurier et une finale tout en longueur. Ce vin accompagne à la perfection les plats (de viande) grillés ou épicés. La Syrah se marie aussi à merveille avec la viande de porc.

LA BALADE MINERVOIS
60% Mourvèdre, 20% Syrah,
10% Grenache, 10% Carignan
France - Languedoc - AOP Minervois

et équilibrée, avec une finale chaleureuse. Le vin idéal pour accompagner différents plats de viande ainsi que les travers de porc.

BORGO MOLINO
CABERNET SAUVIGNON
100% CABERNET SAUVIGNON
ITALIE - VENETO - IGT TRE VENEZIA

Vin rouge rubis intense au bouquet délicat et épicé, ample et riche en nuances. La bouche est sèche, corsée, avec une finale longue et agréable. Excellent avec les viandes rôties, la volaille, le gibier et les fromages à pâte dure.

BORGO MOLINO
PINOT NERO
100% Pinot Noir
Italie - Veneto - IGT Tre Venezia

Vin rouge rubis. Bouquet fin et élégant rappelant la framboise, la fraise et les pétales de rose. Bouche harmonieuse, persistante et sèche à la fin. Recommandé avec les viandes blanches rôties, le petit gibier et les fromages affinés.

SÉPTIMO SENTIDO
TEMPRANILLO
100% Tempranillo
Espagne, Castilla-la Mancha,
IGP Vinos de la Tierra de Castilla

Couleur violette avec un soupçon de rubis. Les arômes de fruits rouges mûrs évoluent vers le cuir et le tabac. La bouche est un vin élégant et fruité, avec des tanins mûrs et une finale longue et agréable.

ZOET

MONVIN
SAN WOLFANGO
Trebbiano, Garganega
Italie - Vénétie

Blanc avec une douceur fraîche. Un vin blanc brillant doux et sec, aux arômes fruités. N'hésitez pas à le déguster également 'on-the-rocks'.

MONDEVIN "N"
MUSCAT MOELLEUX
ARNAUD DE VILLENEUVE
100% Muscat
France - Languedoc - IGP Côtes Catalanes

Ce vin, avec sa superbe robe dorée et ses reflets verts, possède les arômes à savoir la fleur d'oranger, la rose ainsi que les notes florales. En bouche, surprenant avec un arôme doux et sec à la fois et une légère amertume en finale. Compagnon idéal des asperges et de plats de poissons ou servir à l'apéritif.

BUBBELS

MONVIN FRIZZANTE
BIANCO / ROSATO / ROSSO DOLCE
Italie - Vénétie

Une bulle légèrement pétillante. Une robe jaune paille et un arôme fruité subtil. Un apéritif délicieusement rafraîchissant.

Entrez dans un monde de vins authentiques et de qualité

APEROL SPRITZ A REFRESHING APERO **WITH ORANGE AND ICE**

READY TO SERVE
Prosecco – aperol – eau gazeuse

Le cocktail pétillant à base de l'Aperol. Aperol Spritz est un apéritif bien connu, rafraîchissant et agréable, avec une touche douce et emère d'orange, de rhubarbe et de quinquina. Servi avec une tranche d'orange et quelque glaçons. A côté d'un produit excellent à un bon prix, nous vous offrons aussi des matériaux de marketing Aperol différents.

Le cocktail rafraîchissant Spritz prêt à l'emploi du fût

UNE INSTALLATION DE DÉBIT ÉLÉGANTE ADAPTÉE À VOTRE ÉTABLISSEMENT HORECA

UNE INSTALLATION DE DÉBIT ADAPTÉE À VOTRE ÉTABLISSEMENT HORECA ?

Faites votre choix parmi différents styles, formes et dimensions en fonction de vos préférences personnelles. Vous préférez une installation élégante et compacte? C'est possible. Vous préférez un dispositif authentique et convivial ? Nous pouvons également vous le proposer.

Nous examinons ensemble les possibilités afin que votre installation de débit attire tous les regards.

Servir du vin n'avait encore jamais été un acte aussi élégant !

Pour éviter le gaspillage, il est également possible de doser automatiquement votre installation de débit.

