



**NOS VINS
À TARIF PRO**

COMMANDES GROUPÉES

PRINTEMPS 2018



Domains & 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
et mon bon de commande à mon
responsable de commande.



DU 12 MARS
AU 29 JUIN 2018

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 sera proposée sur le bon de commande et notre site internet de prise de commande : www.commandes-dv.com, ou www.domaines-villages.com, accès "Commande Groupée".

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.

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 son année de récolte et non à partir de sa date de parution dans le catalogue.

Morgon 2016 30 Référence
Les Charmes Appellation et millésime

Game

Fiche technique

- ↳ Aubépine, fruits blancs
- ↳ Franche et souple
- ↳ À boire
- ↳ Entre 10° et 12° C
- ↳ Apéritif, terrine de poisson

Remise

Prix producteur : 11,90 €

Prix commande groupée : 6,99 €

La bouteille de 75 cl.

↳ Arôme

↳ Structure

↳ Garde

↳ T° de service

↳ Accompagnement



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



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

RETOURS SUR ERREUR DE COMMANDE

Toute erreur de livraison imputable à Domaines & Villages sera compensée par un échange gratuit du/des articles concerné(s). Lors de toute demande d'échange suite à une erreur de commande du client, Domaines & Villages facturera les frais de port liés à la livraison du produit de remplacement et à l'enlèvement du produit remplacé.

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

IGP Île de Beauté Rosé 2016-17

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

-45% 6,90
3,79€
La bouteille de 75 cl.



Niellucci 2016-17 ² IGP Île de Beauté

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

-44% 8,90
4,99€
La bouteille de 75 cl.



Vermentino 2017 ³ IGP Île de Beauté

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

-44% 8,90
4,99€
La bouteille de 75 cl.



Sciaccarellu 2016-17 IGP Île de Beauté

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

-44% 8,90
4,99€
La bouteille de 75 cl.



Hauts Lieux Ernest Seguin

VDF

ASSEMBLAGE DE PLUSIEURS MILLÉSIMES

Pinot Noir Rouge ⁵

- Fruits noirs, cassis
- ☞ Souple et rond
- ☞ À boire sous 3 ans
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Magret de canard grillé au romarin

Pinot Noir Rosé ⁶

- Fraise, framboise
- ☞ Croquant et souple
- ☞ À boire jeune
- ✓ Très frais : 8 à 10°C
- ☞ Brochette de crevettes grillées

Chardonnay Blanc ⁷

- Fleurs blanches, poire
- ☞ Souple et frais
- ☞ À boire jeune
- ✓ Très frais : 8 à 10°C
- ☞ Apéritifs

-25% ~~7,95~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



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



1
CARTON
DE HAUTS LIEUX
ACHETÉ

=



1
CARTON
DE HAUTS LIEUX
DE MÊME COULEUR
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.



Bourgogne ¹⁰
Les Pierres

ASSEMBLAGE DE PLUSIEURS MILLÉSIMES

- Fleurs blanches, poire
- ☞ Souple et fraîche
- ☞ À boire jeune
- ✓ Très frais : 8 à 10°C
- ☞ Escargot à l'ail

-58%

~~9,50~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.



Cloître St Martin
Chardonnay ⁸
2016 VDF

- Fruits blancs, amande fraîche
- ☞ Souple et vive
- ☞ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ☞ Apéritif

-63%

~~7,99~~
2,99€

La bouteille de 75 cl.

MÉDAILLE D'OR Paris

IGP Aligoté ⁹
Père Henri
2016

- 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.

Chardonnay ¹¹
Ernest Seguin
2016 VDF

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

-43%

~~6,95~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.

Chardonnay ¹²
Excellence
2013 VDF

- Pêche, coing, amande grillée
- ☞ Enrobée et dense
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°
- ☞ Apéritif, volaille

-44%

~~8,90~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.

Mâcon Villages ¹³
2012

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

-52%

~~10,50~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.

Mâcon Chaintré ¹⁴
2012

- Fruits blancs, minéral
- ☞ Souple et généreuse
- ☞ À boire
- ✓ Entre 12° et 14°C
- ☞ Poisson à la crème

-44%

~~8,90~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.

Viré Clessé 2015-16

- Pêche, poire, fleurs
- ☞ Vive et minérale
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ☞ Apéritif, feuilletés salés

-50% ~~11,90~~
5,99€
La bouteille de 75 cl.

16



Mâcon Chaintré 2013

- Notes minérales et florales
- ☞ Gourmande et fraîche
- ☞ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ☞ Fruits de mer

-54% ~~12,90~~
5,99€
La bouteille de 75 cl.



17

Bourgogne Aligoté 2016-17

- Agrumes, fruits blancs
- ☞ Fraîche et vive
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ☞ Huîtres, terrine de poisson

-38% ~~7,99~~
4,99€
La bouteille de 75 cl.



15

Bouzeron 2015

18

- 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 Chardonnay 2015-16

19

- 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.



Saint Véran

Assemblage de plusieurs millésimes

20

- Fruits blancs, notes florales
- ☞ Équilibrée et souple
- ☞ Sous 3 ans depuis 2017
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ☞ Apéritif, crustacés

-38% ~~12,90~~
7,99€
La bouteille de 75 cl.



Montagny 2016

21

- Agrumes, vanille, ananas
- ☞ Harmonieuse et ronde
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 11° et 13°C
- ☞ Poisson grillé, volaille en sauce

-38% ~~15,90~~
9,90€
La bouteille de 75 cl.



Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2015-16

22

- Agrumes, citron, fleurs
- ☞ Belle fraîcheur
- ☞ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ☞ Entrée froide

-20% ~~14,90~~
11,90€
La bouteille de 75 cl.



Pouilly Fuissé 2010

23

- Fruits secs, notes briochées
- ☞ Équilibrée et complexe
- ☞ Sous 8 à 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ☞ Poularde en sauce

-34% ~~17,90~~
11,90€
La bouteille de 75 cl.



Montagny 2016

24

Les Damoiselles

- Agrumes, vanille, fruits secs
- ☞ Harmonieuse et ronde
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 11° et 13°C
- ☞ Poisson gras, volaille en sauce

-35% ~~19,90~~
12,90€
La bouteille de 75 cl.



Mercurey 2015-16

25

- Fleurs blanches, pain grillé
- ☞ Gourmande et généreuse
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 11° et 13°C
- ☞ Volaille de Bresse

-34% ~~21,00~~
13,90€
La bouteille de 75 cl.



Mercurey 1er cru 2016

26

- Agrumes, aubépine, pain grillé
- ☞ Élégante et complexe
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 11° et 13°C
- ☞ Aumônière de saumon

-28% ~~25,00~~
17,90€
La bouteille de 75 cl.



