

# COMMANDES GROUPEES

PRINTEMPS  
2017



*Domaines & Villages*

VENTE DIRECTE - SÉLECTIONS

jusqu'à  
**-50%**  
sur plus de 200 vins







+ de 200 bonnes affaires

en direct du producteur ; des occasions à ne pas manquer, des coups de cœur à découvrir pour leurs qualités et leurs prix exceptionnels !

jusqu'à  
**-50%**  
sur plus de 200 vins





# IGP Île de Beauté Rosé 2016

- ↳ Pétale de rose, fruits
- ↳ Fraîche et gourmande
- ↳ A boire jeune
- ✓ Très frais : 8 à 10°C
- ↳ Apéritifs

**-45%**

~~6,90~~  
**3,79€**

La bouteille de 75 cl.



## Niellucciu 2016

IGP Île de Beauté

- ↳ Cerise noire, épices intenses
- ↳ Ronde et chaleureuse
- ↳ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ↳ Fromages Corsés

**-44%**

~~8,90~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Vermentino 2016

IGP Île de Beauté

- ↳ Fruits blanc, épices
- ↳ Riche et expressive
- ↳ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Très frais : 8 à 10°C
- ↳ Apéritif, poisson grillé

**-44%**

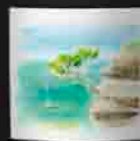
~~8,90~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.



**SCIACCARELLU**

IGP ÎLE DE BEAUTÉ



2016

# Sciaccarellu

2016

## IGP Île de Beauté

- > Fruits rouges et blancs, notes poivrées
- ≡ Élégante et persistante
- ⇒ A boire jeune
- ✓ Très frais : 8 à 10°C
- ☞ Grillades

-44%

8,90

4,99€

La bouteille de 75 cl.



# Grain de Folie Rosé

VIN D'ESPAGNE

- Pêche fraîche, fraise fraîche, notes florales
- ☞ Gourmande et souple
- ☞ À boire jeune
- ✓ Très frais : 8 à 10°C
- ☞ Apéritif

**-58%** ~~5,99~~  
**2,50€**

La bouteille de 75 cl.



# Grain de Folie Rouge

VIN D'ESPAGNE

- Fruits rouges et noirs Intense
- ☞ Densité et chaleureuse
- ☞ À boire jeune
- ✓ Entre 14° et 17° C
- ☞ Grillades

**-58%** ~~5,99~~  
**2,50€**

La bouteille de 75 cl.



# Bergerac Rosé 2015-16

Chevalier Grand Claud

- Fruits rouges, notes d'agrumes
- ☞ Élégante et rafraîchissante
- ☞ À boire jeune
- ✓ Très frais : 8° à 10° C
- ☞ Tapas, grillades

**-50%** ~~5,95~~  
**2,99€**

La bouteille de 75 cl.



# Pinot Noir Rosé 2014-16

Ernest Seguin VDF

- Fraise, notes de fleurs et d'agrumes
- ☞ Croquante et fraîche
- ☞ À boire jeune
- ✓ Très frais : 8° à 10° C
- ☞ Salades, grillades

**-39%** ~~6,50~~  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



# Côtes du Rhône Rosé 2015 Villa d'Erg

- Grosseille, minéral, framboise
- ☞ Vive et aromatique
- ☞ À boire jeune
- ✓ Très frais : 8° à 10° C
- ☞ Tapas, charcuterie

**-54%** ~~8,00~~  
**3,69€**

La bouteille de 75 cl.



# Cloître St Martin 2015-16

Maison Colin Seguin VDF

- Fruits de la passion, pamplemousse
- ☞ Fraîche et goulayante
- ☞ À boire jeune
- ✓ Très frais : 8° à 10° C
- ☞ Apéritif

**-50%** ~~7,99~~  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.





## Gamay Rosé <sup>7</sup>

2016

Ernest Seguin VDF

- Bonbon, fruits frais
- Croquante et vive
- A boire jeune
- ✓ Très frais : 8 à 10°C
- Apéritif



**-57%**

~~6,95~~

**2,99€**

La bouteille de 75 cl.

*L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

# Côtes de Provence 2016 Bio

Domaine Le Loup Bleu

- Agrumes
- ☞ Élégante, ronde et minérale
- ☞ À boire jeune
- ✓ Très frais : 8° à 10° C
- ☞ Apéritif, grillades

**-42%**

~~12,00~~  
**6,99€**

La bouteille de 75 cl.



15

## Rosé d'Anjou 2016

Anne Dexemple

- Fruits rouges, rose
- ☞ Élégante et ronde
- ☞ À boire jeune
- ✓ Très frais : 8° à 10° C
- ☞ Apéritif, brochettes

**-22%** ~~5,80~~  
**4,50€**

La bouteille de 75 cl.



12

## Lirac 2015-16

Villa d'Erg

- Framboise, cerise, épice
- ☞ Gourmande et équilibrée
- ☞ À boire jeune
- ✓ Très frais : 8° à 10° C
- ☞ Volaille, grillades

**-38%** ~~7,99~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.



13

## Cabernet d'Anjou 2016

Anne Dexemple

- Fleurs, coulis de cerise
- ☞ Élégante et équilibrée
- ☞ À boire jeune
- ✓ Très frais : 8° à 10° C
- ☞ Charcuterie, brochettes

**-28%** ~~6,90~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.



14







# Les 2 Oliviers

VDF

**VOTRE ROSÉ PRÉFÉRÉ**

N°1 des ventes de rosé

## Rosé 2015-16

16

- Fraîse, framboise, minéral
- ≡ Fraîche et ronde
- ⇒ À boire jeune
- ✓ Très frais : 8° à 10° C
- ↻ Apéritif, salades

## Blanc 2015

17

- Floral et minéral
- ≡ Fraîche et croquante
- ⇒ À boire jeune
- ✓ Entre 10 et 12° C
- ↻ Apéritif, fruits de mer

## Rouge 2015

18

- Baies sauvages, thym
- ≡ Fraîche et élégante
- ⇒ À boire jeune
- ✓ Entre 14° et 17° C
- ↻ Tourte de légumes

**-50%**

~~8,00~~

**3,99€**



La bouteille de 75 cl.



## Pinot Noir <sup>19</sup>

2012-13-15

Ernest Seguin VDF

- Fruits rouges, notes épicées
- ☺ Ronde et légère
- ☞ À boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ☞ Plats quotidiens

**-57%**

~~6,95~~

**2,99€**

La bouteille de 75 cl.





# Chardonnay 2013-14

*Ernest Seguin VDF*

- Agrumes, pêche
- ☞ Fraîche et souple
- ☞ À boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ☞ Poissons, fruits de mer

**PRIX LE PLUS BAS**  
JAMAIS VU AU CATALOGUE

**-57%** ~~6,95~~  
**2,99€**

La bouteille de 75 cl.



85/100

sur le guide

**Gilbert  
&  
Gaillard**





21

## Maçon Villages 2012

- Poire, coing
- Onctueuse et persistante
- À boire
- ✓ Autour de 11-13°C
- Volaille en sauce



**-62%**

~~10,50~~

**3,99€**

La bouteille de 75 cl.

## IGP Aligoté 2015-16

Le Père Henri

- ▷ Agrumes et amandes
- ≡ Fraîche et vive
- ▷ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ↻ Huîtres

**-45%**  
~~6,95~~  
**3,79€**

La bouteille de 75 cl.



22

## Chardonnay 2013-14 VDF

- ▷ Pêche, coing, amande grillée
- ≡ Enrobée et dense
- ▷ À boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ↻ Apéritif, volaille

**-44%**  
~~8,90~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.



23

## Coteaux Bourguignons 2014

- ▷ Aubépine, fruits blancs
- ≡ Franche et souple
- ▷ À boire
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ↻ Apéritif, terrine de poisson

**-38%**  
~~7,99~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.



24

## Viré Clessé 2014-15

- ▷ Pêche, poire, fleurs
- ≡ Vive et minérale
- ▷ À boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ↻ Apéritif, feuilletés salés

**-50%**  
~~11,90~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



27

## Mâcon Chaintré 2010-12

- ▷ Fruits blancs, minéral
- ≡ Souple et généreuse
- ▷ À boire
- ✓ Autour de 11-13°C
- ↻ Poisson à la crème

**-38%**  
~~8,90~~  
**5,50€**

La bouteille de 75 cl.



25



30

# Saint Véran

*Assemblage de plusieurs millésimes*

- ↳ Fruits blancs, notes florales
- ↳ Equilibrée et souple
- ↳ A boire sous 3 ans depuis 2017
- ✓ Entre 10° et 12° C
- ↳ Apéritifs, crustacés

**-41%** ~~11,90~~  
**6,99€**

La bouteille de 75 cl



## Mâcon Igé 2009

26

- Agrumes, fruits secs
- Onctueuse et équilibrée
- À boire
- ✓ Autour de 11-13°C
- 👉 Escargot de bourgogne



**-38%**  
~~10,50€~~  
**6,50€**

La bouteille de 75 cl.

