



VINOS FRANCESES

- CATÁLOGO 2025 -





Sophie Bonnet

 +503-6316-6150

 Info@TodoVinoSv.com

 TodoVinoSv





TODOVINO

Somos los **únicos** proveedores en El Salvador y en toda America Latina de vinos "**Signature**" procedentes de fincas familiares seleccionadas en Francia.

Cada variedad de vino tiene una historia **única** y se produce en cantidades mínimas, lo que los hace **excepcionales**.

BLANCO

- 30 Aligoté**
Domaine Olivier Morin,
Borgoña, Francia
Aligoté
- 32 Petit Chablis**
Domaine Des Craies,
Borgoña, Francia
Chardonnay
- 38 Chablis**
Domaine Jean Claude Martin
Borgoña, Francia
Chardonnay
- 45 Chablis 1er Cru "Beauregard"**
Domaine Jean Claude Martin
Borgoña, Francia
Chardonnay
- 35 Chitry "Constance"**
Domaine Olivier Morin,
Borgoña, Francia
Chardonnay
- 24 Pur Sauvignon**
Vignobles Jean Médeville & Fils
Bordeaux, Francia
Sauvignon Blanc & Gris



TINTO

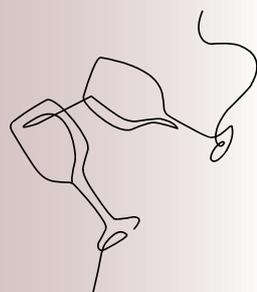
- "Coquette" 34**
Domaine Olivier Morin,
Borgoña, Francia
Pinot Noir
- Chitry "Constance" 38**
Domaine Olivier Morin,
Borgoña, Francia
Pinot Noir
- Chateau Fayau
Bordeaux Supérieur 26**
Vignobles Jean Médeville & Fils
Bordeaux, Francia
Sauvignon Blanc & Gris
- Irancy 40**
Domaine Olivier Morin,
Borgoña, Francia
Pinot Noir & Chardonnay
- Partàgi Syrah 25**
Domaine Olivier Morin,
Rhône, Francia
Syrah