Gamay 2016-17

27

Ernest Seguin VDF

- Fruits frais, framboise
- ☞ Croquante et fraîche
- ☞ À boire jeune
- ✓ Entre 11° et 13°C
- ☞ Apéritif et tapas

-57% ~~6,95~~
2,99€
La bouteille de 75 cl.



Pinot Noir 2013

28

Ernest Seguin VDF

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

-43% ~~6,95~~
3,99€
La bouteille de 75 cl.



Cloître Saint Martin Rosé 2016-17 VDF

29

- 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.



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



Bourgogne Gamay Noir 2016

32

Cuvée Jean Sans Peur

- ↳ Comptée de fruits rouges
- ≡ Ample et Expressive
- ↳ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15°C
- ☞ Onglet Grillé

-50% ~~9,90~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.



Cloître Saint Martin Rouge 2014-15 VDF

30

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

50% ~~7,99~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.



Régnié 2013

31

- ↳ Fruits noirs, notes d'épices
- ≡ Expressive et croquante
- ↳ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15°C
- ☞ Viandes rouges

-55% ~~8,95~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.



Pinot Noir 2014 Excellence VDF

33

- ↳ Framboise, notes boisées
- ≡ Ronde et gourmande
- ↳ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15°C
- ☞ Viandes rouges en sauce

-44% ~~8,90~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.



Coteaux Bourguignons 2014

34

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

-44% ~~8,95~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.



Chiroubles 2011-14

35

- ↳ Fruits rouges mûres, 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.



Morgon 2012-13

36

- ↳ 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

37

- ↳ Fruits rouges et noirs intenses
- ≡ Souple et légère
- ↳ À boire
- ✓ Autour de 14-15°C
- ☞ Charcuterie

-41% ~~8,50~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.



St Amour 2016

39

- ↳ Framboise et groseille
- ☞ Ronde et Ample
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 13° et 15°C
- ☞ Médaille de Veau

-33%

~~11,90~~
7,99€

La bouteille de 75 cl.



Julié纳斯 2012-13

38

- ↳ Cerise, mûre, fraise, cannelle
- ☞ Fruitée et souple
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 13° et 15°C
- ☞ Viandes rouges

-22%

~~8,95~~
6,99€

La bouteille de 75 cl.



1
CARTON
DE SAINT AMOUR
ACHETÉ

=



1
CARTON
DE JULIÉNAS
OFFERT

* 47,94 € les 12 bouteilles, soit 3,99 € la bouteille dans le cadre de l'offre. Dans la limite des stocks disponibles. Ne saisissez que le prix du carton de St Amour dans le bon de commande au tarif remisé. Votre carton offert de Julié纳斯 sera automatiquement ajouté par nos soins.

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



Juliéna

2015-17

Les Impatientes

- Mûre, caramel, vanille
- ☞ Puissante et gourmande
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15°C
- ☞ Gibier en sauce

-44% ~~12,50~~
6,99€

La bouteille de 75 cl.



42

Moulin à Vent

2013-14

- 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.



40

Brouilly 2012

2012

- Fruits rouges, myrtille
- ☞ Gourmande et souple
- ☞ À boire
- ✓ Autour de 14-15°C
- ☞ Charcuterie, viandes rosées

-50% ~~9,90~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.



41

Brouilly 2014-16

2014-16

- Compotée de fruits rouges
- ☞ Ample et Expressive
- ☞ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ☞ Pintade rôtie

-50% ~~11,90~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



44

Morgon 2016-17

Les Charmes

- Fruits mûrs, cerise, abricot
- ☞ Généreuse et concentrée
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15°C
- ☞ Gibier rôti ou en sauce

-38% ~~12,90~~
7,99€

La bouteille de 75 cl.



43

Bourgogne Pinot Noir 2016-17

Cuvée Jean Sans Peur

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

-33% ~~12,00~~
7,99€

La bouteille de 75 cl.



45

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



Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2016-17

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

-34% ~~14,90€~~
9,90€
La bouteille de 75 cl.



46

Givry 2016 Champs Pourot

- ↳ Framboise, groseille
- ☞ Fraîche et équilibrée
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 15 et 16°C
- ☞ Viandes blanches, fromages légers

-34% ~~17,90€~~
11,90€
La bouteille de 75 cl.



47

Monthélie 2016

48

- ↳ Fruits rouges et noirs
- ☞ Ample et boisée
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 15 et 16°C
- ☞ Noix de veau, fromages affinés

-44% ~~24,90€~~
13,90€
La bouteille de 75 cl.



Maranges 1er Cru 2016 Clos Roussots

49

- ↳ Fruits rouges et noirs
- ☞ Ample et complexe
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 15 et 16°C
- ☞ Rôti de veau Orloff

-32% ~~21,90€~~
14,90€
La bouteille de 75 cl.



Santenay 1er cru 2016 Beauregard

50

- ↳ Fruits noirs, boisé
- ☞ Généreuse et Puissante
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 17°C
- ☞ Côte de Bœuf Charolaise grillée

-29% ~~27,90€~~
19,90€
La bouteille de 75 cl.





Julié纳斯

2015

55

Les Officiers

- Comptée de fruits rouges
- ☞ Souple et gourmande
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 15° et 16°C
- ☞ Andouillette grillée

-43%

~~13,90~~

7,90€

La bouteille de 75 cl



Élégant, riche
et ample, un
grand coup
de coeur !



Fleurie 2010

Les Garants

54



- Framboise, cerise, mûre
- ☞ Riche et ronde
- ☞ À boire
- ✓ Autour de 14-15°C
- ☞ Civet de lapin

-38%

~~12,90~~

7,99€

La bouteille de 75 cl



Beaujolais Blanc 2009

51

- Fleurs blanches, vanille
- ☞ Ronde et persistante
- ☞ À boire
- ✓ Autour de 10-12°C
- ☞ Filet mignon de veau

-55%

~~8,90~~

3,99€

La bouteille de 75 cl



Beaujolais Villages 2013

52

- Framboise, groseille, melon
- ☞ Ronde et fraîche
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 13° et 15°C
- ☞ Apéritif, charcuterie

-49%

~~7,90~~

3,99€

La bouteille de 75 cl



Moulin à Vent 2009-11

53

- Fruits noirs, cerise, poivre
- ☞ Généreuse et soyeuse
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 13 et 15°C
- ☞ Gibier en sauce

-46%

~~12,90~~

6,99€

La bouteille de 75 cl



VÉRONIQUE & OLIVIER
Bosse-Platière



VITICULTEURS
DEPUIS
1890

Alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Coteaux Bourguignons Rouge 2013

56

- ↳ 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



PARIS L'HOSPITALIER

Le vignoble de Paris l'Hospitalier s'étend sur 15 ha dans les Hautes-Côtes de Beaune.