## Bouzeron 2015

28

- Notes minérales et florales
- Tonique et croquante
- Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12° C
- 👉 Fruits de mer



**-29%**  
~~9,90€~~  
**6,99€**

La bouteille de 75 cl.

# Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2016

31

- Agrumes, citron, fleurs
- Belle fraîcheur
- À boire sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12° C
- 👉 Entrée froide



**-34%**  
~~14,90€~~  
**9,90€**

La bouteille de 75 cl.

## Bourgogne Chardonnay 2015

29

- Fruits jaunes, notes toastées
- Ample et gourmande
- Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12° C
- 👉 Poisson aux herbes



**-42%**  
~~12,00€~~  
**6,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Montagny 2016

32

- Agrumes, vanille, ananas
- Harmonieuse et ronde
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 11-13°C
- 👉 Poisson grillé



**-40%**  
~~19,90€~~  
**11,90€**

La bouteille de 75 cl.

## Santenay 2014

33

- Fruits secs, notes brochées
- Équilibrée et complexe
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 11-13°C
- 👉 Volaille en sauce



**-37%**  
~~21,90€~~  
**13,90€**

La bouteille de 75 cl.

## Chablis 1er Cru 2015

34

Montmains

- Notes florales et minérales
- Riche et fraîche
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12° C
- 👉 Coquillages, crustacés



**-27%**  
~~25,90€~~  
**18,90€**

La bouteille de 75 cl.



## Régnié

40

2013-14

- ↳ Fruits noirs, notes d'épices
- ⇒ Expressive et croquante
- ⇒ À boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15° C
- 🍷 Viandes rouges



**-55%**

~~8,95~~

**3,99€**

La bouteille de 75 cl





## Cloître St Martin 2012-13

35

VDF

- Fruits rouges et noirs
- Fraîche et ronde
- À boire
- ✓ Entre 13° et 15° C
- 👉 Tartes salées



-50%  
~~7,99~~  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Pinot Noir 2012-13-14

VDF

- Framboise, notes boisées
- Ronde et gourmande
- À boire sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15° C
- 👉 Viandes rouges en sauce

-44%  
~~8,90~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.



36

## Coteaux Bourguignons 2014

37

- Cerise, groseille, épices
- Gourmande et vive
- À boire
- ✓ Entre 13° et 15° C
- 👉 Amuses bouches



-33%  
~~8,95~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Morgon 2014-15

38

- Fruits noirs, notes florales, épices
- Ronde et ample
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15° C
- 👉 Volaille rôtie



-37%  
~~7,95~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Bourgogne Les Pierres 2010

39

- Fruits rouges et noirs intenses
- Souple et légère
- À boire
- ✓ Autour de 14-15° C
- 👉 Charcuterie, viandes



-41%  
~~8,50~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Chiroubles 2011

42

- Fruits rouges mûrs, fleurs
- Souple et gourmande
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 13° et 15° C
- 👉 Bœuf bourguignon



-42%  
~~8,60~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Bourgogne Coulanges la Vineuse 2014

44

- Mûre, prune, notes minérales
- Elegante et soyeuse
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15° C
- 👉 Viande rouge saisie



-40%  
~~9,95~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Juliéнас <sup>41</sup>

### 2011-14

- Cerise, mûre, fraise, cannelle
- ☞ Fruité et souple
- ☞ A boire sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 13° et 15°C
- ☞ Viande

**-50%**

~~7,95~~

**3,99€**

(à la bouteille de 75 cl)



## Moulin à Vent 2014

43

- Fruits rouges, notes boisées
- Dense et riche
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15° C
- 👉 Gibier, spécialités régionales

-40%

9,99  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Morgon 2015-16

46

*Les Charmes*

- Fruits mûrs, cerise, abricot
- Généreuse et ample
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15° C
- 👉 Viandes rôties

-41%

11,90  
**6,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Juliéna 2011-13

*Les Impatientes*

47

- Mûre, caramel, framboise
- Puissante et gourmande
- A boire sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15° C
- 👉 Gibier en sauce

-44%

12,50  
**6,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Moulin à Vent 2015

*Les Pêrelles*

48

- Fruits noirs confits, notes toastées
- Gourmande et riche
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- 👉 Faisan, viande au grill

-43%

13,90  
**7,95€**

La bouteille de 75 cl.



## Bourgogne Pinot Noir 2015

49

*Cuvée Jean Sans Peur*

- Fruits rouges, notes boisées
- Souple et équilibrée
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15° C
- 👉 Fromages à caractère

-33%

12,00  
**7,99€**

La bouteille de 75 cl.





## Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2014

45

- ↳ Griotte, sous-bois, épices
- ↳ Harmonieuse et complexe
- ↳ A boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ↳ Entrecôte grillée

**-30%**~~10,00~~**6,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2015-16

- Griotte, sous-bois, épices
- ☞ Harmonieuse et complexe
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ☞ Viande en sauce, gibier

**-33%** ~~14,90~~  
**9,90€**

La bouteille de 75 cl.



## Saint Aubin 2014

- Notes de framboise, griotte
- ☞ Ample et soyeuse
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ☞ Viande mijotée

**-36%** ~~17,90~~  
**11,50€**

La bouteille de 75 cl.



## Mercurey 2012-13 *L'Audacieux*

- Cerises noires, mûres
- ☞ Franche et croquante
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 15 et 16°C
- ☞ Viande rouge grillée

**-40%** ~~19,90~~  
**11,90€**

La bouteille de 75 cl.



## Givry 1er Cru 2012

*La Grande Berge*

- Fruits rouges, notes vanillées
- ☞ Gourmande et riche
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ☞ Viande sauce forestière

**-35%** ~~19,90~~  
**12,90€**

La bouteille de 75 cl.



## Maranges 1er Cru<sup>54</sup> 2015

*La Fussièrè*

- Cerise noire, mûre, épices
- ☞ Puissante et ronde
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ☞ Boeuf grillé

**-29%** ~~21,00~~  
**14,90€**

La bouteille de 75 cl.



## Saint Aubin 1er Cru 2014

- Griotte, framboise
- ☞ Souple et velouté
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ☞ Viande braisée

**-36%** ~~25,00~~  
**15,90€**

La bouteille de 75 cl.





# Beaujolais Villages

56

2013

- ▷ Framboise, groseille, melon
- ◌ Ronde et fraîche
- ▷ À boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 13° et 15° C
- ↻ Apéritif, charcuterie

**-24%** ~~7,90~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



**1  
CARTON  
ACHETÉ**

**=**



**1  
CARTON  
OFFERT\***

\* 35,94 € les 12 bouteilles, soit 2,99 € la bouteille dans le cadre de l'offre. Dans la limite des stocks disponibles. Ne saisissez que le prix d'un carton dans le bon de commande au tarif remisé. Votre carton offert sera automatiquement ajouté par nos soins.

## Moulin à Vent 2009

58

- Fruits noirs, cerise, polvre
- Généreuse et soyeuse
- À boire
- ✓ Entre 13° et 15°C
- 👉 Gibier en sauce



**-46%** 12,90  
**6,99€**

La bouteille de 75 cl.

# FAMILLE *Bosse-Platière* VITICULTEURS DEPUIS 1890



## Saint Amour 2013

59

- Fraise, framboise, cerise mûre
- Expressive et riche
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 13° et 15°C
- 👉 Andouillette grillée



**-38%** 12,90  
**7,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Brouilly 2009

57

- Cassis, myrtille, fraise
- Gourmande et souple
- À boire
- ✓ Entre 13° et 15°C
- 👉 Fromages affinés



**-50%** 9,90  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Côte de Brouilly 2012

60

- Cassis, violette, fruits noirs
- Persistante et charnue
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 13° et 15°C
- 👉 Coq au vin



**-38%** 12,90  
**7,99€**

La bouteille de 75 cl.



DOMAINE  
**PARIS L'HOSPITALIER**

Domaine Paris l'Hospitalier, exploitation traditionnelle installée dans les Hautes-Côtes de Beaune exploite 15 ha de vignes.



**Coteaux  
Bourguignons  
2015**

62

- ▷ Framboise, pivoine, cannelle
- ◁ Croquante et fraîche
- ▷ À boire jeune
- ✓ Autour de 10° C
- ☞ Apéritif

-30%

8,50  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



**Coteaux  
Bourguignons  
2014-15**

63

- ▷ Fruits rouges et jaunes
- ◁ Légère et ronde
- ▷ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 13-15° C
- ☞ Charcuterie, plats italiens

-30%

8,50  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.





## Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2015

64

- ▷ Fruits noirs et rouges, notes boisées
- ◀ Onctueuse et riche
- ▷ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- 🍷 Plats bourguignons

**-31%**  
~~14,50~~  
**9,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Mercurey 2015

65

- ▷ Fruits rouges, cassis, boisé
- ◀ Expressive et ronde
- ▷ Vin de garde
- ✓ Autour de 15-16°C
- 🍷 Terrine de campagne, gibier

**-31%**  
~~20,00~~  
**13,90€**

La bouteille de 75 cl.