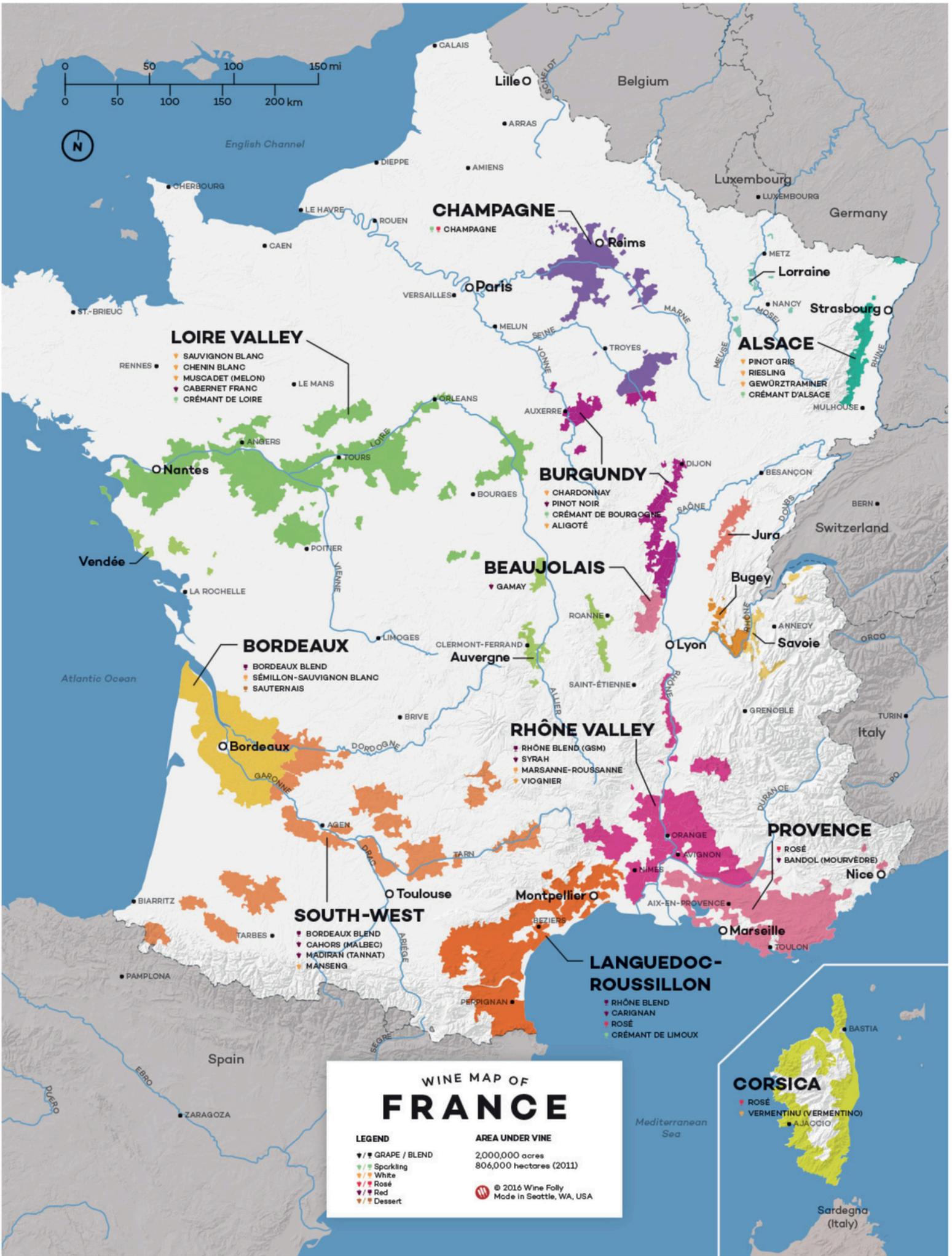
ESPUMANTE

- Cremant de Borgoña Brut 29**
"Tentation"
Domaine Olivier Morin,
Borgoña, Francia
Pinot Noir & Chardonnay

ROSADO

- Le Paradou Rose 23**
Domaine Le Paradou,
Provence, Francia
Cinsault





LOIRE VALLEY

- SAUVIGNON BLANC
- CHENIN BLANC
- MUSCADET (MELON)
- CABERNET FRANC
- CRÉMANT DE LOIRE

CHAMPAGNE

- CHAMPAGNE

ALSACE

- PINOT GRIS
- RIESLING
- GEWÜRZTRAMINER
- CRÉMANT D'ALSACE

BURGUNDY

- CHARDONNAY
- PINOT NOIR
- CRÉMANT DE BOURGOGNE
- ALIGOTÉ

BEAUJOLAIS

- GAMAY

BORDEAUX

- BORDEAUX BLEND
- SÉMILLON-SAUVIGNON BLANC
- SAUTERNAIS

RHÔNE VALLEY

- RHÔNE BLEND (GSM)
- SYRAH
- MARSANNE-ROUSSANNE
- VIIGNIER

PROVENCE

- ROSÉ
- BANDOL (MOURVÈDRE)