1
CARTON
COTEAUX
BOURGUIGNONS
OFFERT

1
CARTON
COTEAUX
BOURGUIGNONS
ACHETÉ

* 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 remis. Votre carton offert sera automatiquement ajouté par nos soins.

Coteaux Bourguignons Blanc 2014

57

- ↳ Melon, fruits blancs
- ↳ Ample et intense
- ↳ Sous 3 ans depuis la récolte
- ↳ Entre 10° et 12°C
- ↳ Fromages frais, viandes blanches

-30% ~~8,50~~
5,99€
La bouteille de 75 cl.



Coteaux Bourguignons Rosé 2017

58

- ↳ Framboise, pivoine, cannelle
- ↳ Croquante et fraîche
- ↳ À boire jeune
- ↳ Autour de 10°C
- ↳ Apéritif

-30% ~~8,50~~
5,99€
La bouteille de 75 cl.



Maranges 2016

60

- ↳ Fruits rouges et noirs
- ↳ Ample et complexe
- ↳ Sous 5 ans depuis la récolte
- ↳ Autour de 15-16°C
- ↳ Civet de lièvre

-37% ~~21,90~~
13,90€
La bouteille de 75 cl.



Mercurey 1er Cru 2016

61

Clos des Montaignes

- ↳ Fruits rouges, notes boisées
- ↳ Ronde et charnue
- ↳ Sous 10 ans depuis la récolte
- ↳ Autour de 15-16°C
- ↳ Chevreuil sauce grand veneur

-32% ~~24,90~~
16,90€
La bouteille de 75 cl.



Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2017

59

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

-31% ~~14,50~~
9,99€
La bouteille de 75 cl.



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



CHÂTEAU DE
Lachassagne

BOURGOGNE PIERRES DORÉES

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 2016 62
Clos du château

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

-22% ~~8,95~~
6,99€
La bouteille de 75 cl.



Bourgogne Pinot Noir 2016 63
Clos du Château

- Fraîse, 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 2014-16 64
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 2016 65
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.



Crémant de Bourgogne Rosé Brut

- Framboise, notes d'épices
- ☞ Expressive et fraîche
- ☞ À boire
- ✓ Très frais: 7-8°C
- ☞ Apéritif, desserts

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



Crémant de Bourgogne Blanc Brut

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

-30% ~~9,95~~
6,99€
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.



IGP Comtés Rhodaniens 2016 *Le Loup*

69

- ↳ Prune cuite, fraise
- ☞ Gouleyante et ronde
- ☞ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ☞ Canette rôtie

-64% ~~11,00€~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.



Cabernet Sauvignon 2016 VDF

70

- ↳ Poivron rouge, pâtisserie,
grillé
- ☞ Structurée et élégante
- ☞ Sous 3 ans depuis la
récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Viandes rouges

-45% ~~9,00€~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.



Pinot Noir 2017 VDF

71

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

-33% ~~9,00€~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



Saumur blanc 2017

72

- ↳ Acacia et tilleul
- ☞ Minérale et fraîche
- ☞ Sous 4 ans depuis la
récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ☞ Coquille Saint-
Jacques et Fromages

-39% ~~9,90€~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



Syrah 2016-17 VDF

68

- ↳ Cassis, mûre, cerise
- ☞ Riche et enrobée
- ☞ À boire jeune
- ✓ Autour de 14-15°C
- ☞ Grillades, barbecue

-56%

~~9,00€~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.



Saumur Champigny 2017

73

- ↳ Fruits noirs et épices
- ☞ Souple et ronde
- ☞ Sous 5 ans depuis la
récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Andouillette grillée

-38% ~~12,90€~~
7,99€

La bouteille de 75 cl.



Bourgogne Pinot Noir 2016 *Les Charmes*

74

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

-47% ~~15,00€~~
7,95€

La bouteille de 75 cl.



Bourgogne Chardonnay *Les Charmes* 2016

75

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

-47% ~~15,00€~~
7,95€

La bouteille de 75 cl.



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



Côtes du Rhône ⁷⁶ 2017 *Domaine Desroche*

- ↳ Mûres, notes d'épices
- ↳ Structurée et ronde
- ↳ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-17°C
- ↳ Tartare de Bœuf

-50% ~~9,90~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.



LES VINS SANS SULFITES,
C'EST BON POUR LA
TERRE, C'EST BON POUR
NOUS !



DOMAINE
DU **LOUP**

Racé et Sauvage

Bourgogne Passetoutgrain

Domaine du Loup

Rouge 2017 ⁷⁷

- ↳ Fraises, groseilles
- ↳ Ronde et fruité
- ↳ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-17°C
- ↳ Rosette de Lyon

-46%

~~11,00~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.

Rosé 2017 ⁷⁸

- ↳ Petits fruits rouges
- ↳ Souple et croquant
- ↳ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ↳ Apéritif, tartes salées

-50%

~~9,90~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.





CAVE DE TAIN

79

Crozes-Hermitage

Empreinte du Rhône
2016

- Fruits rouges, cuir, épices
- ☞ Équilibrée et fondante
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18°C
- ☞ Viandes cuisinées

-33% ~~10,50~~
6,99€

La bouteille de 75 cl.

Saint Joseph

Empreinte du Rhône
2016

80

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

-35% ~~13,90~~
8,99€

La bouteille de 75 cl.



Saint Joseph

2015-16

81

Sélection Première

- Fruits noirs, notes de cacao et d'épices
- ☞ Complexe et chaleureuse
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18°C
- ☞ Gibier, fromages

-23% ~~18,00~~
13,90€

La bouteille de 75 cl.





HÉRITAGE CAVARE



Côtes du Rhône Viognier 2016-17

- ↳ Abricot sec et fleurs blanches
- ↳ Minérale et fruitée
- ↳ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ↳ Mets asiatiques et Tarte aux fruits

-55% ~~8,90~~
3,99€
La bouteille de 75 cl.



Muscat 2016-17 Petits Grains VDF



- ↳ Fleurs blanches, notes de miel
- ↳ Ample et complexe
- ↳ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Très frais : 8-10°C
- ↳ Apéritif, tarte tatin

-60% ~~9,90~~
3,99€
La bouteille de 75 cl.



Laudun Côtes du Rhône Villages 2015-16

- ↳ 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.



Ventoux 2016

- ↳ Épices et fruits
- ↳ Corsée mais souple
- ↳ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ↳ Côtelettes d'agneau aux herbes

-55% ~~11,00~~
4,99€
La bouteille de 75 cl.



Chusclan Côtes du Rhône Villages 2015-16

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

-54% ~~12,90~~
5,99€
La bouteille de 75 cl.