## Santenay 2015 Les Cornières

66

- ▷ Fruits rouges intenses
- ◀ Généreuse et riche
- ▷ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- 🍷 Gibier

**-29%**  
~~19,50~~  
**13,90€**

La bouteille de 75 cl.



## Mercurey 2015

67

- ▷ Fleurs blanches, agrumes, pain grillé
- ◀ Gourmande et généreuse
- ▷ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 11-13°C
- 🍷 Volaille rôtie

**-40%**  
~~25,00~~  
**14,90€**

La bouteille de 75 cl.



## Les Trois Croix 2016 VDF

61

- ▷ Groseille, cassis, notes grillées
- ◀ Ronde et équilibrée
- ▷ A boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- 🍷 Gibiers

**-38%**  
~~7,99~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.





CHÂTEAU DE  
*Lachassagne*  
SUD BEAUJOLAIS



Le Château de Lachassagne vous présente ses vins de Bourgogne élaborés à partir de cépages présents dans le clos, cultivés dans le respect du terroir et de l'écologie de la vigne.

**Bourgogne  
Chardonnay  
2014-15**

*Clos du Château*

- Beurre frais, fleurs blanches
- ☞ Ample et élégante
- ☞ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12° C
- ☞ Fruits de mer, poisson

-22%  
~~8,95~~  
**6,99€**

La bouteille de 75 cl.



**Bourgogne  
Pinot Noir  
2015**

*Clos du Château*

- Fraîche, framboise
- ☞ Tanins fins et souples
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ☞ Viande sauce au vin

-22%  
~~8,95~~  
**6,99€**

La bouteille de 75 cl.



**Bourgogne  
Chardonnay  
2014-15 PRESTIGE**

*Clos du Château*

- Fruits jaunes, vanille
- ☞ Ronde et onctueuse
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12° C
- ☞ Saumon, volaille

-23%  
~~12,90~~  
**9,90€**

La bouteille de 75 cl.



**Bourgogne Pinot  
Noir 2015 PRESTIGE**

*Clos du Château*

- Cassis, cerise, pain grillé
- ☞ Subtile et onctueuse
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ☞ Fromages doux, viande rôtie

-23%  
~~12,90~~  
**9,90€**

La bouteille de 75 cl.



Les Natives

VINS SANS SULFITES AJOUTÉS

*Pour rester au plus près  
du goût originel.*

Sans ajouter de soufre,  
les vins sont plus aromatiques et  
généreux. Les bouches sont plus rondes,  
expressives et les tanins plus soyeux.

Sans ajouter de soufre,  
les vins sont moins protégés.  
Pour conserver toutes leurs qualités, ils  
doivent être préservés de la chaleur et de  
la lumière.

VINS SANS SULFITES AJOUTÉS



Syrah 2016 VDF

72



- ↳ Cassis, mûre, cerise
- ↳ Riche et enrobée
- ↳ À boire sous 3 ans depuis la récolte
- ↳ Autour de 16-17° C
- ↳ Grillades, barbecue

-56%

9,00

3,99€

La bouteille de 75 cl.





## Cabernet Sauvignon 73

2016 VDF

- Poivron rouge, pâtisserie, grillé
- ⇌ Structurée et élégante
- A boire sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ⇌ Viandes rouges

**-56%**

~~9,00~~

**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Coteaux Bourguignons 78

2014

*Le Chant du Loup*

- Confiture de fruits rouges
- ⇌ Concentrée et ample
- Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ⇌ Viandes grillées

**-39%**

~~9,90~~

**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Pinot Noir 2016

74

VDF

- ▷ Fruits rouges frais et croquants
- ≡ Fine et équilibrée
- ▷ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15° C
- 👉 Volaille grillée



**-45%** ~~9,00~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.

## IGP Comtés Rhodaniens 2015

75

Domaine du Loup

- ▷ Fleurs blanches, pêche, pomme
- ≡ Parfumée et ronde
- ▷ À boire
- ✓ Entre 10° et 12° C
- 👉 Cuisine exotique, apéritif



**-55%** ~~11,00~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.

## IGP Comtés Rhodaniens 2016 *Domaine du Loup*

77

- ▷ Prune cuite, fraise
- ≡ Gouleyante et ronde
- ▷ À boire sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- 👉 Canette rôtie

**-55%** ~~11,00~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.



## IGP Comtés Rhodaniens Rosé 2015

76

Domaine du Loup

- ▷ Zeste d'agrumes, grenadine
- ≡ Intense et fraîche
- ▷ À boire
- ✓ Frais ; autour de 9-10° C
- 👉 Salade, brochettes



**-55%** ~~11,00~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Morgon 2015-16

79

Côte du Py

- ▷ Fruits rouges, cerise, épices douces
- ≡ Riche et gourmande
- ▷ À boire jeune
- ✓ Autour de 15-16° C
- 👉 Gibler mijoté



**-33%** ~~11,90~~  
**7,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Bourgogne Pinot Noir 2015

80

Les Charmes

- ▷ Fruits rouges, notes grillées
- ≡ Dense et équilibrée
- ▷ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- 👉 Boeuf en sauce



**-40%** ~~15,00~~  
**8,95€**

La bouteille de 75 cl.

## Bourgogne Chardonnay 2015

81

Les Charmes

- ▷ Poire, miel, notes boisées
- ≡ Veloutée et élégante
- ▷ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12° C
- 👉 Viande blanche, poisson grillé

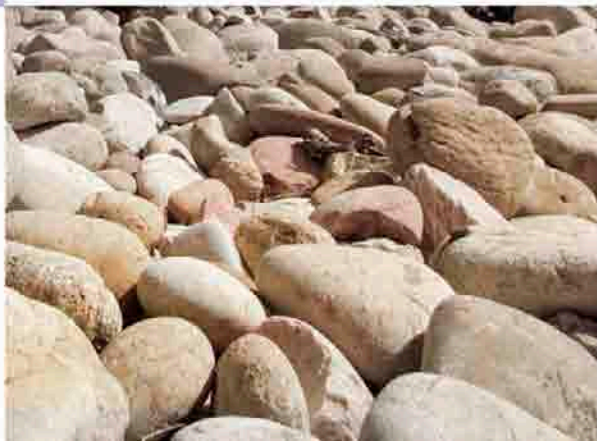


**-40%** ~~15,00~~  
**8,95€**

La bouteille de 75 cl.



Attachée à la diversité des appellations de la Vallée du Rhône, la Villa d'Erg propose des vins très fruités caractérisés par un savant équilibre entre fraîcheur et élégance.



## Viognier <sup>83</sup> 2015 VDF

### Le Temps des Grives

- > Fruits confits, abricot, miel
- ≡ Généreuse et gourmande
- ≡ À boire sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9-10° C
- ☞ Apéritif

**-50%**

~~9,90~~

**4,99€**

La bouteille de 75 cl.



**87/100**  
sur le guide  
**Gilbert  
& Gaillard**

VIOGNIER



2015

VIN DE FRANCE

MIS EN BOUTEILLE PAR VILLA D'ERG

100% VITICULTURE BIOLOGIQUE

Produit de France

# Lirac 2015

Villa d'Erg

84

- Notes florales, fruits blancs
- Élégante et équilibrée
- A boire sous 4 ans depuis la récolte
- Entre 10° et 12° C
- Poisson en sauce



-47%

~~9,50~~

**4,99€**

La bouteille de 75 cl.

# Syrah 2014-16

Rencontre Sauvage  
VDF

85

- Violette, fruits rouges, caramel
- Ronde et gourmande
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Autour de 16-17° C
- Plats épicés, grillades



-50%

~~5,95~~  
**2,99€**

La bouteille de 75 cl.

# Valréas 2015

Côtes du Rhône  
Villages  
Villa d'Erg

87

- Confiture de fruits rouges
- Ronde et élégante
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Autour de 16-17° C
- Paëlla, merguez



-50%

~~8,00~~  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



# Côtes du Rhône 2014-15

82

Villa d'Erg

- Flours, vanille, mirabelle
- Souple et légère
- A boire sous 4 ans depuis la récolte
- Entre 10 et 12° C
- Papillote de poisson

-57%

~~7,00~~

**2,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Vacqueyras

94

2015 *Villa d'Erg*

- Fruits rouges, notes de réglisse et café
- Souple et équilibrée
- A boire sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 🍷 Bœuf grillé



**-50%**

~~13,90~~

**6,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Cairanne 2013

88

Côtes du Rhône

Villages

*Villa d'Erg*

- Fruits noirs, pointe d'épices
- Onctueuse et élégante
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 🍷 Plats épicés

**-45%**

~~9,00~~

**4,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Lirac 2014

89

*Villa d'Erg*

- Fruits rouges, nuances d'épices, poivre
- Veloutée et souple
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 🍷 Légumes du soleil

**-47%**

~~9,50~~

**4,99€**

La bouteille de 75 cl.