Évidemment, vous pouvez également utiliser votre propre installation et dans ce cas, nous vous accordons une réduction.

20
21

SYSTÈME DE FÛT
PLUG AND PLAY

TENDANCE
& COMPACT

L'impact de l'installation est faible car il suffit de prévoir un petit trou dans le bar. L'appareil dispose d'un système de refroidissement intégré, ne nécessitant donc pas une grande unité de refroidissement séparée, ce qui est particulièrement pratique lorsque l'on manque de place.

PLUG
AND PLAY

6 tirages inox plug and play
- B 51 x D 62 x H 43 cm

4 tirages inox plug and play
- B 35 x D 45 x H 40 cm

4 tirages fût frigorifique en bois
- B 45 x D 50 x H 55 cm

4 tirages fût frigorifique PVC
- B 30 x D 45 x H 40 cm

immédiatement prêt à l'emploi

LE FONCTIONNEMENT TECHNIQUE DE NOS **SYSTÈMES DE FÛT**

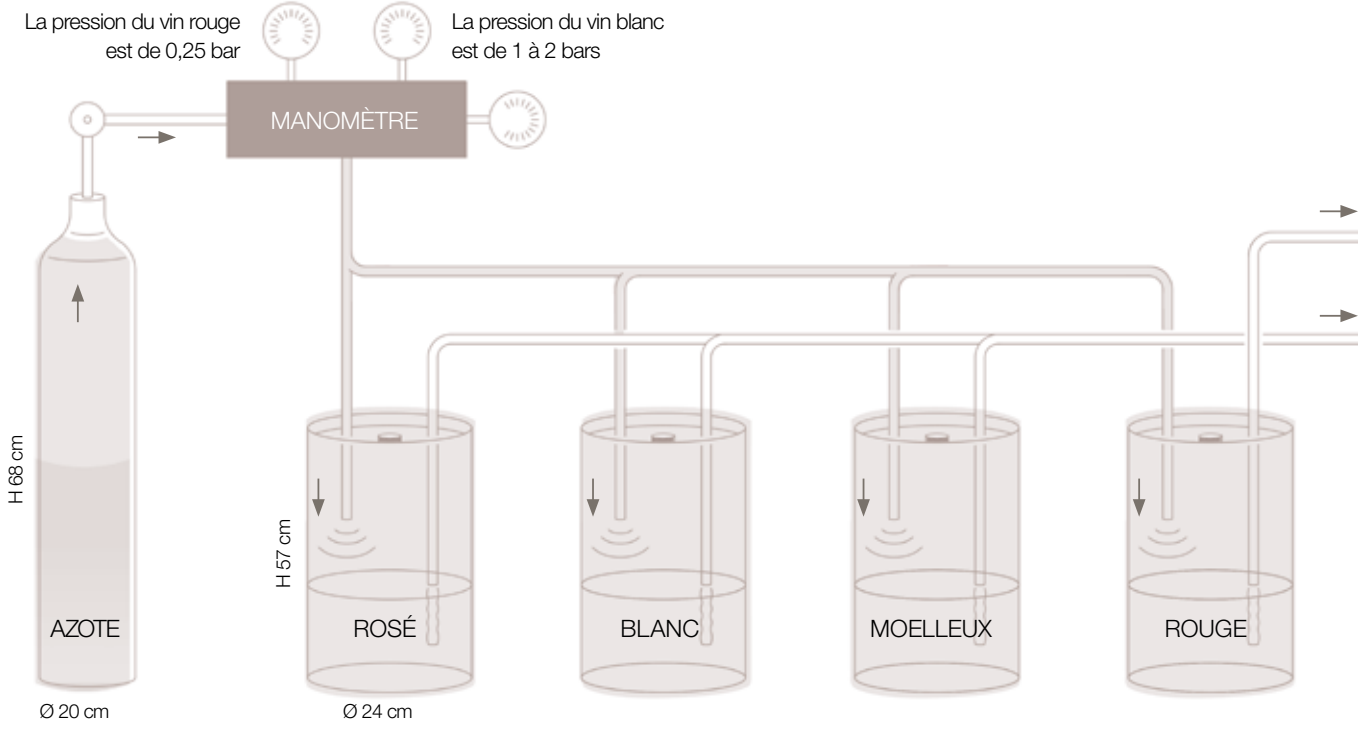
LES VINS

Le vin blanc, le rosé et éventuellement le vin moelleux passent par le refroidisseur réglé à une température spécifique. Vous avez donc toujours un verre de vin frais. Les vins rouges ne passent pas par le refroidisseur afin de les servir à température ambiante.