Rasteau 2015-16

- ↳ Cerise noire, mûre
- ↳ Ronde et élégante
- ↳ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ↳ Rumsteak

-41% ~~11,90~~
6,99€
La bouteille de 75 cl.



Baumes de Venise 2016

- ↳ Fruits noirs et poivre
- ↳ Gourmande et fruitée
- ↳ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ↳ Gigue de sanglier

-38% ~~12,90~~
7,99€
La bouteille de 75 cl.





89

Châteauneuf du Pape 2016

- ↳ Fruits noirs, épices
- ☞ Chaleureuse et structurée
- ☞ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ☞ Gibier, viandes rouges

-33% ~~29,90~~
19,90€
La bouteille de 75 cl.



90

Secundus 2016-17 VDF

- ↳ Fruits noirs, épices
- ☞ Chaleureuse et structurée
- ☞ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ☞ Gibier, viandes rouges

-50% ~~11,90~~
5,99€
La bouteille de 75 cl.



91

Tertio 2017 VDF

- ↳ Violette et myrtille
- ☞ Gourmande et élégante
- ☞ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ☞ Tajine d'agneau aux pruneaux

-50% ~~11,90~~
5,99€
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.

Lirac Blanc 2016-17

92

- ↳ Notes florales, fruits blancs
- ☞ Élégante et équilibrée
- ☞ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ☞ Poissons en sauce

-47% ~~9,50~~
4,99€
La bouteille de 75 cl.



Lirac Vieilles Vignes Rosé 2016-17

93

- ↳ Framboise, cerise, épices
- ☞ Gourmande et équilibrée
- ☞ À boire dans sa jeunesse
- ✓ Très frais: 8-10°C
- ☞ Volaille, grillades

-38% ~~7,99~~
4,99€
La bouteille de 75 cl.



Côtes de Provence BIO Bergerie Cassun 2016

94

- ↳ Agrumes, pêche blanche
- ☞ Dense et fraîche
- ☞ À boire dans sa jeunesse
- ✓ Très frais: 8-10°C
- ☞ Carpaccio de saint-jacques

-30% ~~10,00~~
6,99€
La bouteille de 75 cl.





Les 2 Oliviers ⁹⁵ ROSÉ 2016-17 VDF

- Fraîche, framboise, minéral
- ☞ Fraîche et ronde
- ☞ À boire dans sa jeunesse
- ✓ Très frais : 8° à 10°C
- ☞ Apéritif, salades



**VOTRE ROSÉ
PRÉFÉRÉ**
N°1 des ventes depuis 2 ans

-50% ~~8,00~~
3,99€



La bouteille de 75 cl.



Syrah 2017 ⁹⁶ Rencontre Sauvage VDF

- 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.



Viognier ⁹⁷ 2016-17 VDF Le Temps des Grives

- Fruits confits, abricot, miel
- ☞ Généreuse et gourmande
- ☞ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 9-10°C
- ☞ Apéritif



**VOTRE BLANC
PRÉFÉRÉ**
N°1 des ventes depuis 3 ans



-50% ~~9,90~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.





VILLA D'ERG



Villa D'Erg
CÔTES-DU-RHÔNE
VIEILLES VIGNES
Grande Récolte 2016



Côte du Rhône Vieilles Vignes BIO 2016

98

- Fruits noirs mûrs, notes épicées
- Ample et enrobée
- Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- Plateau de fromages



-43% ~~7,00~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.



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



Villa D'Erg
GRIGNAN-LES-ADHÉMAR
APPELLATION GRIGNAN-LES-ADHÉMAR PROTÉGÉE
Grande Récolte



Grignan les Adhémar 2016

99

- Fruits mûrs et compotés
- Riche et fondante
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- Assiette de fromages affinés



-33% ~~8,90~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.

1
CARTON
DE GRIGNAN
LES ADHÉMAR
ACHETÉ



1
CARTON
DE GRIGNAN
LES ADHÉMAR
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.

Visan BIO 2016

Côtes du Rhône Villages

Clos des Mûres

- Fruits noirs mûrs, notes épicées
- Ample et enrobée
- Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Plateau de fromages

-43% ~~8,75~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.



Lirac 2015-16

- Fruits rouges, nuances d'épices, de 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.



Rasteau 2015

- Prune, cerise, notes de paprika
- ☞ Gourmande et chaleureuse
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour 16-17°C
- ☞ Charcuterie lyonnaise

-37% ~~9,50~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



Vinsobres 2016

- Fruits noirs, épices
- ☞ Généreuse et puissante
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-18°C
- ☞ Gibier à poils

-37% ~~9,50~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



Plan de Dieu BIO 2016

Côtes du Rhône Villages

- Fruits rouges, garrigue et épices
- ☞ Ronde et onctueuse
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Risotto aux cépes

-46% ~~11,00~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



Cairanne BIO 2016-17

- Fruits noirs, pointe d'épices
- ☞ Onctueuse et élégante
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Joue de porc confite

-36% ~~11,00~~
6,99€

La bouteille de 75 cl.



Vacqueyras 2016

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

-50% ~~13,90~~
6,99€

La bouteille de 75 cl.



Gigondas 2015-16

- Cerise noire, réglisse, épices
- ☞ Élégante et riche
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16-18°C
- ☞ Tartare de bœuf

-34% ~~18,00~~
11,90€

La bouteille de 75 cl.



Domaine Peyrevent



Corbières 2016-17

Cuvée Saint Michel

- Fruits noirs, épices, notes boisées
- ☞ Dense et gourmande
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 17°C
- ☞ Plats épicés

-54%

~~12,90~~
5,99€

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



DOMAINE PEYREVENT

Corbières 2015

Domaine Peyrevent

- Fruits noirs, thym
- ☞ Charpentée et dense
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 17°C
- ☞ Cuisine méditerranéenne

-56% ~~7,99~~
3,50€

La bouteille de 75 cl.



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



Minervois 115

2016-17 La Fadade

Domaine La Santoline

- ↳ Garrigue, épices
- ⊖ Ronde et puissante
- ⊖ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16°C et 17°C
- ☞ Lièvre grand veneur

-62%

~~15,90€~~
5,99€

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



MINERVOIS



Minervois 112

2015

Domaine La Santoline

- ↳ Cassis, notes de cuir
- ⊖ Ronde et puissante
- ⊖ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16°C et 17°C
- ☞ Plats provençaux

-60% ~~9,90€~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.



Saint Chinian 113

2015

Bergerie Cassin

- ↳ Fruits rouges, notes épicées et fumées
- ⊖ Concentrée et complexe
- ⊖ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 17°C
- ☞ Fromages, gibiers

-50% ~~8,00€~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.