# Côtes du Rhône

2015 Vieilles Vignes

Villa d'Erg

- Fruits rouge mûrs, notes épicées
- ≡ Ample et enrobée
- ⇒ À boire sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 👉 Plateau de fromages

**-43%** ~~7,00~~  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



86

# Rasteau 2013-15

Villa d'Erg

- Prune, cerise, notes de paprika
- ≡ Gourmande et chaleureuse
- ⇒ A boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 👉 Charcuterie lyonnaise

**PRIX LE PLUS BAS**  
JAMAIS VU AU CATALOGUE

**-47%** ~~9,50~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.



90

# Plan de Dieu BIO

Côtes du Rhône  
Villages Villa d'Erg

- Notes d'épices, garrigue
- ≡ Ronde et onctueuse
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 👉 Cervelas lyonnais en brioche

**-46%** ~~11,00~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



91

# Vinsobres 2016

Villa d'Erg

- Fruits noirs, épices
- ≡ Généreuse et puissante
- ⇒ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 👉 Gibier à poil

**-37%** ~~9,50~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



92

# Beaumes de Venise 2015

Villa d'Erg

- Fruits rouges et noirs mûrs
- ≡ Puissante et persistante
- ⇒ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 👉 Plats provençaux

**-30%** ~~10,00~~  
**6,99€**

La bouteille de 75 cl.



93

# Gigondas 2014-15

Villa d'Erg

- Cerise noire, réglisse, épices
- ≡ Élégante et riche
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 👉 Tartare de bœuf

**-34%** ~~18,00~~  
**11,90€**

La bouteille de 75 cl.



95

HÉRITAGE  
CAVAREMuscat 2016  
Petits Grains VDF

96

- ↳ Fleurs blanches, notes de miel
- ≡ Ample et complexe
- A boire sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Très frais : 8° à 10° C
- ↻ Apéritif, tarte tatin

2 ■ ■ ■  
INDICE DE SUCRE

**-60%** ~~9,90~~  
**3,99€**



La bouteille de 75 cl.

Laudun 2015  
Côtes du Rhône  
Villages

99

- ↳ Fruits rouges et noirs, épices
- ≡ Ronde et équilibrée
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ↻ Steak braisé

**-58%** ~~11,90~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.





## Chusclan 2015 <sup>100</sup> Côtes du Rhône Villages

- ↳ Confiture et épices douces
- ⇨ Structurée et agréable
- ⇨ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour 15-16° C
- ↳ Petit gibier

**-54%** ~~12,90~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Côtes du Rhône 2009 <sup>97</sup>

- ↳ Mirabelle, pêche, poire
- ⇨ Élégante et équilibrée
- ⇨ À boire
- ✓ Entre 10 et 12° C
- ↳ Poisson en sauce

**-33%** ~~8,90~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Côtes du Rhône 2014-15 <sup>98</sup>

- ↳ Fruits rouges et noirs
- ⇨ Ample et onctueuse
- ⇨ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 14° et 16° C
- ↳ Viande rouge braisée

**-33%** ~~8,90~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Rasteau 2015 <sup>101</sup>

- ↳ Cerise noire, mûre
- ⇨ Ronde et élégante
- ⇨ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ↳ Rumsteak

**-37%** ~~11,90~~  
**7,50€**

La bouteille de 75 cl.



## Beaumes de Venise 2015 <sup>102</sup>

- ↳ Fruits noirs, tapenade
- ⇨ Chaleureuse et structurée
- ⇨ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ↳ Viande grillée

**-38%** ~~12,90~~  
**7,99€**

La bouteille de 75 cl.





## Châteauneuf <sup>104</sup> du Pape 2016

- ▷ Fruits rouges, notes de cuir et café
- ⇨ Charpentée et puissante
- ▷ A boire sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ⇨ Plats mijotés

**-33%** ~~23,90~~  
**15,90€**

La bouteille de 75 cl.



## Secundus <sup>103</sup> 2014-16 VDF

- ▷ Fruits noirs, épices
- ⇨ Chaleureuse et structurée
- ▷ A boire sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ⇨ Viandes mijotées

**-50%** ~~11,90~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



## Crozes Hermitage 2015-16

105

*Empreinte du Rhône*

- Fruits rouges, cuir, épices
- ☞ Équilibrée et fondante
- A boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- 👉 Viandes cuisinées

**-33%**

~~10,50~~  
**6,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Saint Joseph 2014-15

106

*Empreinte du Rhône*

- Cassis, framboise et épices
- ☞ Puissante et équilibrée
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- 👉 Plats cuisinés

**-29%**

~~13,90~~  
**9,90€**

La bouteille de 75 cl.



## Saint Joseph 2014-15

107

*Sélection Première*

- Fruits noirs, notes de cacao et d'épices
- ☞ Complexe et chaleureuse
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- 👉 Gibier, fromages

**-28%**

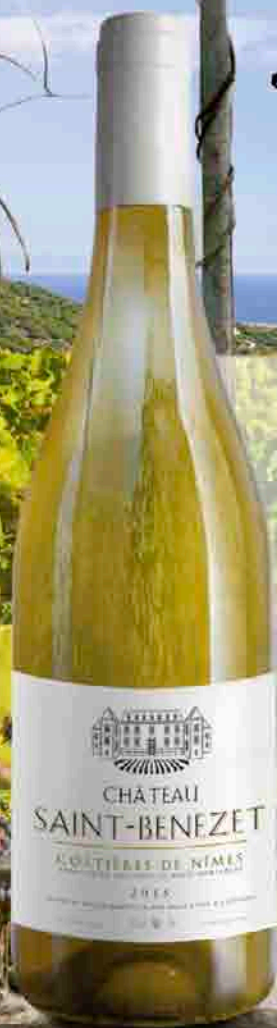
~~18,00~~  
**12,95€**

La bouteille de 75 cl.



*L'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.*

CHÂTEAU  
*Saint Bénézet*



## Costières de Nîmes 2015 <sup>108</sup>

- ↳ Agrumes, notes florales et végétales
- ⇨ Équilibrée et fraîche
- ⇨ A boire sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ⇨ Poissons, fruits de mer

**-42%**

~~6,00~~  
**3,50€**

La bouteille de 75 cl.



## Costières de Nîmes 2015-16 <sup>110</sup>

- ↳ Fleurs, pamplemousse
- ⇨ Ample et croquante
- ⇨ À boire jeune
- ✓ Très frais : 8° à 10° C
- ⇨ Tartare de saumon

**-39%** ~~6,50~~  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Costières de Nîmes 2015-16 <sup>109</sup>

- ↳ Fruits noirs, épices, fleurs
- ⇨ Élégante et équilibrée
- ⇨ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ⇨ Grillades, viandes rouges

**-42%** ~~6,00~~  
**3,50€**

La bouteille de 75 cl.



## Costières de Nîmes 2014 <sup>111</sup>

- ↳ Cerise, notes fumées, olive noire
- ⇨ Veloutée et riche
- ⇨ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ⇨ Plats méditerranéens

**-50%** ~~12,00~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



Créé en 1999, le domaine Saint-Bénézet s'étend sur plus de 200 ha, cultivés en agriculture raisonnée Terra Vitis.

**TERRA VITIS**  
AGRICULTURE RAISONNÉE



Domaine Peyrevent

Né de deux mots occitans *peyrò* et *ven*, la pierre et le vent, le vignoble se situe dans un petit village de l'Aude entouré de garrigues, à 25 km de la mer.

**Corbières 2015**  
Domaine Peyrevent

112

- Fruits noirs, thym
- ⊖ Charpentée et dense
- ⊖ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 🌀 Cuisine méditerranéenne



-56% ~~7,99~~  
**3,50€**

La bouteille de 75 cl.

**Corbières 2015**<sup>113</sup>  
Cuvée Saint Michel  
Domaine Peyrevent

- Fruits noirs, épices, notes boisées
- ⊖ Dense et gourmande
- A boire sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 🌀 Plats épicés

-54%



~~12,90~~

**5,99€**

La bouteille de 75 cl.

VENDU EN CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES



L'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

MINERVOIS  
La Fadade

## Minervois 2016 La Fadade

121

Domaine La Santoline

- Guarrigue, épices
- Puissante et ronde
- A boire sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ↻ Lièvre grand veneur

-56%

15,90

6,99€

La bouteille de 75 cl.

VENDU EN CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES.



**PRIX LE PLUS BAS**  
JAMAIS VU AU CATALOGUE

## Minervois 2014-15

115

Domaine La Santoline

- Cassis, notes de cuir
- Ronde et puissante
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ↻ Plats provençaux

-70%

9,90

2,99€

La bouteille de 75 cl.





