



**NOS VINS
À TARIF PRO**

COMMANDES GROUPEES

AUTOMNE 2017



Domaines & Villages

VENTE DIRECTE - SÉLECTIONS

Je passe Commande

en 3 étapes

DU 11 SEPTEMBRE
AU 22 DÉCEMBRE 2017

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



2 Je règle
Je prépare mon règlement par chèque



3 Je confie mon règlement
à mon responsable de commande.



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 de notre site : www.domaines-villages.com.

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).

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

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
Les Charmes

30 — Référence
Appellation et millésime

EXCELLENCE — Gamme

↳ Aubépine, fruits blancs — Fiche technique
↔ Franche et souple
▷ À boire
↗ Entre 10° et 12 ° C
↻ Apéritif, terrine de poisson

↳ Arôme
↔ Structure
▷ Garde
↗ T° de service
↻ Accompagnement

-41% 11,90 — Remise — Prix producteurs
6,99€ — Prix commande groupée
La bouteille de 75 cl.



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.

DOMAINES ET VILLAGES

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

Ouvert du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30

www.domaines-villages.com



Chardonnay

2013 VDF

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

-55% ~~8,90~~ PRIX EN BAISSÉ
3,99€



La bouteille de 75 cl.



Pinot Noir

2014-15 VDF

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

-55% ~~8,90~~ PRIX EN BAISSÉ
3,99€



La bouteille de 75 cl.





3

Maçon Villages 2012

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

-62% ~~10,50~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.

coup de Cœur

4

Chardonnay 2016 VDF

Ernest Seguin

- 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.

5

Mâcon Châintré 2010-12

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

-44% ~~8,90~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.

6

Bourgogne Aligoté 2015

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

-25% ~~7,99~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.

8

Mâcon Igé 2009

- Agrumes, fruits secs
- ⇨ Onctueuse et persistante
- ⇨ A boire
- ✓ Autour de 11-13°C
- ⇨ Escargot de bourgogne

-38% ~~10,50~~
6,50€

La bouteille de 75 cl.

7

Viré Clessé 2014-15

- 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.

9

Bouzeron 2015

- 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.

10

Bourgogne Chardonnay 2015

Cuvée Jean Sans Peur

- 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.



Pouilly-Fuissé ¹¹

Assemblage de plusieurs millésimes

- Pêche, poire, fleurs
- Equilibrée et complexe
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12° C
- 👉 Coquille Saint-Jacques

-46%

~~14,90~~
7,99€

La bouteille de 75 cl.



Saint Véran ¹²

Assemblage de plusieurs millésimes

- Fruits blancs, notes florales
- Equilibrée 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 ¹³

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

-50%
~~19,90~~
9,90€

La bouteille de 75 cl.



Pouilly Fuissé 2007-10 ¹⁶

- Fruits secs, notes briochées
- Equilibrée 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 Les Damoiselles ¹⁷

- 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.



Mercrey 2015-16 ¹⁸

- 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.



Mercrey 1er Cru 2016 ¹⁹

- 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.



Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2015 ¹⁴

- Abricot, pêche
- Ronde et ample
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12° C
- 👉 Volaille en sauce

-40%
~~14,90~~
8,90€

La bouteille de 75 cl.



Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2015-16 ¹⁵

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

-35%
~~17,00~~
11,00€

La bouteille de 75 cl.





Gamay 2016

Ernest Seguin VDF

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

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



20



Pinot Noir 2013

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.



21

Cloître St Martin 2013-14

VDF

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

-50% ~~7,99~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.



22

Morgon 2014

- 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.



23

Julié纳斯 2011-14

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

-37% ~~7,95~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.



24

Chiroubles 2011

- 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.



25

Bourgogne Les Pierres 2010

- Fruits rouges et noirs intenses
- Souple et légère
- A boire
- ✓ Autour de 14-15° C
- Charcuterie

-41% ~~8,50~~
4,99€
La bouteille de 75 cl.



26



Brouilly 2011-12

26

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

-29% ~~9,90~~
6,99€
La bouteille de 75 cl.



**1
CARTON
DE BROUILLY
ACHETÉ** =



**1
CARTON
DE BROUILLY
OFFERT**

* 41,94 € les 12 bouteilles, soit 3,50 € 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.