IGP Coteaux de Narbonne 114

2015

Bergerie Cassin

- ↳ Fruits noirs confits, épices
- ⊖ Ronde et chaleureuse
- ⊖ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 17°C
- ☞ Paëlla

-58% ~~12,00€~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.



Languedoc Cabrières 116

2016

Terres de Saint-Séгур

- ↳ Fruits noirs, thym
- ⊖ Charpentée et dense
- ⊖ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 17°C
- ☞ Cuisine méditerranéenne

-56% ~~15,90€~~
6,99€

La bouteille de 75 cl.

VENDU EN CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES



Languedoc 2014 110

Domaine Hélène

- ↳ Epices, pruneaux, thym
- ⊖ Ronde et chaleureuse
- ⊖ À boire
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Charcuterie, grillades

PRIX EN BAISSÉ

-56% ~~7,95€~~
3,50€

La bouteille de 75 cl.



Grain de Folie Rosé 111

Vin de France

- ↳ Pêche et 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.





L'ORATOIRE DES
QUATRE VENTS



Le Marin 117
2016 VDF

- Fleur d'acacia, aubépine
- ☞ Franche et droite
- ☞ À boire jeune
- ✓ Entre 10 et 12°C
- ☞ Colombo de poulet

-55% ~~8,90~~
3,99€
La bouteille de 75 cl.



NE PAS BOUILLONNER POUR
RÉCHAUFFER C'EST UN DÉLIT
PUNI DE 3 ANS D'EMPRISONNEMENT
ET D'AMENDE DE 150 000 €



118
Fitou
2016
Sirocco

- Fruits à noyau, notes boisées et épicées
- ☞ Puissante et concentrée
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Civet de sanglier

-44% ~~8,90~~
4,99€
La bouteille de 75 cl.



119
La Clape
2016
L'Autan

- Fruits noirs mûrs, notes toastées
- ☞ Souple et équilibrée
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Aubergines au parmesan

-50% ~~12,00~~
5,99€
La bouteille de 75 cl.



120
Pic St Loup
2015
La Tramontane

- Fruits noirs, épices
- ☞ Ample et onctueuse
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Sauté de porc à la moutarde

-42% ~~12,00~~
6,99€
La bouteille de 75 cl.





Mourvèdre ¹²¹ 2015-16 PAYS D'OC

- Fraise, pêche, garrigue
- ☞ Grasse et équilibrée
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Carré d'agneau en croûte

prix + plaisir

-25% ~~7,99~~
5,99€
La bouteille de 75 cl.



Depuis 20 ans, Catherine et Laurent Delaunay mettent à l'honneur les cépages du Pays d'Oc en élaborant des vins de caractère.

Viognier 2016-17 ¹²² PAYS D'OC

- Abricot, pêche, fleur d'acacia, miel
- ☞ Longue et gourmande
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10 et 12°C
- ☞ Risotto aux asperges



-25% ~~7,99~~
5,99€
La bouteille de 75 cl.

Grenache 2016 ¹²³ PAYS D'OC

- Framboise et cannelle
- ☞ Riche et rond
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10 et 12°C
- ☞ Agneau grillé



-25% ~~7,99~~
5,99€
La bouteille de 75 cl.

Sélection Spéciale Chardonnay Viognier 2016 PAYS D'OC ¹²⁴

- Abricot sec et fruits exotiques
- ☞ Ronde et équilibrée
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10 et 12°C
- ☞ Noix St-Jacques à la crème



-18% ~~12,00~~
9,90€
La bouteille de 75 cl.

Sélection Spéciale Grenache Syrah Mourvèdre 2016 PAYS D'OC ¹²⁵

- Garrigue, épices et violette
- ☞ Puissante et soyeuse
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Gibiers marinés et fromages de brebis



-18% ~~12,00~~
9,90€
La bouteille de 75 cl.



PAVILLON La CROIX MONSOGNAC

LES ESSENTIELLES

*Pour le plaisir des sens.
L'essentiel des cépages
de La Croix Monsoignon*

LA CROIX MONSOGNAC
& VINS DE FRANCE (VDF)



126

Sauvignon blanc 2017 VDF

- ↳ Minéral et citronné
- ≡ Fraîche et croquante
- ≡ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8 et 10°C
- 👉 Papillottes de poissons blancs

-25% ~~7,99~~
5,99€

La bouteille de 75 cl



127

Malbec 2016-17 VDF

- ↳ Figue compotée
- ≡ Structurée et suave
- ≡ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- 👉 Ratatouille et couscous

-25% ~~7,99~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



128

Merlot 2017 VDF

- ↳ Fruits rouges rôtis
- ≡ Pleine et Gourmande
- ≡ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17
- 👉 Plateau de fromages secs

-25% ~~7,99~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



Cabernet Sauvignon¹²⁹ 2016-17 VDF

- ↳ Poivron rouge et Poivre
- ≡ Puissante et élégante
- ≡ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- 👉 Confit de canard et Pdt Saladaise

-25% ~~7,99~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



**1
CARTON
DE CABERNET
SAUVIGNON
ACHETÉ**

=

**1
CARTON
DE CABERNET
SAUVIGNON
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 remis. Votre carton offert sera automatiquement ajouté par nos soins.

Bergerac 2016 130
Chevalier Grand Claud

- Notes florales, agrumes
- Fraîche et équilibrée
- Sous 3 ans depuis la récolte
- Frais entre 9° et 10°C
- Fruits de mer, poissons

-50% 5,95€
2,99€

La bouteille de 75 cl.

Graves 2013 131
Marquis Aimé de Colignac

- Acacia, Agrumes, Herbes
- Équilibrée et Minérale
- À boire
- Frais entre 9° et 10°C
- Plateau de Coquillages

-37% 7,95€
4,99€

La bouteille de 75 cl.

Bordeaux 2016 132
Château Les Vergnes

- Notes végétales, citronnées
- Équilibrée et vive
- Sous 3 ans depuis la récolte
- Entre 10° et 12°C
- Poisson grillé

-37% 7,95€
4,99€

La bouteille de 75 cl.

Entre Deux Mers 133
2016 Cuvée Clémence
Cheval Quancard

- Pamplemousse et pêche blanche
- Ample et fleurie
- Sous 3 ans depuis la récolte
- Entre 10° et 12°C
- Apéritif, huîtres, coquillages

-29% 9,90€
6,99€

La bouteille de 75 cl.

**Colombine de Colignac** 134
2016-17 VDF

- Agrumes, fruits exotiques
- Fraîche et souple
- Sous 3 ans depuis la récolte
- Entre 8° à 10°C
- Crustacés

-62% 7,95€
2,99€

La bouteille de 75 cl.