SOUTH-WEST

- BORDEAUX BLEND
- CAHORS (MALBEC)
- MADIRAN (TANNAT)
- MANSUNG

LANGUEDOC-ROUSSILLON

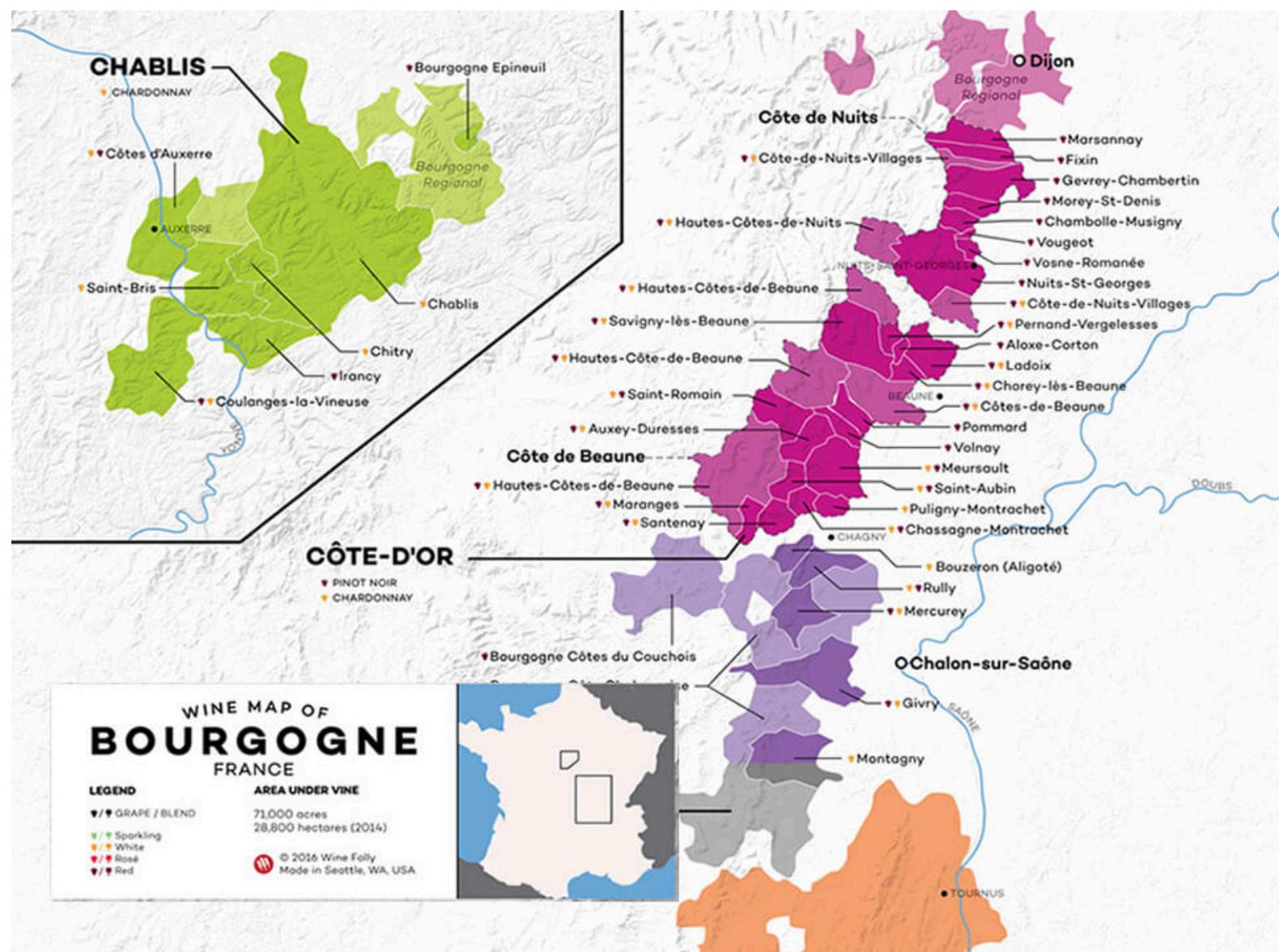
- RHÔNE BLEND
- CARIGNAN
- ROSÉ
- CRÉMANT DE LIMOUX

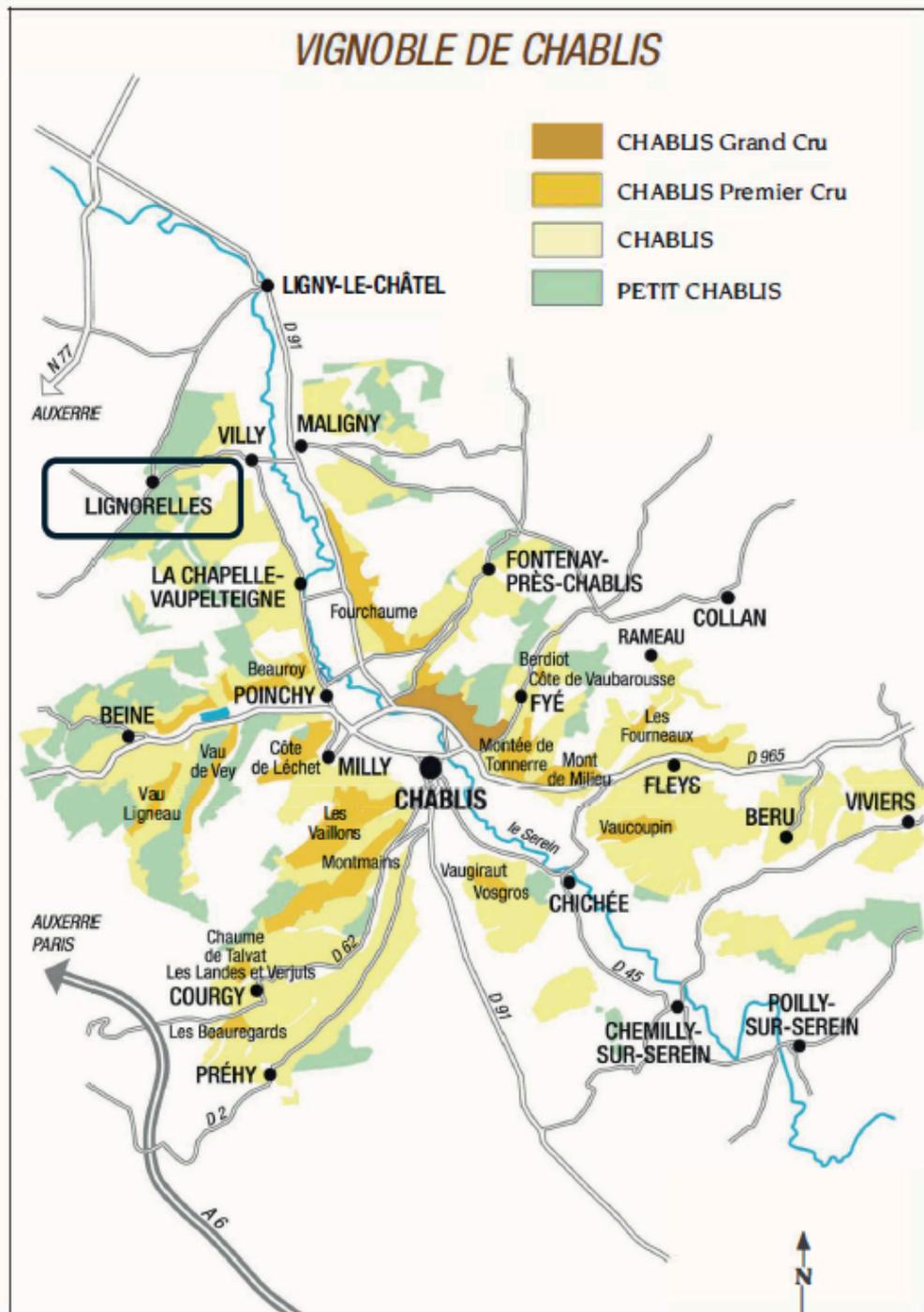
CORSICA

- ROSÉ
- VERMENTINU (VERMENTINO)