ENTRETIEN

Les tuyaux ne nécessitent guère d'entretien. Toutefois, vous devez vous assurer qu'ils sont remplis. Ainsi, dès qu'un fût de vin est vide, il est préférable d'installer immédiatement un nouveau fût. Le rinçage des tuyaux n'est nécessaire qu'après de longues périodes d'arrêt ou lorsque des cristaux d'acide lithique se sont formés.

Vins et azote **dans la cave ou au comptoir**



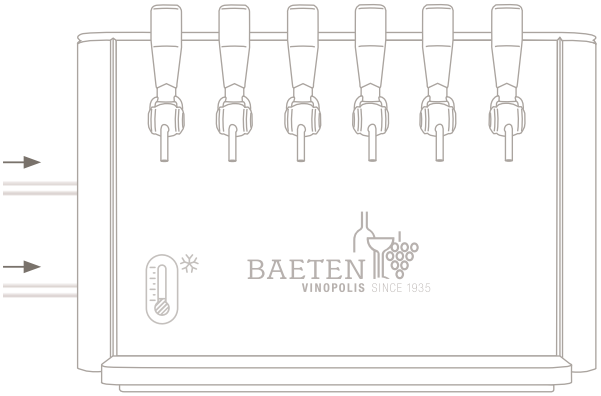
REFROIDISSEMENT INTÉGRÉ

L'installation de débit comporte déjà un système de réfrigération grâce au refroidisseur intégré. Nous avons développé une installation de débit plug and play compacte, ce qui réduit également l'impact sur votre bar puisque dans votre comptoir, seule une ouverture est prévue pour les tuyaux de vin.

REFROIDISSEMENT DANS LE SOUS-SOL

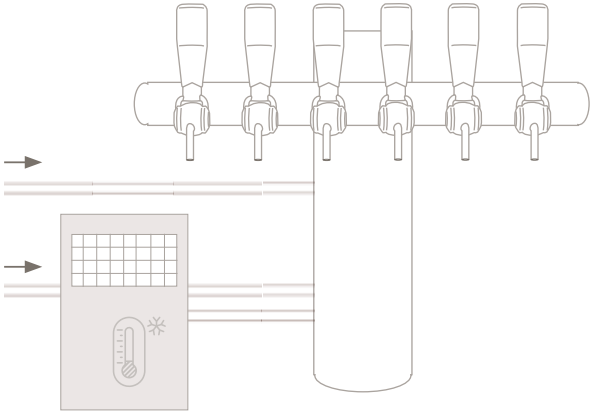
Dans le cas du refroidissement dans le sous-sol, un système de refroidissement séparé est prévu. Il est installé dans un espace libre, généralement dans la cave. C'est souvent le cas lorsque l'on choisit une colonne.

Plug and play **avec refroidissement intégré**



OU

Installation de débit sur mesure **avec refroidissement séparé**



SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT

QUELQUES **DÉTAILS PRATIQUES**

si vous commencez à servir du vin au fût aujourd'hui

NOS VINS AU FÛT

Vous faites votre sélection parmi notre assortiment de vins. Si vous le souhaitez, les livraisons peuvent être hebdomadaires. Pour des commandes de minimum 300 € hors TVA ou de minimum 3 fûts, la livraison est gratuite.