**Secrets de Colignac VDF** 135

- Abricot, agrumes, miel
- Gourmande et riche
- À boire
- Entre 8° à 10°C
- Foie gras, desserts

-50% 11,90€
5,99€

La bouteille de 75 cl.

**Pacherenc du Vic Bilh 2015** 136
Marquis Aimé de Colignac

- Poire, mangue
- Harmonieuse
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Entre 8° à 10°C
- Foie gras

-50% 13,90€
6,99€

La bouteille de 75 cl.

INDICE DE SUCRE

Monbazillac 2015 137
Domaine de la Guillonie

- Miel, fleurs, amandes
- Onctueuse et souple
- Sous 7 ans depuis la récolte
- Entre 8° à 10°C
- Tartes sucrées

-43% 13,90€
7,99€

La bouteille de 75 cl.

Sauternes 2012 138
Château Pineau du Rey

- Mangue, ananas
- Moelleuse
- Sous 7 ans depuis la récolte
- Entre 8° à 10°C
- Pâtisseries, foie gras

-34% 17,90€
11,90€

La bouteille de 75 cl.

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

Gonzague de Colignac

2015 VDF

- ↳ Cassis, notes boisées
- ↳ Ronde et charpentée
- ↳ À boire dans sa jeunesse
- ✓ Entre 16° et 17°C
- ↳ Charcuteries

-63% ~~7,99~~
2,99€

La bouteille de 75 cl



139

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



140

Bergerac 2014 Brennus

- ↳ Fruits rouges et épices
- ↳ Dense et Riche
- ↳ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18°C
- ↳ Cuisse de Canard et Gésiers confits

-33% ~~7,50~~
4,99€

La bouteille de 75 cl

144



Bergerac 2015-16 Château Mondésir

- ↳ Fruits rouges frais
- ↳ Fruitée, notes végétales
- ↳ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ↳ Cuisine épicée, Viandes rouges

-33% ~~11,90~~
7,99€

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



Bergerac 2014-15 Chevalier Grand Claud

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

-41% ~~5,95~~
3,50€

La bouteille de 75 cl



141

Cahors 2015 Château Alvina

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

-44% ~~7,99~~
4,50€

La bouteille de 75 cl



142

Madiran 2014 Marquis Aimé de Colignac

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

-43% ~~7,99~~
4,59€

La bouteille de 75 cl



143





Garderoûge



Côtes de Bourg 2016 Garderoûge

- ↳ Fruits rouges, vanille et épices
- ☞ Soyeuse et Ronde
- ☑ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°
- ☞ Gibier

-50% ~~7,99~~
3,99€
La bouteille de 75 cl



149

Cabernet Sauvignon 2016 Garderoûge VDF

- ↳ Cassis et pruneaux
- ☞ Ample et tannins fins
- ☑ Sous 8 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Côte de Bœuf

-50% ~~7,99~~
3,99€
La bouteille de 75 cl



146

Bordeaux Rosé 2016-17 Château Les Vergnes

- ↳ Pamplemousse rose, amande
- ☞ Gourmande et dense
- ☑ À boire dans sa jeunesse D
- ☞ Entre 10° et 12°
- ☑ Apéritif, grillades

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



147

Bordeaux Rouge 2014 L'esprit des Vergnes

- ↳ Fruits rouges, notes poivrées
- ☞ Ronde et enrobée
- ☑ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Viandes grillées

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



148

Haut Médoc 2013-15 Castel Albion

- ↳ Petits fruits rouges, notes boisées
- ☞ Puissante et raffinée
- ☑ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Cailles farcies lucullus

-50% ~~9,95~~
4,99€
La bouteille de 75 cl



150

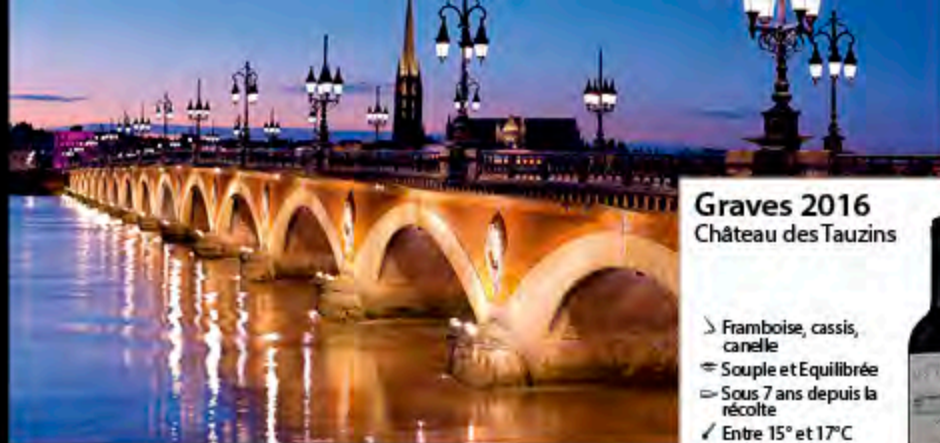
Fronsac 2015-16 La Fontaine du Château Tasta

- ↳ Fruits noirs, notes truffées
- ☞ Puissante et ronde
- ☑ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Sanglier sauce grand veneur

-50% ~~9,90~~
4,99€
La bouteille de 75 cl



151



Graves 2016

Château des Tausins

152

- Framboise, cassis, cannelle
- ☞ Souple et Equilibrée
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 15° et 17°C
- ☞ Tartare de Bœuf



-46%
11,00
5,99€

La bouteille de 75 cl.

Montagne Saint Émilion 2015

Château La Fleur
Plaisance

153

- Prune, cassis, notes animal
- ☞ Dense et charnue
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18°C
- ☞ Entrecôte bordelaise



-36%
10,90
6,99€

La bouteille de 75 cl.

Francs Côtes de Bordeaux 2015

Château La Bernarderie

154

- Cassis et Pruneaux
- ☞ Equilibrée et fine
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Rôti à la ficelle



-54%
12,90
5,99€

La bouteille de 75 cl.

Canon Fronsac

2016

Château Vray Canon Boyer

155

- Prune, cassis, notes animal
- ☞ Dense et charnue
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18°C
- ☞ Entrecôte bordelaise



-40%
9,95
5,99€

La bouteille de 75 cl.



Puisseguin Saint Emilion 2011-14

Pavillon la Croix
Monsognac

156

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



-36%
10,90
6,99€

La bouteille de 75 cl.

Cadillac Côtes de Bordeaux 2015-16

Château
de Paillet-Quancard

157

- Myrtilles mures, notes boisées
- ☞ Pleine et droite
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Pigeon rôti aux cépes



-46%
13,00
6,99€

La bouteille de 75 cl.