## IGP Coteaux de Narbonne 2015

114

Bergerie Cassun

- Fruits noirs, épices
- ⇨ Souple et ronde
- ⇨ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ⇨ Plats orientaux, grillades

**-57%** ~~6,99~~  
**2,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Saint Chinian 2015

117

Bergerie Cassun

- Fruits rouges, notes épicées et fumées
- ⇨ Concentrée et complexe
- ⇨ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ⇨ Fromages, gibiers

**-50%** ~~8,00~~  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



# Languedoc

## 2014

Domaine Hélène

116

- Epices, pruneaux, thym
- ⇨ Ronde et chaleureuse
- ⇨ À boire sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ⇨ Charcuterie, grillades

**-56%** ~~7,95~~  
**3,50€**

La bouteille de 75 cl.



## Fitou 2015

118

Bergerie Cassun

- Fruits compotés, garrigue
- ⇨ Ronde et généreuse
- ⇨ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ⇨ Plats mijotés, grillades

**-44%** ~~8,90~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.



## IGP Coteaux de Narbonne 2015

119

Bergerie Cassun

- Fruits noirs confits, épices
- ⇨ Ronde et chaleureuse
- ⇨ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ⇨ Paëlla

**-50%** ~~12,00~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Languedoc Terrasses du Larzac 2013

120

Bergerie Cassun

- Fruits noirs, chocolat, épices
- ⇨ Riche et généreuse
- ⇨ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ⇨ Canard en sauce

**-39%** ~~9,90~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Languedoc Cabrières 2014

122

Terres de Saint-Séгур

- Myrtille, notes de vanille
- ⇨ Ample et persistante
- ⇨ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ⇨ Plateau de fromages

**-56%** ~~15,90~~  
**6,99€**

La bouteille de 75 cl.



VENDU EN CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES

# Château Les Vergnes



Le domaine a créé le label *Bee Orchard* pour reconquérir la biodiversité et formaliser l'engagement citoyen de l'entreprise.



## Bordeaux Supérieur 2014

126

Château Les Vergnes Beaulieu

- ▷ Fruits noirs, pointe de café
- ◀ Concentrée et intense
- ▷ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ↻ Viande de bœuf

-33%

15,00€  
**9,99€**

La bouteille de 75 cl.  
VENDU EN CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES



## Bordeaux 2015

123

Château Les Vergnes

- ▷ Notes végétales, citronnées
- ◀ Équilibrée et vive
- ▷ À boire
- ✓ Entre 10° et 12° C
- ↻ Poisson grillé

-50%

7,95€  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Bordeaux 2014

125

L'Esprit des Vergnes

- ▷ Fruits rouges, notes poivrées
- ◀ Ronde et enrobée
- ▷ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ↻ Viandes grillées

-50%

7,95€  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Bordeaux Rosé 2015

124

Château Les Vergnes

- ▷ Pamplemousse rose, amande
- ◀ Gourmande et dense
- ▷ À boire
- ✓ Entre 10° et 12° C
- ↻ Apéritif, grillades

-50%

7,95€  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.





**coup de Cœur**

**PRIX LE PLUS BAS**  
JAMAIS VU AU CATALOGUE

# Graves de Vayres 2014-15

130

*Château Haut Gayat*

- Notes minérales, fruits blancs
- ⇌ Fine et élégante
- ⇌ À boire sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9-10° C
- 👉 Volaille à la crème

**-60%**  
~~9,90€~~  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.

# Bergerac 2015-16

127

*Chevalier Grand Claud*

- Notes florales, agrumes
- ⇌ Fraîche et équilibrée
- ⇌ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9-10° C
- 👉 Fruits de mer, poissons

**-50%**  
~~5,95€~~  
**2,99€**

La bouteille de 75 cl.



# Entre-Deux-Mers 2016

128

*E2M*

- Fruits de la passion
- ⇌ Fraîche et souple
- ⇌ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9-10° C
- 👉 Poisson

**-47%**  
~~6,90€~~  
**3,69€**

La bouteille de 75 cl.



# Graves de Vayres 2014

129

*Marquis Aimé de Colignac*

- Acacia, agrumes, herbes
- ⇌ Equilibrée et minérale
- ⇌ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9-10° C
- 👉 Fruits de mer

**-50%**  
~~7,95€~~  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



*l'alcool est dangereux pour la santé  
à consommer avec modération.*



## Colombine de Cognac 2016

131

VDF

*Marquis Aimé de Cognac*

- Agrumes, fruits exotiques
- ⊖ Fraîche et souple
- À boire sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- ⚠ Crustacés

2   
INDICE DE SUCRE

-62%

~~7,95~~**2,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Pacherenc de Vic Bilh 2013

Marquis Aimé de Colignac

134

- ▷ Poire, mangue, mirabelle
- ⇨ Harmonieuse et persistante
- ▷ À boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- 👉 Foie gras

**-50%** ~~13,90~~  
**6,99€**

INDICE DE SUCRE

La bouteille de 75 cl.



## Bordeaux Moelleux 2014-15

132

Grand Théâtre

- ▷ Fruits jaunes, fleurs blanches
- ⇨ Légère et onctueuse
- ▷ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- 👉 Cuisine asiatique

**-32%** ~~5,90~~  
**3,99€**

INDICE DE SUCRE

La bouteille de 75 cl.



## Secrets de Colignac VDF

Marquis Aimé de Colignac

133

- ▷ Abricot, agrumes, miel
- ⇨ Gourmande et riche
- ▷ À boire
- ✓ Entre 8° et 10° C
- 👉 Foie gras, desserts

**-50%** ~~11,90~~  
**5,99€**

INDICE DE SUCRE

La bouteille de 75 cl.



## Monbazillac 2013-14

135

Domaine de la Guillonie

- ▷ Miel, fleurs, amandes
- ⇨ Onctueuse et souple
- ▷ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- 👉 Tartes sucrées, fromages forts

**-43%** ~~13,90~~  
**7,99€**

INDICE DE SUCRE

La bouteille de 75 cl.



## Sauternes 2012

136

Château Pineau du Rey

- ▷ Mangue, ananas, coing
- ⇨ Moelleuse et élégante
- ▷ Vin de garde
- ✓ Entre 8° et 10° C
- 👉 Pâtisseries, foie gras

**-34%** ~~17,90~~  
**11,90€**

INDICE DE SUCRE

La bouteille de 75 cl.



# Malbec

137

2010-11 VDF

*Pavillon La Croix Monsognac*

- ↳ Fruits noir, cuir
- ↳ Ronde et souple
- ↳ Sous 8 ans depuis la récolte
- ↳ Autour de 18-19°C
- ↳ Pavé de bœuf



**-33%**

~~8,90~~

**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



**1  
CARTON  
ACHETÉ**

**=**

**1  
CARTON  
OFFERT\***

Le  
CROIX  
MONSOGNAC



MALBEC

2011



L'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.

## Bergerac 2014-15

138

*Chevalier Grand Claud*

- ↳ Confiture de fruits rouges, épices
- ⇨ Souple et équilibrée
- ⇨ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 👉 Gibier en sauce

-50% ~~5,95~~  
**2,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Gonzague de Colignac

139

2014-15 VDF

*Marquis Aimé de Colignac*

- ↳ Cassis, notes boisées
- ⇨ Ronde et charpentée
- ⇨ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 👉 Charcuteries

-50% ~~7,99~~  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Blaye Côtes de Bordeaux 2014

141

*Château Monconseil*

- ↳ Fruits rouges et noirs
- ⇨ Ronde et riche
- ⇨ À boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 👉 Pavé de biche

-50% ~~8,00~~  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Cahors 2015

142

*Château Alvina*

- ↳ Fruits noirs, sous bois
- ⇨ Puissante et concentrée
- ⇨ À boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 18° C
- 👉 Confit de canard

-50% ~~7,99~~  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



GRAND VIN DE BORDEAUX



FONTAINE DU  
**CHÂTEAU  
TASTA**

**FRONSAC**  
Appellation Fronsac Protégée

2015



Mis en bouteille Pour Marque Aînée de Cognac  
33 500 LIBOURNE par EMB 33242A à Les Lignes, Cironade France  
Produit de France - Contient des Sulfites

**Fronsac** 144

**2015**

*La Fontaine du  
Château Tasta*

- Fruits noirs, truffe
- Puissante et ronde
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 18°C
- 👉 Sanglier sauce au vin

**-60%**

~~9,95~~

**3,99€**

La bouteille de 75 cl.





## Côtes de Bourg <sup>143</sup> 2015

*Château du Castenet*

- ▷ Prune, pruneau, fruits noirs
- ≡ Souple et raffinée
- ▷ A boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 18°C
- 🔗 Boudin noir aux pommes

**-55%**

~~8,90~~

**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Graves de Vayres <sup>140</sup> 2015

*Marquis Aimé de  
Colignac*

- ▷ Fruits noirs compotés, cacao
- ≡ Souple et complexe
- ▷ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 🔗 Viande rouge

**-47%** ~~7,50~~  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Madiran 2015 <sup>145</sup>

*Marquis Aimé de  
Colignac*

- ▷ Fruits noirs, cacao, café
- ≡ Puissante et corsée
- ▷ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- 🔗 Steak tartare

**-46%** ~~7,99~~  
**4,30€**

La bouteille de 75 cl.