WINE MAP OF FRANCE

<p>LEGEND</p> <ul style="list-style-type: none"> GRAPE / BLEND Sparkling White Rosé Red Dessert 	<p>AREA UNDER VINE</p> <p>2,000,000 acres</p> <p>806,000 hectares (2011)</p> <p>© 2016 Wine Folly Made in Seattle, WA, USA</p>
--	---







DOMAINE DES
CRAIES
VINS DE CHABLIS

Petit Chablis

Borgoña

"Domaine des Craies" es una finca familiar de 13 hectáreas que se ha heredado de padres a hijas durante más de 5 generaciones, ubicada en Lignorelles, en el centro de los viñedos de Chablis.

Liderada por Alicia y Aurelie hacia una agricultura más sostenible, utilizan métodos ecológicos y productos de biocontrol como los aceites esenciales.



Borgoña



2022



100% Chardonnay

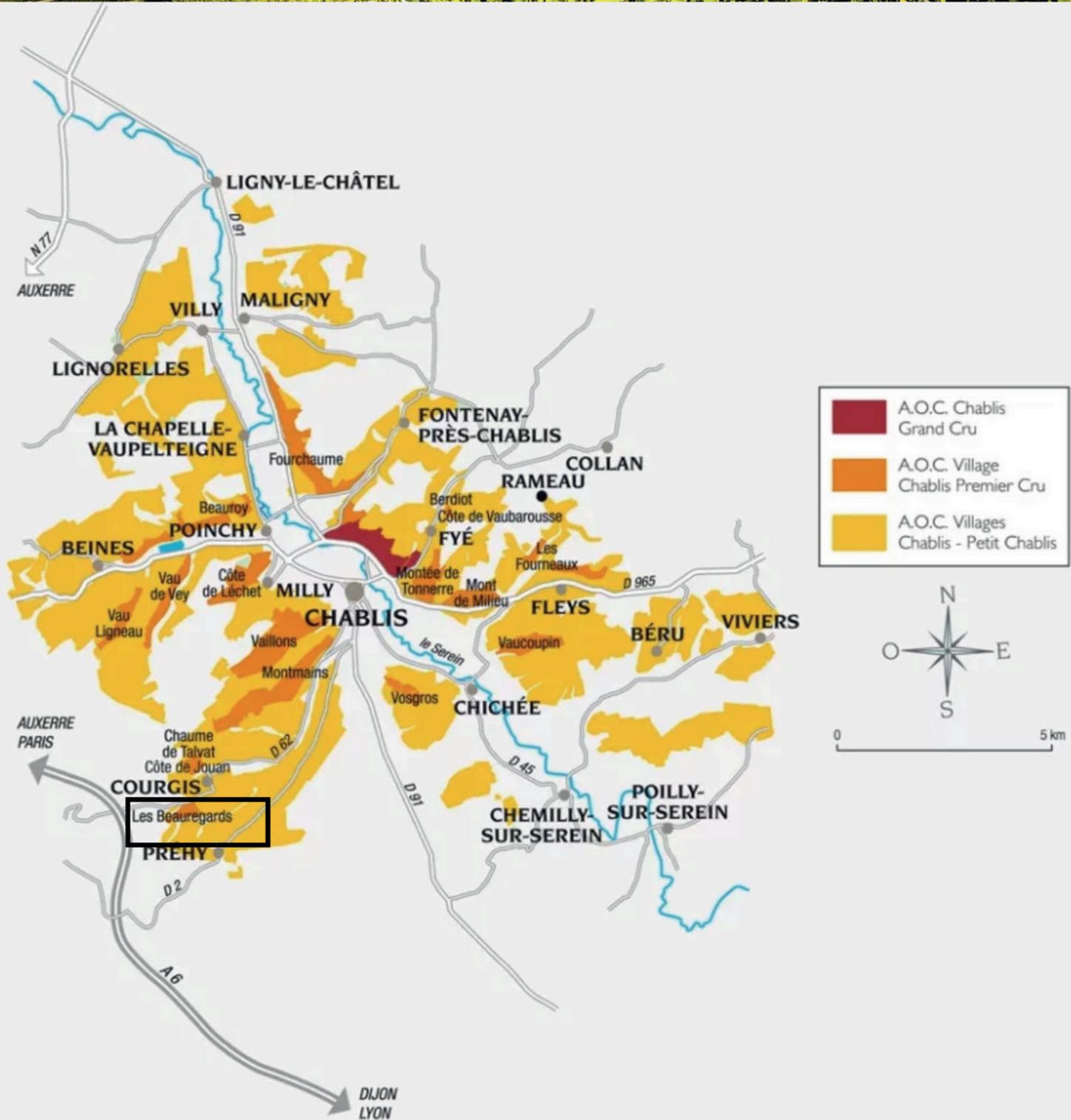


Entre 8 y 10 °C

Cuerpo ligero a medio, aromas afrutados (manzana, pera), flores blancas, mineral.