Saint Georges Saint Emilion 2012

Château Les Abeilles

158

- Cerise, Paprika, Prune
- ☞ Elegante et Enrobée
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 18°C
- ☞ Cuisine Epicée, Indienne



-32%
13,00
8,90€

La bouteille de 75 cl.

Lalande de Pomerol 2016

Château La Rose Gachet

159

- Fruits rouges et noirs, épices
- ☞ Ronde et gourmande
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Canard laqué



-40%
14,90
8,99€

La bouteille de 75 cl.

Saint Emilion 2015

Ch. Cloître Lescours BIO
Cuvée des Frères

160

- Fruits rouges, notes boisées
- ☞ Aromatique et fraîche
- ☞ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Caneton aux olives



-47%
18,90
9,99€

La bouteille de 75 cl.





CHÂTEAU DU TAILLAN

CRU BOURGEOIS

162

Haut Médoc 2013

Cru Bourgeois



- ↳ Fruits rouges briochés
- ↳ Veloutée et Charnue
- ↳ Sous 8 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 17° et 18°C
- ↳ Carré d'Agneau aux épices douces

-42% ~~17,00~~
9,90€
La bouteille de 75 cl

163

Haut Médoc 2015-16 Château La Dame Blanche

Cuvée des Sœurs
Second Vin du Château Taillan

- ↳ Fruits rouges, caramel
- ↳ Enrobée et harmonieuse
- ↳ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18°C
- ↳ Confit de canard

-42% ~~12,00~~
6,99€
La bouteille de 75 cl



Saint Emilion Grand Cru 2013

Ch. Billeron Bouquey

163

- ↳ Epices, truffe
- ↳ Élégante et équilibrée
- ↳ Sous 10 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 2015-16

Ch. Moulin Bellegrave

164

- ↳ Fruits noirs, cannelle
- ↳ Ronde et charnue
- ↳ 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



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

Lalande de Pomerol 2014

Château Vieux Cardinal Lafaurie

169

- Fruité, épicé et grillé
- ☞ Ronde et soyeuse
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Entrecôte grillée

-20% ~~21,00€~~
16,90€

La bouteille de 75 cl.



Saint Estèphe 2016

Baron d'Estours du Château Tour Saint-Fort

167

- Fruits rouges et noirs, cuir
- ☞ Franche et persistante
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 17° et 18°C
- ☞ Gibiers

-57% ~~29,90€~~
12,90€

La bouteille de 75 cl.



Saint Emilion Grand Cru 2014

Château Les Remparts

165

- Fruits noirs, épices et cannelle
- ☞ Ronde et généreuse
- ☞ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Souris d'agneau confite

-46% ~~21,90€~~
11,90€

La bouteille de 75 cl.



St Emilion Grand Cru 2014-15

Ch. La Rose Trimoulet

166

- Fruité, tonalités minérales
- ☞ Expressive et croquante
- ☞ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Civet de biche

-31% ~~19,90€~~
13,75€

La bouteille de 75 cl.



Haut-Médoc Cru Bourgeois 2014

Château Haut-Logat

168

- Fruits rouges et noirs
- ☞ Fine et structurée
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Faux-filet de bœuf

-22% ~~20,50€~~
15,90€

La bouteille de 75 cl.



Saint Estèphe 2014-15

Château Bel-Air Ortet

170

- Fruits mûrs, pruneau, épices
- ☞ Puissante et équilibrée
- ☞ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 17° et 18°C
- ☞ Côte de bœuf grillée

-20% ~~27,50€~~
21,90€

La bouteille de 75 cl.





Pessac Leognan 2014

Arpège du Haut
Nouchet

- Floral et mentholé
- ☞ Fraîche et équilibrée
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Tournedos de bœuf grillé

-24% ~~23,50~~
17,90€

La bouteille de 75 cl.



Pomerol 2013

Château Maillet

- Fruits rouges, noix, épices
- ☞ Généreuse et veloutée
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 17° et 18°C
- ☞ Pintade vigneronne

-31% ~~31,90~~
21,90€

La bouteille de 75 cl.



St Emilion Grand Cru Classé 2014

Ch. Moulin du Cadet

- Fruité et boisé discret
- ☞ Equilibrée et élégante
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 17° et 18°C
- ☞ Canard et gésiers confits

-31% ~~35,90~~
24,90€

La bouteille de 75 cl.

VENDU EN CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES



WESTERN CAP

AFRIQUE DU SUD
VIGNOBLE DU CAP



Viognier 2015¹⁷⁴

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€

La bouteille de 75 cl.

Pinotage 2015¹⁷⁵

Western Cap

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

-63% ~~7,99~~
2,99€

La bouteille de 75 cl.



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

Vins du Bordelais



Anne Dexeuvre

Cabernet

2016-17

VDF Anne Dexeuvre

ROSÉ

176

- ↳ Pêche, framboise et mangue
- ☞ Douce et fraîche en finale
- ☞ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9° et 10°C
- ☞ Canard à l'orange

ROUGE

177

- ↳ Groseille et sous bois
- ☞ Fraîche et Equilibrée
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre de 15-16°C
- ☞ Filet de porc sauce moutarde

-57%

6,90

2,99€

La bouteille de 75 cl.



Sauvignon

2016-17

Le Chant du Coq

VDF

- ↳ Agrumes, notes florales
- ☞ Tonique et souple
- ☞ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9° et 10°C
- ☞ Fromage de chèvre

-50%

5,99

2,99€

La bouteille de 75 cl.



178



Coteaux du Layon 2016-17

Anne Dexeuvre

- ↳ Miel d'acacia, fruits exotiques
- ☞ Gourmande et croquante
- ☞ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9° et 10°C
- ☞ Caille aux raisins

-50%

11,90

5,99€

La bouteille de 75 cl.

INDICE DE SUCRE



180



Cabernet d'Anjou rosé 2016-17

Anne Dexeuvre

- ↳ Fraîche des bois, Fruits Blancs
- ☞ Fruitée et Croquante
- ☞ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9° et 10°C
- ☞ Tarte à l'oignon

-38%

7,90

4,90€

La bouteille de 75 cl.

179



Chinon 2016-17

Domaine Gatillon

- ↳ Fruits rouges, écorce, lilas
- ☞ Ronde et tanins fondus
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre de 15-16°C
- ☞ Fromages doux

-14%

6,99

5,99€

La bouteille de 75 cl.

181



Vouvray 2016

Les Héritiers AD

DEMI-SEC

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

-29%

9,90

6,99€

La bouteille de 75 cl.