Moulin à Vent 2013-14

27

- 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 2016

29

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

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



Juliéna 2015

Les Impatientes

30

- 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.



Moulin à Vent 2015

Les Pérelles

31

- Fruits noirs confits, notes toastées
- Gourmande et riche
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15° C
- ↻ Faisan, viande au grill

-43% ~~13,90~~
7,95€
La bouteille de 75 cl.



Bourgogne Pinot Noir 2015

Cuvée Jean Sans Peur

32

- 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.



Bourgogne Hautes Cotes de Beaune 2016

33

- ↳ 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.

Mercurey 2016

L'Audacieux

34

- ↳ Cerise noire, 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.

Mercurey 1er Cru 2016

La Bondue

38

- ↳ Fruits rouges, notes toastées
- ⇒ Riche et distinguée
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 15° et 16° C
- ↳ Lapin à la moutarde, fromages affinés



-40% ~~29,90~~
17,90€

La bouteille de 75 cl.

Givry 2016

Champs Pourot

35

- ↳ 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.

Monthélie 2016

36

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



-44% ~~24,90~~
13,90€

La bouteille de 75 cl.

Maranges 1er Cru 2016

Les Clos Roussots

37

- ↳ 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.



Un ancien relais de chasse du XVIème siècle, au milieu de la côte de Nuits, vous propose son restaurant gastronomique et ses 31 chambres en rez-de-chaussée, dans un parc de charme de 13ha.



La Maison Colin Seguin présente sa collection de vins bourguignons d'exception. Ces très grands terroirs de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune produisent des vins fins et délicats à la renommée mondiale. Chaque bouteille est numérotée. Les vins sont livrés en cartons de 3.



Chablis Grand Cru 2012
Blanchot

- Agrumes et minéral
- Drolite et distinguée
- A boire sous 7 ans
- ✓ Entre 10° et 12° C
- 👉 Huitres, aumônières de noix de saint jacques

-38% 39,90
24,90€
La bouteille de 75 cl.

Tirage limité à 1200 bouteilles

Chassagne Montrachet 2016
Les Champs de Morgeot

- Agrumes et fleurs blanches
- Riche et enveloppante
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12° C
- 👉 Poularde aux truffes

-14% 34,90
29,90€
La bouteille de 75 cl.

Tirage limité à 1000 bouteilles

Clos Lachassagne Monopole 2015
Bourgogne

- Cassis, cense et épices
- Subtile et soyeuse
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- 👉 Lapin sauce vin rouge

-20% 24,90
19,90€
La bouteille de 75 cl.

Tirage limité à 1230 bouteilles

Savigny Lès Beaune 1er Cru 2013
Les Clous

- Fruits rouges et noirs
- Harmonieuse et structurée
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- 👉 Jambon persillé de terroir

-19% 26,90
21,90€
La bouteille de 75 cl.

Tirage limité à 1200 bouteilles



43

**Santenay 1er Cru
2016**

Clos Rousseau

- ↳ Fruits rouges et noirs
- ⇒ Ample et riche
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- 👉 Volaille de bresse à la broche

-19% 26,90-
21,90€

La bouteille de 75 cl.

*Tirage limité
à 920 bouteilles*



44

**Gevrey
Chambertin 2015**

Les Evocelles

- ↳ Fruits rouges et noirs
- ⇒ Equilibrée et complexe
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- 👉 Côte de breuf

-19% 37,00-
29,90€

La bouteille de 75 cl.

*Tirage limité
à 1200 bouteilles*



45

**Pommard 1er Cru
2015**

Les Jarollières

- ↳ Fruits rouges et noirs
- ⇒ Structurée et harmonieuse
- ⇒ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- 👉 Fromages affinés

-20% 49,90-
39,90€

La bouteille de 75 cl.

*Tirage limité
à 900 bouteilles*



46

**Chambolle 1er
Cru 2015**

Les Fuées

- ↳ Fruits rouges et noirs
- ⇒ Fine et élégante
- ⇒ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- 👉 Caneton braisé

-21% 62,90-
49,90€

La bouteille de 75 cl.