- *Marida muy bien con mariscos, ostras, pescados blancos, sushi, ensaladas frescas, verduras al vapor*

\$32/botella



Chablis



Domaine Jean Claude Martin es una historia familiar. Frederic y Claudia lo heredaron de sus padres. Frederic cuida las vifiedos, mientras Claudia trabaja en las bodegas.

Ambos estan comprometidos con una viticultura mas sostenible, apoyados por su padre, Jean-Claude, quien se interesa por alternativas a los pesticidas y fertilizantes quimicos .



Borgoña



2022



100% Chardonnay



Entre 9 y 10 °C

Este vino es muy mineral y tiene cuerpo medio con notas cítricas (limón, pomelo) y ligero sabor a hongos. Este vino ofrece una profundidad y complejidad en su sabor.

- *Se disfruta con terrinas de pescado, platos con pescado, espárragos o guisos de curry.*



\$38/botella



Chablis 1er Cru Beauregards



Borgoña



2022



100% Chardonnay



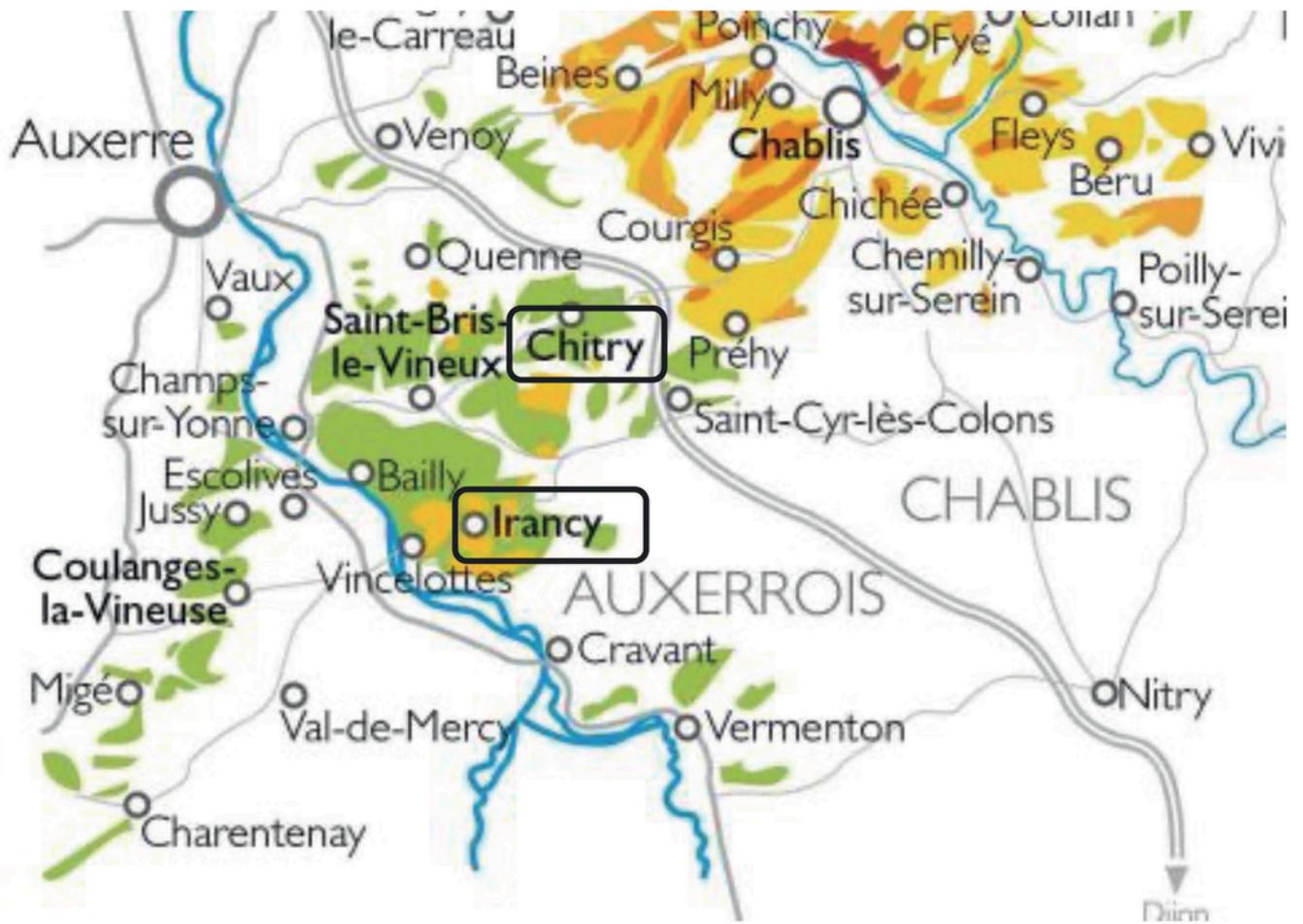
Entre 10 y 12 °C

Cuerpo medio con aromas de limón, manzana, vainilla y almendras. Es un vino elegante y complejo, elaborado con Chardonnay en una de las mejores parcelas de Chablis.