## Côtes de Bordeaux <sup>146</sup> Castillon 2014

*Château La Mondette*

- ▷ Prune, pruneau, musc
- ≡ Soyeuse et souple
- ▷ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- 🔗 Mijoté de gibier

**-39%** ~~7,50~~  
**4,55€**

La bouteille de 75 cl.



## Graves de Vayres <sup>147</sup> 2015

*Château Haut Gayat*

- ▷ Fruits noirs compotés
- ≡ Dense et veloutée
- ▷ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- 🔗 Bleu d'Auvergne

**-50%** ~~9,90~~  
**4,99€**

La bouteille de 75 cl.



# Canon Fronsac 2014

148

*Château Vray Canon Boyer*

- Prune, cassis, notes animales
- Dense et charnue
- A boire sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- Entrecôte bordelaise

**-50%**

~~9,95~~

**4,99€**

La bouteille de 75 cl.



*L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

**Graves 2015** 149  
*Château Balestey*

- Mûre, notes fumées, épice
- ⊖ Corpulente et dense
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- 👉 Viande rôtie

**-29%** ~~7,50~~  
**5,35€**

La bouteille de 75 cl.



**Sainte Foy Bordeaux 2014** 151  
*Château Capelle*

- Mûre, cassis
- ⊖ Élégante
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- 👉 Côtelette d'agneau

**-39%** ~~9,90~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



GUIDE  
HACHETTE  
2017

**Bordeaux Supérieur 2014** 152  
*Réserve Héritage du Marquis de Greysac*

- Framboise, cassis, boisés
- ⊖ Riche et persistante
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- 👉 Côte de bœuf

**-39%** ~~9,90~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



**Puisseguin Saint Emilion 2011** 153  
*Pavillon la Croix Monsognac*

- Pivoine, légèrement patiné
- ⊖ Equilibrée et bonne richesse
- A boire sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- 👉 Magret de canard

**-45%** ~~10,90~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



**Haut Médoc** 150  
*2014-15 Cuvée des Sœurs*  
*Château de La Dame Blanche*

- Fruits rouges, caramel
- ⊖ Enrobée et harmonieuse
- A boire sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- 👉 Confit de canard

**-50%** ~~12,00~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



coup de  
Cœur

# Lalande de Pomerol

155

2014-15

*Cuvée Saint Vincent*

*Château Garderose*

- ↳ Cassis, myrtille, fruité
- ⇒ Veloutée et soyeuse
- ⇒ A boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- ⇒ Agneau cuisiné

**-50%**

**13,99**

**6,99€**

La bouteille de 75 cl.



**Lussac Saint Emilion 2011** 156  
*Château Les Alberts*

- ▷ Cerise, réglisse, épices
- ◊ Souple et généreuse
- ▷ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ↻ Côtes d'agneau

-32% ~~11,00~~  
**7,50€**

La bouteille de 75 cl.



**Lussac Saint Emilion 2015** 154  
*Château La Fleur Poitou*

- ▷ Fruits noirs, notes boisées
- ◊ Ample et croquante
- ▷ A boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- ↻ Magret de canard

-36% ~~10,90~~  
**6,99€**

La bouteille de 75 cl.



**Bergerac 2015** 157  
*Château Mondésir*

- ▷ Cerise, prune, chocolat
- ◊ Structurée
- ▷ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- ↻ Cuisine épicée

-33% ~~11,90~~  
**7,99€**

La bouteille de 75 cl.



**Saint Georges Saint Emilion 2012** 158  
*Château les Abeilles*

- ▷ Cerise, paprika, prune
- ◊ Élégante et enrobée
- ▷ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- ↻ Cuisine épicée

-39% ~~13,00~~  
**7,99€**

La bouteille de 75 cl.



**Saint Emilion 2014** 159  
*Font Destiac*

- ▷ Confiture de cassis, épices
- ◊ Puissante et ronde
- ▷ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- ↻ Plats épicés, gibier

-28% ~~12,50~~  
**8,95€**

La bouteille de 75 cl.



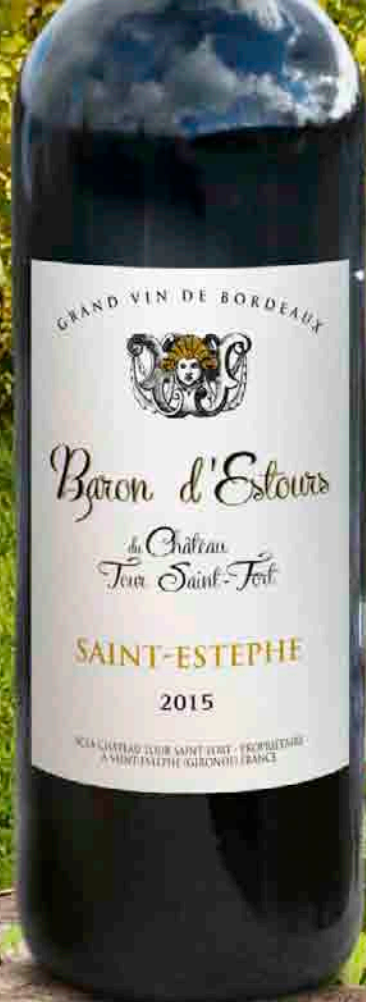
**Lalande de Pomerol 2013** 160  
*Château La Rose Gachet*

- ▷ Fruits rouges et noirs, épices
- ◊ Ronde et gourmande
- ▷ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- ↻ Confit de canard

-36% ~~14,00~~  
**8,99€**

La bouteille de 75 cl.





## Saint Estèphe <sup>163</sup> 2015

*Baron d'Estours du  
Château Tour Saint Fort*

- ▷ Fruits rouges et noirs, cuir
- ◁ Franche et persistante
- ▷ A boire sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 17-18° C
- ↻ Gibiers

**-57%**

~~29,90~~

**12,90€**

La bouteille de 75 cl.

## Pessac Leognan 2014

166

*Arpège du Haut Nouchet*

- Violette, pruneau
- ≡ Puissante et élégante
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 17° C
- 👉 Canard à l'orange



-24%  
23,50€  
**17,90€**

La bouteille de 75 cl.

## Saint Estèphe 2011

167

*Château Capbern  
Gasqueton*

- Torréfaction, fruits noirs, tabac
- ≡ Soyeux et élégant
- Sous 7 ans
- ✓ 17-18° C
- 👉 Pigeon farci

VIGNIFIÉ ET MIS EN BOUTEILLES PAR  
**Calon-Séguir**



-20%  
25,00€  
**19,90€**

La bouteille de 75 cl.

VENDU EN CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES

## Pomerol 2012-13

168

*Château Maillet*

- Fruits rouges, noix, épices
- ≡ Généreuse et veloutée
- Vin de garde
- ✓ Autour de 17-18° C
- 👉 Pintade vigneronne



-31%  
31,90€  
**21,90€**

La bouteille de 75 cl.

## Margaux 2012-14

169

*Château Laroque*

- Fruits noirs, truffe, vanille
- ≡ Généreuse et dense
- Vin de garde
- ✓ Autour de 17-18° C
- 👉 Gibier rôti



-31%  
31,90€  
**21,90€**

La bouteille de 75 cl.

## Médoc Cru Bourgeois 2012

164

*Château Ricautet*

- Fruits rouges et noirs compotés
- ≡ Puissante et enrobée
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 17-18° C
- 👉 Bœuf mariné



-25%  
19,90€  
**14,90€**

La bouteille de 75 cl.

VENDU EN CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES

## Saint Emilion Grand Cru 2012

165

*L'Etendard de Château Valade*

- Fruits confits, poivre
- ≡ Ample et profonde
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- 👉 Gigot d'agneau



-32%  
21,90€  
**14,95€**

La bouteille de 75 cl.



## Saint Emilion Grand Cru 2013

### Château Billeron-Bouquey

161

- ↳ Epices, truffe
- ⇒ Élégant et équilibré
- ⇒ A boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 18°C
- 🐔 Chapon farci

**-45%** ~~18,00~~  
**9,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Saint Emilion Grand Cru 2014

### Château Moulin Bellegrave

162

- ↳ Fruits noirs, épices (cannelle)
- ⇒ Ronde et charnue
- ⇒ A boire sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- 🐔 Souris d'agneau confite

**-43%** ~~21,00~~  
**11,90€**

La bouteille de 75 cl.







LES HÉRITIERS A.D.