Contenu :	20 litres
Poids :	5,7 kg
Dimensions :	57 cm x 24 cm
Caution vidange :	62 €

AZOTE OU DIOXYDE DE CARBONE

On utilise de l'azote (N2) pour servir du vin à la pression. Il sert de gaz propulseur et de gaz protecteur, il protège contre l'oxydation, il est inerte et ne se mélange pas aux liquides. Par conséquent, nous pouvons garantir une durée de conservation minimale de 6 mois une fois le fût entamé. Si vous utilisez correctement l'installation de débit, vous avez besoin d'1 bouteille d'azote pour 700 litres de vin (35 fûts). Le cadran du manomètre indique :

- la quantité d'azote
- la pression sur le vin (min. 0,5 à max. 2 bars)
- la force avec laquelle le vin est soutiré.

C'est le dioxyde de carbone qui est utilisé pour le soutirage des bulles. Dans ce cas, un manomètre distinct est requis. Veuillez noter que la durée de conservation d'un fût entamé sous pression de dioxyde de carbone n'est que de 18 jours.

Contenu :	13 litres / 2,6 m3
Poids :	24 kg
Dimensions :	70 cm x 20 cm
Achat :	42 €
Caution vidange :	164 €

RINÇAGE

En principe, un rinçage très fréquent des tuyaux de vin n'est pas indispensable puisque l'azote et le vin n'interagissent pas. Toutefois, par souci d'hygiène générale, nous recommandons de les rincer environ 2 fois par an, afin d'optimiser le fonctionnement de l'appareil. Toutefois, un tuyau de Spritz doit être rincé plus fréquemment. Nous conseillons de toujours procéder à son rinçage en même temps que les tuyaux de bière.

QUEL EST LE **PRIX D'UN SYSTÈME DE VIN**

nous investissons dans des relations durables

VOTRE PARTENARIAT N'A PAS DE PRIX

Vous-même ne devez pas réaliser d'investissements, car nous nous en chargeons pour vous. Nous vous fournissons un nouvel appareil et nous veillons à ce qu'il soit installé chez vous et prêt à l'emploi. Vous remboursez cet appareil et sa maintenance technique grâce au chiffre d'affaires que vous réalisez sur l'ensemble de notre assortiment.

Chaque année, 2 % de votre chiffre d'affaires total est déduit de l'appareil et des éventuelles interventions techniques. Si vous réalisez au moins 12 500 € hors TVA de chiffre d'affaires annuel chez nous, vous ne payez pas de contribution.

Votre chiffre d'affaires est évalué chaque année et s'il apparaît qu'il est inférieur au montant susmentionné, vous payez une contribution de 300 € hors TVA. Ce montant est entièrement consacré à l'amortissement de votre appareil.

WE CARE ABOUT YOUR WINE
AND MORE

PARTENARIAT AVEC BAETEN
Être un bon partenaire est encore plus important qu'être un simple fournisseur. Par conséquent, nous nous penchons avec vous sur des solutions personnalisées. C'est pourquoi nous pouvons également vous proposer des bouteilles réutilisables, des cartes des vins et des verres. Et... nous avons également le plaisir de vous proposer une carte des vins, une carte de suggestions ou une carte de terrasse pour donner un coup de pouce à vos vins.

VERRES
Le vin approprié dans le verre adéquat.

Flûte 16 cl :	3,00 €
Verre tulipe 25 cl :	3,50 €
Verre magnifique 47 cl :	3,50 €
Verre à cocktail 44 cl :	2,90 €
Carafe 25 cl :	2,00 €
Carafe 50 cl :	2,00 €
Carafe 100 cl :	3,00 €

BOUTEILLES RÉUTILISABLES
Pour présenter joliment votre vin au fût sur la table, nous vous proposons différentes bouteilles et carafes sérigraphiées.

Bouteille transparente 50 cl :	1,50 €
Bouteille transparente de 75 cl :	1,50 €
Bouteille foncée 75 cl :	1,50 €

Plus de 1000 autres vins à découvrir par **www.baetenvinopolis.be**

THE PARTY STARTS WHEN WE ARRIVE
#BAETENVINOPOLIS

Restez toujours informé via facebook et instagram **@baetenvinopolis**

BAETEN
VINOPOLIS SINCE 1935

Weertersteenweg 181
B-3680 Maaseik
+32 (0) 89 56 75 15
vinostore@baetenvinopolis.be

www.baetenvinopolis.be