- *Marida con mariscos finos (vieiras, langosta), pescados blancos en salsas cremosas, pollo o pavo con salsas suaves, risottos de mar o seta.*



\$45/botella





“Tentation”

Borgoña

El pueblo vinícola de Chitry produce apasionadamente vinos de las tres principales uvas de Borgoña: chardonnay, pinot noir y aligote, en un valle de 14 hectareas entre Auxerre y Chablis.

Después de una primera carrera en la música, en 1992 él decidió asumir el negocio familiar, impulsado por el deseo de continuar el trabajo de sus antepasados, viticultores de Chitry desde el siglo XVII, junta con su esposa.



Borgoña



2022



Pinot Noir & Chardonnay



Entre 6 y 9 °C

Es fresco, con burbujas finas, buena acidez, y notas de frutas blancas, cítricos.

- *Marida muy bien con aperitivos, mariscos, sushi, ceviche, tempura, quesos suaves, tartas saladas (como quiche) y postres ligeros como frutas frescas o macarons.*



\$29/botella

OLIMIER
MORIN

Bourgogne Aligoté

Borgoña



Borgoña



2022



100% Aligoté



Entre 8 y 10 °C

Ligero, afrutado (manzana, limón), aromas de flores blancas, mineral.

- *De preferencia se acompaña con boquitas, pescados a la parrilla, mariscos. Tambien se puede disfrutar solo como aperitivo y si por si mismo*



\$30/botella



Chitry Constance Blanc

Borgoña



Borgoña



2022



100% Chardonnay



Entre 8 y 10 °C

Tiene un perfil fresco, mineral, con notas cítricas y florales, típico de los vinos blancos del norte de Borgoña.

- *Ideal para maridar con mariscos (Ostras, Mejillones, Tartar de atún/salmón), pescado blanco, verduras y carnes blancas (pollo, conejo...) con salsas ligeras.*



\$35/botella

O L I M I E R
M O R I N

“Coquette”

Borgoña



Borgoña



Mezcla de añadas



100% Pinot Noir



Entre 14 y 16 °C

Es un vino elegante, ligero y expresivo, con notas de frutas rojas frescas (cereza, frambuesa), sutiles especias ligeras.

- *Delicioso, un vino ligero que se disfruta con pollo (o pato), pescados grasos (Atún, Salmón), risotto, carpaccio*



\$34/botella



Chitry Constance Rouge

Borgoña



Borgoña



2022



100% Pinot Noir



Entre 15 y 17 °C

Ligero y fresco, con notas de cereza, frambuesa, violetas y un fondo ligeramente terroso.

- *Marida con pollo/pato, pescados grasos (Atún, Salmón), verduras asadas, pastas y risotto*



\$38/botella

O L I M I E R
M O R I N

Irancy

Borgoña



Borgoña



2022



100% Pinot Noir



Entre 15 y 17 °C

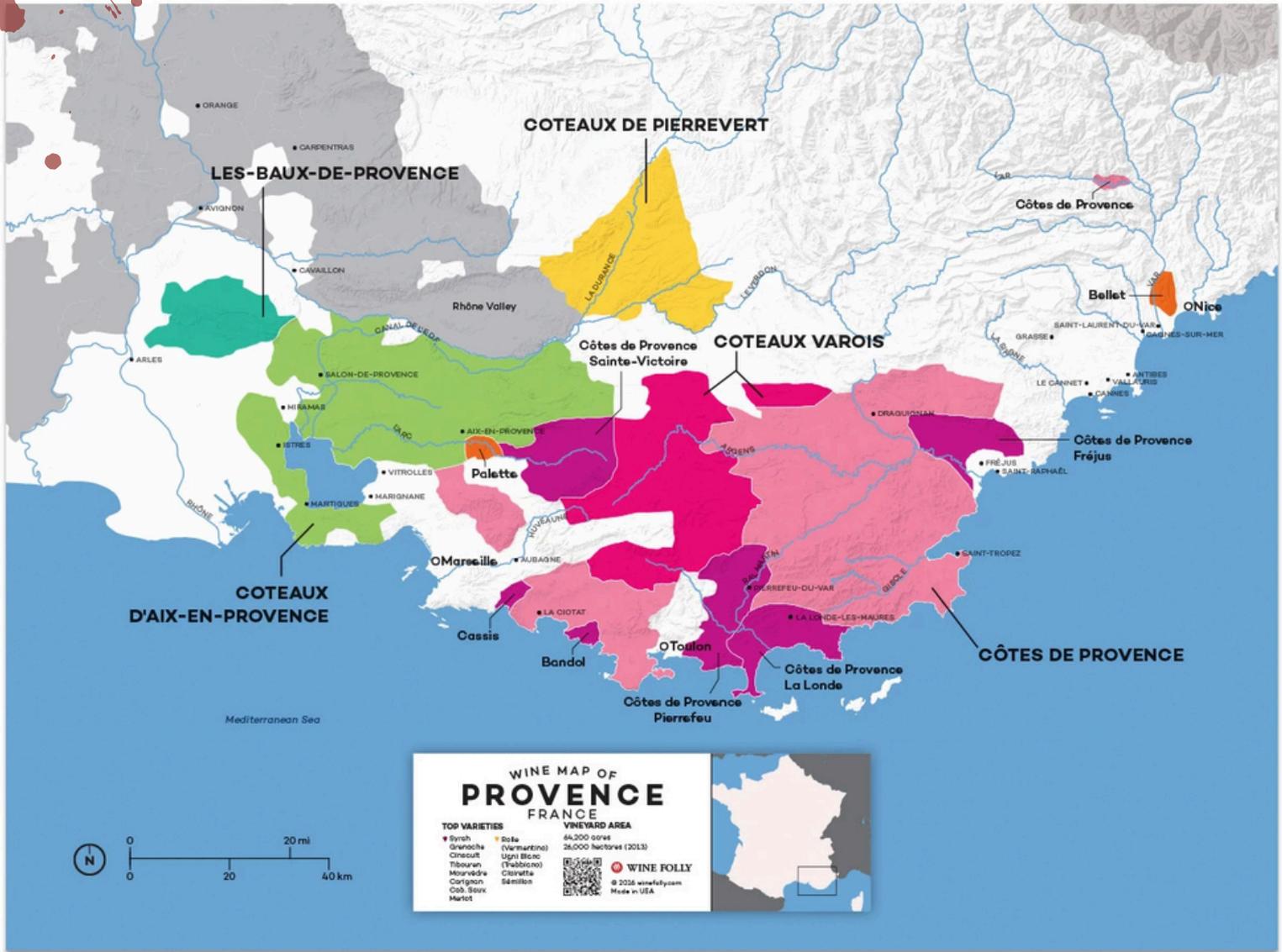
Muestra intensidad, con frutas rojas maduras (cereza negra, grosella), notas especiadas, florales y un toque terroso.