*Les Héritiers  
A.D. perpétuent  
leur savoir-faire dans  
la tradition du Val de  
Loire.*

*La qualité  
de leurs  
vins reflète  
leur  
rigueur  
de la vigne  
à la cave.*

### Muscadet 2015-16

171

Anne Dexemple

- Agrumes, fleurs, amande fraîche
- ⇌ Équilibrée et fraîche
- ⇌ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9-10° C
- 👉 Fruits de mer

-20% ~~4,99~~  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



### Touraine Sauvignon 2014

172

Anne Dexemple

- Agrumes, pêche blanche, bulis
- ⇌ Minérale et fraîche
- ⇌ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9-10° C
- 👉 Coquillages et crustacés

-30% ~~7,00~~  
**4,89€**

La bouteille de 75 cl.



### Cour-Cheverny 2013

174

Domaine de la Démalerie

- Citronnelle, minéral, miel
- ⇌ Persistante et vive
- ⇌ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9-10° C
- 👉 Entrées froides

-30% ~~10,00~~  
**6,99€**

La bouteille de 75 cl.



*L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

# Sauvignon

170

2015-16 *Le Chant du Coq*  
Anne Dexeuvre VDF

- Agrumes, notes florales
- Tonique et souple
- A boire sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9-10° C
- Fromage de chèvre, apéritif



**-50%**

~~5,99~~

**2,99€**

La bouteille de 75 cl



SAUVIGNON  
LE CHANT DU COQ



2015

VIN DE FRANCE  
MIS EN BOUTEILLE POUR LES HÉRITIERS AD  
FAK EMB 69159A 13%vol - 750ml

*Produit de France*

## Ménetou Salon 2015

175

*Les Héritiers A.D.*

- Pêche, ananas, amande
- ⇌ Croquante et dense
- ⇌ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12° C
- 🌀 Volaille, poissons

**-15%**  
~~10,00€~~  
**8,50€**

La bouteille de 75 cl.



## Coteaux du Layon 2015

173

*Anne Dexeuple*

- Miel d'acacia, fruits exotiques
- ⇌ Gourmande et croquante
- ⇌ A boire sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9-10° C
- 🌀 Caille aux raisins

INDICE DE SUCRE  
4

**-50%**

~~11,90€~~

**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Pouilly Fumé 2015

176

*Cuvée Arnaud  
Anne Dexeuple*

- Fleurs, buis, agrumes
- ⇌ Fraîche et concentrée
- ⇌ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9-10° C
- 🌀 Fromages frais

**-30%**  
~~12,90€~~  
**8,99€**

La bouteille de 75 cl.



## Chinon 2015

177

*Domaine Gatillon*

- Fruits rouges, écorce, lilas
- ⇌ Ronde et tanins fondus
- ⇌ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 13° et 15° C
- 🌀 Fromages doux

**-33%**  
~~6,99€~~  
**4,70€**

La bouteille de 75 cl.



DOMAINE DES  
*Vignes Biche*

## Saumur Puy Notre Dame 2014

178

*Domaine des Vignes  
Biche*

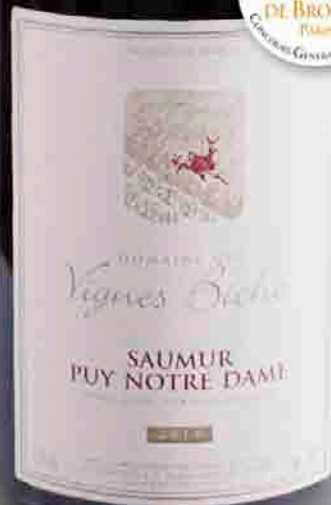
- Fruits noirs cuits
- ☞ Ample et généreuse
- ☞ A boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ☞ Gibier à poils, Brie

**-50%**

~~7,99~~

**3,99€**

La bouteille de 75 cl.



Domaine  
**Nathalie Omasson**

*Vigneronne exigeante, Nathalie Omasson séduit par l'authenticité de ses vins. Elle soigne ses vignes situées sur des sols de graviers très qualitatifs.*



**Bourgueil 2015**

179

*Domaine Nathalie Omasson*

- Cerise, cassis, noyaux
- ☞ Veloutée et soyeuse
- ☞ A boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ☞ Viande rouge

**-31%** ~~6,50€~~  
**4,50€**

La bouteille de 75 cl.

DOMAINE  
DE LA  
**Seigneurie**

*Le Domaine de la Seigneurie est une exploitation familiale depuis 1889.*



*Situé à côté de Saumur, le domaine nous dévoile son savoir-faire avec l'appellation Saumur-Champigny.*



**Saumur Champigny 2015-16**

180

*Domaine de la Seigneurie*

- Fruits noirs, humus, pointe d'épices
- ☞ Equilibrée et puissante
- ☞ A boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ☞ Quasi de veau braisé

**-25%** ~~7,99€~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.



Le Domaine La Guillaumerie cultive une gamme de vins du Val de Loire.  
Leur emblème, le chêne classé, témoigne de plusieurs générations de vignerons.



### Anjou 2015-16 <sup>181</sup>

Domaine de La Guillaumerie

- ↳ Pêche, poire, vanille
- ↳ Harmonieuse et soyeuse
- ↳ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12° C
- ↳ Filet mignon de porc

-37% ~~7,90~~  
**4,95€**

La bouteille de 75 cl.



### Coteaux du Layon 2015-16 <sup>182</sup>

Domaine de la Guillaumerie

- ↳ Miel, fruits exotiques, figue
- ↳ Moelleuse et gourmande
- ↳ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Très frais : 8° à 10° C
- ↳ Tartes sucrées

-33% ~~11,90~~  
**7,99€**

La bouteille de 75 cl.



### Anjou Villages 2014 <sup>183</sup>

Domaine de la Guillaumerie

- ↳ Cassis, violette, mûre
- ↳ Ronde et veloutée
- ↳ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ↳ Matelote des tonneliers

-35% ~~8,50~~  
**5,50€**

La bouteille de 75 cl.



Michel Kurtz produit tous  
les cépages d'Alsace, du Sylvaner  
au Gewurztraminer et du vin de France  
pinot noir qui n'est pas une AOP alsace.

## Pinot Noir 2015

Michel Kurtz VDF

184

- Cerise, mûre, framboise
- Harmonieuse et fraîche
- A boire sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- Grillades

-56%

8,99

**3,99€**

La bouteille de 75 cl



**Sylvaner 2015**

185

Michel Kurtz



- Fruits blancs, fleurs blanches
- ⇨ Souple et légère
- ⇨ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- ⇨ Tartes salées

-27% ~~6,30~~  
**4,59€**

La bouteille de 75 cl.

**Riesling 2015-16**

186

Cuvée Anne  
Michel Kurtz

- Fleurs, miel, raisin blanc
- ⇨ Soyeuse et élégante
- ⇨ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- ⇨ Spécialités alsaciennes

-34% ~~8,95~~  
**5,95€**

La bouteille de 75 cl.

**Pinot Gris 2015-16**

187

Michel Kurtz



- Fruits confits, fruits exotiques
- ⇨ Gourmande et veloutée
- ⇨ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- ⇨ Crustacés cuisinés

-27% ~~8,95~~  
**6,55€**

La bouteille de 75 cl.

**Gewürztraminer 2015-16**

188

Cuvée Isabelle  
Michel Kurtz

- Rose, litchi, fruits secs
- ⇨ Riche et expressive
- ⇨ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- ⇨ Cuisine asiatique

-19% ~~9,90~~  
**7,99€**

La bouteille de 75 cl.

**Pinot Gris Grand Cru 2015**

189

Sporen  
Biecher & Shaal

- Fruits exotiques, miel, tilleul
- ⇨ Concentrée et soyeuse
- ⇨ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- ⇨ Cuisine exotique

-33% ~~14,90~~  
**9,99€**

La bouteille de 75 cl.

**Riesling Grand Cru 2015**

190

Sommerberg  
Biecher & Shaal

- Fleurs, fruits blancs, caoutchouc
- ⇨ Élégante et onctueuse
- ⇨ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- ⇨ Choucroute

-25% ~~15,90~~  
**11,90€**

La bouteille de 75 cl.

**Gewürztraminer Gd Cru 2015**

191

Osterberg  
Biecher & Shaal

- Fruits exotiques, rose
- ⇨ Riche et complexe
- ⇨ Sous 6 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- ⇨ Foie gras, tartes aux fruits

-32% ~~18,90~~  
**12,90€**

La bouteille de 75 cl.

**Pinot Gris 2008 Vendanges Tardives**

192

Biecher &amp; Shaal



- Miel, chèvrefeuille
- ⇨ Dense et voluptueuse
- ⇨ À boire
- ✓ Entre 8° et 10° C
- ⇨ Apéritif, foie gras

-20% ~~19,90~~  
**15,90€**

La bouteille de 50 cl.



# STEPHAN MULHER

VINS  
D'ALLEMAGNE



## Sylvaner 2016

Stephan Mulher

193

- ↳ Citroné, agrumes
- ↳ Minérale et croquante
- ↳ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- ↳ Huitres, crustacés



-50% ~~5,99~~  
**2,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Riesling 2015-16

194

Stephan Mulher

- ↳ Fruits blancs compotés, notes d'anis
- ↳ Vive et ample
- ↳ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- ↳ Poissons grillés

-56% ~~8,99~~  
**3,99€**

La bouteille de 75 cl.