*Tirage limité
à 250 bouteilles*



47

**Vosne-Romanée
1er Cru 2015**

Les Rouges du Dessus

- ↳ Fruits rouges et noirs
- ⇒ Ample et complexe
- ⇒ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- 👉 Magrets de canard

-21% 74,90-
59,00€

La bouteille de 75 cl.

*Tirage limité
à 300 bouteilles*



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



Moulin à Vent 2011

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

-61% ~~12,90~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.



Beaujolais 2009 48

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

-55% ~~8,90~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.



Beaujolais Villages 2013 50

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

-24% ~~7,90~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



Brouilly 2009 51

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

39% ~~9,90~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



Fleurie 2010 52

Les Garants

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

-38% ~~12,90~~
7,99€

La bouteille de 75 cl.



VÉRONIQUE & OLIVIER
Bosse-Platière



VITICULTEURS
DEPUIS
1890



Les Trois Croix 2016 VDF

- Groseille, cassis, notes grillées
- Ronde et équilibrée
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ☞ Toutes les viandes

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



53



86/100
sur le guide
Gilbert & Gaillard



La Cuvée Les Trois Croix

est le fruit de tout le savoir-faire du Domaine.
Elle est vinifiée à partir du pinot noir et du gamay, cépages traditionnels bourguignons.

Coteaux Bourguignons 2015

54

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

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



Coteaux Bourguignons 2015

55

- 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 2015-16

56

- 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.



Maranges 2016

57

- 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.



Santenay 2016

58

Les Cornières

- Bouquet de fruits rouges et noirs
- Corpulente, tanins soyeux
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ☞ Gibier à plumes

-24% 19,50
14,90€
La bouteille de 75 cl.



Maranges 1er Cru 2016

59

Clos Roussots

- Fruits rouges et noirs
- Ample et complexe
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16° C
- ☞ Poulet rôti aux giroldes

-16% 20,00
16,90€
La bouteille de 75 cl.



Mercurey 1er cru 2016

60

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 Chardonnay 2015-16 61
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 62
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 2014-15 63
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 2015-16 64
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
- A 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
- A 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.



Pinot Noir 2016 VDF

67

- Fruits rouges frais et croquants
- ⇌ Fine et équilibrée
- ⇨ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15° C
- ↻ Volaille grillée

-56%
~~9,00~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.



Cabernet Sauvignon 2016 VDF

69

- Polron 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.



Coteaux Bourguignons 2014

70

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.



Saumur Champigny 2015

71

- Framboise, cassis
- ⇌ Ronde et croquante
- ⇨ Sous 3 ans depuis la
récolte
- ✓ Autour de 14° C
- ↻ Fromages à pâte
cuite

-29%
~~9,90~~
6,99€

La bouteille de 75 cl.



Morgon

Côte du Py 2015-16

72

- Fruits rouges, cerise, épices douces
- ⇌ Riche et gourmande
- ⇨ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15° C
- ↻ Gibier mijoté

-33%
~~11,90~~
7,99€

La bouteille de 75 cl.



Bourgogne Pinot Noir 2015-16

73

Les Charmes

- 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 2015-16

74

Les Charmes

- 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.





IGP Comtés Rhodaniens

2016 *Le Loup*

- 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.



68



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

VALLÉE DU RHÔNE HÉRITAGE CAVARE



HÉRITAGE
CAVARE



Côtes du Rhône

75

- Fruits rouges et noirs
- Ample et onctueuse
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 14° et 16° C
- Viande rouge braisée

-33%

~~8,90~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



1
CARTON
DE CÔTES DU RHÔNE
ACHETÉ



1
CARTON
DE CÔTES DU RHÔNE
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.



Muscat 2016

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

- 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.



Côtes du Rhône 2009

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

-33% 8,90-
5,99€
La bouteille de 75 cl.



Chusclan Côtes du Rhône Villages 2015

- 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.



Châteauneuf du Pape 2016

82

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

-33% 23,90-
15,90€
La bouteille de 75 cl.

Secundus 2016 VDF

81

- 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.





CAVE DE TAIN

84

Saint Joseph

Empreinte du Rhône
2016

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

-43% ~~13,90~~
7,99€

La bouteille de 75 cl.



Crozes Hermitage

Empreinte du Rhône
2016

83

- 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

Sélection Première
2015

85

- 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.