Un vino con carácter borgoñón auténtico.

- *Marida con carnes rojas, conejo, risotto, magret de pato, Lasaña ...*



\$40/botella



Le Paradou

Le Paradou Cinsault Rosé

Provence

Es la historia familiar de dos hermanos. Le Paradou significa "Paraíso" en lengua de Oc y se refiere a un molino de viento propiedad de la familia. Se encuentra en las montañas, cerca del Monte Sainte Victoire, conocido por las pinturas de Cézanne, cerca de Aix-en-Provence.



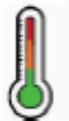
Provence



2024



100% Cinsault



Entre 8 y 10 °C

Cuerpo ligero con aromas a frutos rojos, cítricos y flores.

- *Es un vino versátil, ideal para comidas mediterráneas y ligeras (mariscos, pescados, ceviche suave o sushi...)*



\$23/botella

Jean Médeville & Fils
VIGNERONS DEPUIS 1826

Pur Sauvignon

Bordeaux

Elaboración de vino en el mismo lugar desde 1711, la familia compró la finca en 1826.

Este vino es una mezcla de vinos de tres añadas maduradas sobre lías durante 8 a 48 meses en cubas de cemento subterráneas.

Madurado sobre lías significa que el vino reposa con la levadura muerta después de la fermentación en lugar de filtrarse de inmediato.



Bordeaux



Mezcla de añadas



100% Sauvignon (Blanc & Gris)



Entre 8 y 10 °C

Aromas a frutas blancas (melocotón, pera) y bastante mineral. Buen equilibrio y fresca, con notas de limón al final.

- *Marida bien con mariscos, pescados blancos, ensaladas frescas, platos vegetarianos*



\$24/botella



Château Fayau

Bordeaux Supérieur

Bordeaux

Tras el despalillado, las uvas se introducen en depósitos de acero inoxidable para la fermentación durante 15 a 18 días.

Después, las uvas se envejecen en barricas subterráneas antes de su ensamblaje.