## Gewürztraminer

195

Stephan Mulher

- ↳ Fruits exotiques, agrumes
- ↳ Veloutée et suave
- ↳ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- ↳ Plats sucrés-salés

-40% ~~9,99~~  
**5,99€**

La bouteille de 75 cl.





## Reine des Lys <sup>197</sup>

- > Bonbon anglais, rose
- = Gourmande et soyeuse
- ⇒ À boire
- ✓ Très frais: 7-8° C
- 👉 Aperitif, pâtisseries

**-37%**

~~7,95~~

**4,99€**

La bouteille de 75 cl.





Reine des Lys Blanc <sup>196</sup>

- ↳ Fruits secs et miel
- ⇒ Ronde et ample
- ⇒ A boire
- ✓ Très frais: 7-8° C
- ☞ Apéritif, desserts

**-37%**  
7,95€  
**4,99€**  
La bouteille de 75 cl.



Crémant de Bourgogne Blanc Brut Lachassagne <sup>198</sup>

- ↳ Raisin, fleurs, figue
- = Riche et vive
- ⇒ A boire
- ✓ Très frais: 7-8° C
- ☞ Apéritif, desserts

**-30%**  
9,95€  
**6,99€**  
La bouteille de 75 cl.



Crémant de Bourgogne Rosé Brut Lachassagne <sup>199</sup>

- ↳ Framboise, notes de pépices
- ⇒ Expressive et fraîche
- ⇒ A boire
- ✓ Très frais: 7-8° C
- ☞ Apéritif, desserts

**-27%**  
10,95€  
**7,99€**  
La bouteille de 75 cl.



Champagne Brut Charles Collin <sup>200</sup>

- ↳ Fruits frais, figues, épices
- ⇒ Tonique et équilibrée
- ⇒ A boire
- ✓ Très frais: 7-8° C
- ☞ Apéritif, tous vos plats

**-22%**  
17,95€  
**13,99€**  
La bouteille de 75 cl.



Champagne Rosé Charles Collin <sup>201</sup>

- ↳ Bouquet de fruits noirs
- ⇒ Croquante et fraîche
- ⇒ A boire
- ✓ Très frais: 7-8° C
- ☞ Apéritif, vos plats et desserts

**-30%**  
22,90€  
**15,99€**  
La bouteille de 75 cl.

BIB 5L vendu à l'unité
**IGP Coteaux de Narbonne 2015** 301  
*Carignan Syrah*
*Pierre-Philippe Collegarin*
**-60%** 25,00  
**10,00€**
Le bib de 5 L \*
**IGP Hauterive 2015** 302  
*Caladoc*
*Nadine et Christian Séguin*
**-60%** 25,00  
**10,00€**
Le bib de 5 L \*
**IGP Cassan 2015** 303  
*Marselan*
*Patrick Diaz*
**-60%** 25,00  
**10,00€**
Le bib de 5 L \*
**IGP Coteaux du Pont du Gard 2015** 304  
*Syrah*
*Yann Soudreau*
**-60%** 25,00  
**10,00€**
Le bib de 5 L \*

**Gramon rosé 3L** 305

VIN D'ESPAGNE

-40%

10,00-  
**5,99€**

Le bib de 3L

306

**Gramon blanc 10L**

VIN D'ESPAGNE

-33%

29,90  
**19,90€**

Le bib de 10L

307

**Gramon rosé 10L**

VIN D'ESPAGNE

-33%

29,90  
**19,90€**

Le bib de 10L

308

**Gramon rouge 10L**

VIN D'ESPAGNE

-33%

29,90  
**19,90€**

Le bib de 10L



**COFFRETS**

**Coffret magnum** 401  
**Viognier 2015**

- Fruits confits, abricot, miel
- Généreuse et gourmande
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9-10° C
- ☞ Apéritif

54% 32,50-  
**14,99€**

Le Magnum de 150 cl

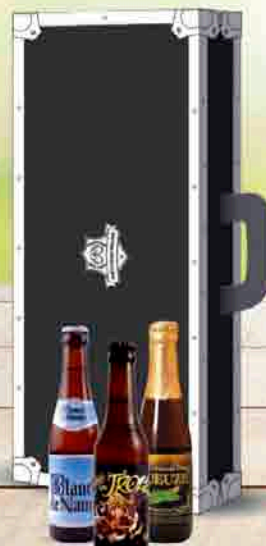


**Coffret Bières** 402  
**10 bouteilles**  
**Amateur**

- Bavik Pils • Blanche de Namur
- Cuvée des Trolls • Grisette
- Blanche • Lindemans krik
- Lindemans Apple • Lindemans
- Faro • Lindemans Gueuze • Pony
- Stout • Ridder

**19,90€**

Les 10 bières



**Coffret Bières** 403  
**10 bouteilles**  
**Expert**

- Blanche de Bruxelles • Barbar
- Bok • Kwak • Délirium Tremens
- Pétrus Spéciale • Queue
- Charrue Ambrée • Queue
- Charrue Blonde • Queue Charrue
- Brune • Westmalle Double
- Bourgogne des Flandres Brune

**24,90€**

Les 10 bières



## LES MILLÉSIMES

Lorsque plusieurs millésimes figurent, cela signifie qu'ils seront disponibles de façon successive sans possibilité de choix. En cas de rupture de stock sur un vin, une appellation de même niveau ou de niveau supérieur pourra être proposée sur le bon de commande de notre site de commande en ligne.

## LES PRIX

Les prix barrés catalogue sont les prix particuliers pratiqués par les producteurs. La remise en % est l'écart entre ce prix et celui proposé dans le cadre de l'offre «commande groupée». Les prix s'entendent en € (euros) TTC. Ces tarifs sont valables dans la limite des stocks disponibles, pour des commandes groupées atteignant le franco de port de 2000€.

## LA LIVRAISON

La livraison interviendra sous 3 semaines environ après réception et la confirmation de l'intégralité de la commande groupée (sauf les dates de tournées).

## FICHE VIN

La description des caractéristiques de chaque vin est issue des commentaires de notre sommelière et de notre œnologue lors de leur dégustation. Ce sont donc leurs avis et leurs suggestions ; notez que chaque vin sera apprécié individuellement par chaque personne lors de sa consommation. Le temps de garde est estimé à partir de l'année de récolte et non à partir de la date de parution dans le catalogue.

49

### Bourgogne Pinot Noir 2015

*Cuvée Jean Sans Peur*

- Fruits rouges, notes boisées
- Souple et équilibrée
- À boire jeune
- Autour de 14-15° C
- Fromages à caractère



- Arôme
- Structure
- Garde
- T° de service
- Accompagnement

**Remise** Prix producteurs  
Prix commande groupée

**Référence**  
**Appellation et millésime**  
**Gamme**  
**Fiche technique**

**-33%** ~~12,00€~~  
**7,99€**  
La bouteille de 75 cl.



Notre sommelière a sélectionné ses Coups de Cœur lors de la dégustation des vins, récompensant les meilleurs rapports qualité-prix.

**PRIX LE PLUS BAS**  
EMBALLAGE ET CATALOGUE

Ces prix sont abaissés à un niveau historiquement bas dans les catalogues de Domaines & Villages !



Les Vins de France sont des vins sans indication géographique. Ils sont produits et vinifiés dans les traditions de nos grandes régions viticoles.

*Photos des bouteilles non contractuelles sur l'ensemble du catalogue. L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Domaines et Villages se donne le droit de modifier la composition en cas de réapprovisionnement impossible d'une référence. Conditions générales de vente disponibles sur [www.domaines-villages.com](http://www.domaines-villages.com)*

## DOMAINES ET VILLAGES

4, route de Dijon - BP 80094  
21703 Nuits St Georges Cedex

**Domaines & Villages**

VENTE DIRECTE - SÉLECTIONS

# ► Je passe Commande en 3 étapes

**1** Je choisis mes vins.  
Je détache et remplis le bon de commande.  
j'indique mon nom.



**2** Je règle  
Je prépare mon règlement par chèque



**3** Je confie mon règlement  
à mon responsable de commande.



DU 13 MARS 2017 AU 30 JUIN 2017

[www.domaines-villages.com](http://www.domaines-villages.com)

# WESTERN CAP

AFRIQUE DU SUD  
VIGNOBLE DU CAP



## Viognier 2015

202

*Western Cap*

- Chèvrefeuille, fleur d'oranger
- = Equilibrée et souple
- ▷ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12 °C
- ↻ Veau, viande blanche

-63% 7,99  
**2,99€**



## Pinotage 2015

203

*Western Cap*

- Café torréfié, fruits rouges
- = Concentrée et équilibrée
- ▷ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16 °C
- ↻ Pavé d'oryx ou de kudu

-63% 7,99  
**2,99€**