182



DEPUIS 1948
CHÂTEAU
GUIPIÈRE

cg



183
**Gros Plant du
Pays Nantais sur
Lie 2016 L'Écailler**

- ↳ Agrumes, notes florales
- ≡ Fraîche et vive
- ≡ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 10-12°C
- ☞ Avocat farci aux crevettes

-43% 6,99
3,99€
La bouteille de 75 cl



184
**Muscadet Sèvre
et Maine sur Lie
2015-16 La Grange**

- ↳ Noisette et Pâte de fruit
- ≡ Attaque douce et tendre
- ≡ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 10-12°C
- ☞ Moudade au safran

-29% 6,99
4,99€
La bouteille de 75 cl

DOMAINE DES
Vignes Biche



185
**Saumur Puy
Notre Dame
2014**

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

-38% 7,99
4,99€
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.



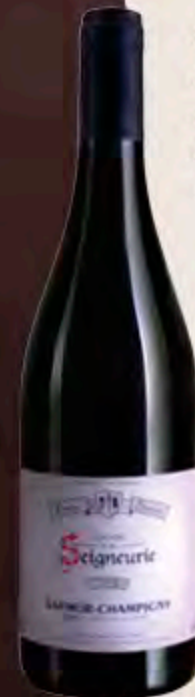
186
Bourgueil 2016-17
Domaine Nathalie Omasson

- ↳ Cerise, cassis, noyau
- ≡ Veloutée et Soyeuse
- ≡ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre de 13-15°C
- ☞ Viande rouge

-14% 6,99
5,99€
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.



187
**Saumur Champigny
2016-17**
Domaine de la Seigneurie

- ↳ Fruits noirs, humus, pointe d'épices
- ≡ Équilibrée et puissante
- ≡ 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



La Guillaumerie

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 2016-17

188

- 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 2016

189

INDICE DE SUCRE

- 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 Rouge 2013

190

- Cerise, Cassis et épices
- ☞ Veloutée et Soyeuse
- ☑ À boire
- ✓ Autour de 15-16°C
- ☞ Darné de Thon Grillé

-42% ~~6,90~~
3,99€
La bouteille de 75 cl.

Anjou Villages 2015

191

- 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.

STEPHAN MULHER
VINS D'ALLEMAGNE



Riesling 2016-17 Stephan Mulher

193

- 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 2016 Stephan Mulher

194

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

-40% ~~9,99~~
5,99€
La bouteille de 75 cl.



Sylvaner 2016-17 Stephan Mulher

192

- Citronné, 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.



VINS D'ALLEMAGNE



Michel Kurtz produit tous les cépages d'Alsace, du Sylvaner au Gewurztraminer ainsi que des vins de France, Pinot Noir et Muscat (hors AOP Alsace).



Muscat 2016 ¹⁹⁵ VDF

- Notes florales, fruits exotiques
- Riche et complexe
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Entre 8 et 10°C
- Tarte tatin

-56% ~~8,99~~
3,99€
La bouteille de 75 cl.



INDICE DE SUCRE



Pinot Noir ¹⁹⁶ 2016 VDF

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

-56% ~~8,99~~
3,99€
La bouteille de 75 cl.



ALSACE - MICHEL KURTZ



Riesling 2016-17 ¹⁹⁷ Cuvée Anne

- 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 2016-17 ¹⁹⁸ Cuvée Caroline

- Fruits confits
- 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.



Gewurztraminer ¹⁹⁹ 2016-17 Cuvée Isabelle

- 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.



Riesling Grand Cru ²⁰⁰ 2016 Sommerberg

- Amande, fleur blanche, caoutchouc
- Riche et intense
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Entre 8° et 10°C
- Tarte aux fruits

-25% ~~15,90~~
11,90€
La bouteille de 75 cl.



Gewurztraminer ²⁰¹ Grand Cru 2016 Osterberg

- Agrumes, fruits exotiques
- Riche et complexe
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Entre 8° et 10°C
- Lotte à la créole

-32% ~~18,90~~
12,90€
La bouteille de 75 cl.



Gewurztraminer ²⁰² 2014 BIO Vendanges Tardives Jean Biecher

- Rose, Jasmin, ananas
- Onctueuse et Riche
- Sous 8 ans depuis la récolte
- Entre 8° et 10°C
- Poissons fumés, Gâteau aux fruits

-20% ~~19,90~~
15,90€
La bouteille de 50 cl.



Pinot gris 2008 ²⁰³ Vendanges Tardives Jean Biecher

- Raisin Corinthe, Figues séchées et Miel
- Veloutée, Ample et Charmue
- À boire
- Entre 8° et 10°C
- Foie gras poêlé

-20% ~~19,90~~
15,90€
La bouteille de 50 cl.



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

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

Champagne Brut ²⁰⁴

Pierre de Bry

- ↳ Agrumes, fleurs blanches
- ≡ Minérale et équilibrée
- ≡ À boire
- ✓ Très frais : 7-8°C
- ☞ Apéritif, tous vos plats

-22%
17,90
13,99€

La bouteille de 75 cl.



205

Champagne Brut

Charles Collin

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

-21%
18,90
14,99€



206

Champagne Rosé

Charles Collin

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

-29%
23,90
16,99€



207

Champagne Extra Brut

Charles Collin

- ↳ Agrumes, fleurs blanches, pommes
- ≡ Fine et tendue
- ≡ À boire
- ✓ Très frais : 7-8°C
- ☞ Apéritif, huîtres et desserts

-23%
26,00
19,90€



208

Champagne 2008

Cuvée Charles Blanc de blancs

- ↳ Brioché, fleurs blanches, pommes
- ≡ Élégante et raffinée
- ≡ À boire
- ✓ Très frais : 7-8°C
- ☞ Fruits de mer, desserts

-11%
45,00
39,90€

VENDU À L'UNITÉ EN ÉTUI INDIVIDUEL



Coffrets Bières

10 BOUTEILLES

Amateur ²⁰⁹

- Bavik Pils • Blanche de Namur • Cuvée des Trois
- Griset de Blanche • Lindemans krik • Lindemans Apple • Lindemans Faro • Lindemans Gueuze • Pory Stout • Palm

19,90€
Les 10 bières de 25 cl

Expert ²¹⁰

- Blanche de Bruxelles • St Bernardus Prior • 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 de 33 cl



Gramon BIB 10L

VIN D'ESPAGNE

Blanc 211

Rosé 212

Rouge 213

-33%

29,90

19,90€

La bibi de 10L

Vendu à l'unité

Reine des Lys

VDF

ROSÉ

214

- Bonbon anglais, rose
- ☞ Gourmande et soyeuse
- ☞ À boire
- ✓ Très frais : 7-8°C
- ☞ Apéritif, pâtisseries

BLANC

215

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

-37%

7,95

4,99€

La bouteille de 75 cl.



REINE DES LYS

ROSÉ