Bordeaux



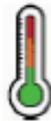
2020



35 % Cabernet Sauvignon

40 % Merlot

25 % Cabernet Franc



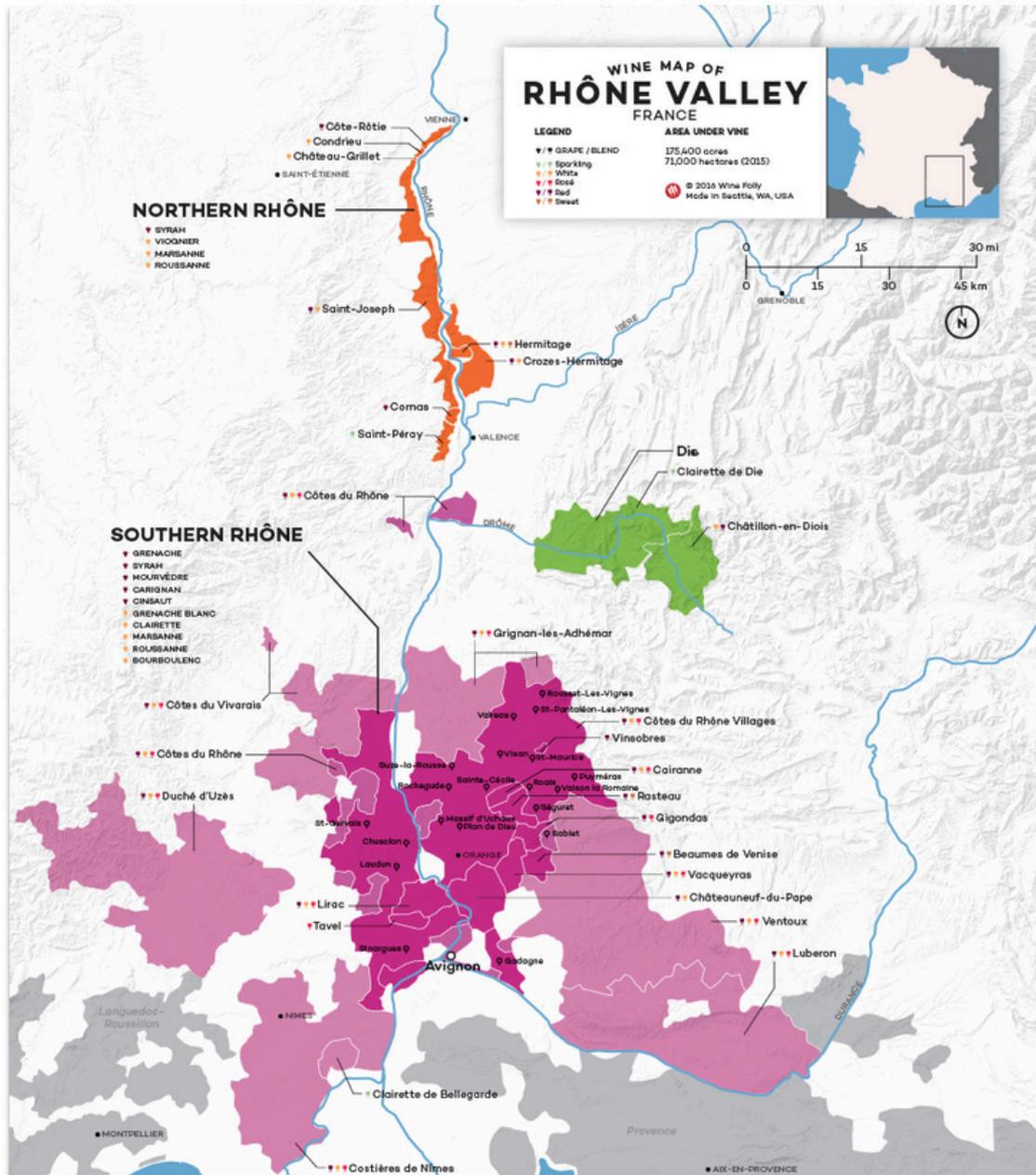
Entre 15 y 17 °C

Frutos rojos jugosos y ciruela con notas de pimienta negra y un toque de vainilla (de la crianza en barrica).

- *Combina bien con carnes rojas a la parrilla o al horno, o con pato o pollo asado, embutidos curados, setas salteadas, pastas con salsas oscuras como boloñesa o ragú.*



\$26/botella



Jean-Louis Mourre



Partàgi Syrah

Rhône

El viñedo de la familia Mourre se fundó en 1962, cuando la familia regresó de Argelia y adquirió la finca. La finca ha pasado de su abuelo a su padre y de nuevo a él en la actualidad, y se cultiva de forma ecológica.



Rhône



2023



100% Syrah



Entre 14 y 17 °C

Se distingue por aromas de moras, pimienta y frutos rojos maduros.

- *Marida perfectamente con carnes a la parrilla, guisos especiados, embutidos. Ideal para platos sabrosos con carácter y notas mediterráneas.*



\$25/botella

Pagos

13% IVA no incluido

El pago se realiza a la recepción de los productos/servicios

Pedidos: Sophie Bonnet +503-6316-6150 // Info@TodoVinoSv.com

Para entrega al día siguiente, realice su pedido de lunes a viernes antes de las 6:00 p. m.

(entrega entre las 9:00 a. m. y las 3:00 p. m.)





BANCO INDUSTRIAL

Cuenta Corriente

Numero de Cuenta:

01-005-000-460-0

Nombre: TodoVino SA de CV

Correo: info@TodoVinoSv.com



Otros Servicios

No dude en solicitar mi ayuda si la necesita :

- Otros **vinos Signature** o exclusivos que no tengo en mi catalogo pero se puede obtener
 - Aquí le brindamos algunas sugerencias para **armonizar** sus vinos con los platillos de su elección o para seleccionar nuevos vinos que disfrute. Le ofrecemos opciones para que pueda disfrutar al máximo de sus próximas catas y comidas.
 - Ayuda con **cenas y servicio VIP** en su residencia (contando con más de 15 años de experiencia en restaurantes con estrellas Michelin y hoteles de lujo en Francia, Estados Unidos y Canadá).
 - Servicio de **degustación/cata** y educación de vinos **a domicilio** para aprender y disfrutar del arte vinícola en compañía de sus familiares, amistades y colegas.
 - **Aprendizaje** del **vino** y técnicas de servicio (para empleadas domésticas, para personal en general, etc...)
- 