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

Les 2 OliviersROSÉ 2016 VDF ⁸⁶

- ↳ Fraîche, framboise, minéral
- ↳ Fraîche et ronde
- ↳ A boire jeune
- ✓ Très frais : 8° à 10° C
- ↳ Apéritif, salades

ROUGE 2015 VDF ⁸⁷

- ↳ Baies sauvages, thym
- ↳ Fraîche et élégante
- ↳ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15° C
- ↳ Tourte de légumes

-50% ~~8,00~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.

**Syrah 2016** ⁸⁸

Rencontre Sauvage VDF

- ↳ Violettes, 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** ⁸⁹

2016 VDF

Le Temps des Grives

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

-50% ~~9,90~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.



VIOGNIER

LE TEMPS DES GRIVES



2016

VIN DE FRANCE
MIS EN BOUTEILLE POUR VILLA D'ERG
PAR LMB 59159A 12%vol-750ml (30)

Produit de France



Côtes du Rhône Blanc 2015

- Fleurs, vanille, mirabelle
- Souple et légère
- Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12° C
- 👉 Papillote de poisson

-57% ~~7,00~~
2,99€

La bouteille de 75 cl.

90



Costières de Nîmes Blanc 2015

Château Saint Bénézet

- Agrumes, notes florales et végétales
- Équilibrée et fraîche
- Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12° C
- 👉 Poissons, fruits de mer

-34% ~~6,00~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.



91

Lirac Blanc 2015-16

- 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.



92

Côtes du Rhône Rosé 2015

- Groselle, minéral, framboise
- Vive et aromatique
- A boire jeune
- ✓ Très frais: 8-10° C
- 👉 Tapas, charcuterie

-54% ~~8,00~~
3,69€

La bouteille de 75 cl.



93

Lirac Rosé 2016

Vieilles Vignes

- Framboise, cerise, épices
- Gourmande et équilibrée
- A boire jeune
- ✓ Très frais: 8-10° C
- 👉 Volaille, grillades

-38% ~~7,99~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.



94

Côtes de Provence 2016

Bergerie Cassun

- Agrumes, pêche blanche
- Dense et fraîche
- A boire jeune
- ✓ Très frais: 8-10° C
- 👉 Carpaccio de saint-jacques

-30% ~~10,00~~
6,99€

La bouteille de 75 cl.



95



Vacqueyras 2015-16

104

- 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.

Côtes du Rhône 2016

2016

Vieilles Vignes

96

- 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.



Plan de Dieu 2016

102

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 2016

- 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.



Visan 2016

Côtes du Rhône Villages

Clos des Mûres

97

- Fruits noirs, épices
- ≡ Puissante et équilibrée
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- 👉 Bécasse rôtie

-43% ~~8,75~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.



En adéquation avec ses valeurs de respect de l'environnement et des hommes, la Villa d'Erg effectue sa conversion à la viticulture biologique. Retrouvez ses vins, subtile alliance de profondeur et de délicatesse.

Lirac 2015

98

- 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.

Vinsobres 2016

100

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



-37% 9,50
5,99€

La bouteille de 75 cl.

Rasteau 2015

101

- 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.

Beaumes de Venise 2016

103

- Fruits rouges et noirs mûrs
- ☞ Puissante et persistante
- ☞ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 17° C
- ☞ Plats provençaux



-30% 10,00
6,99€

La bouteille de 75 cl.

Vacqueyras 2016

105

- Bouquet intense fruits rouges
- ☞ Expressive et ample
- ☞ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ☞ Caille rôtie



-40% 15,00
8,99€

La bouteille de 75 cl.

Gigondas 2015-16

106

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



-34% 18,00
11,90€

La bouteille de 75 cl.

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



Domaine Peyrevent

DOMAINE DE PEREYVENT

Né de deux mots occitans *peyro* 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

108

Cuvée Saint Michel
Domaine Peyrevent

- Fruits noirs, épices, notes boisées
- ☞ Dense et gourmande
- ☞ À 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

Corbières 2015

107

Domaine Peyrevent

- Fruits noirs, thym
- ☞ Charpentée et dense
- ☞ À boire sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17° C
- ☞ Cuisine méditerranéenne



-56% 7,99
3,50€

La bouteille de 75 cl.





Minervois 2016 La Fadade

114
Domaine La Santoline

- Garrigue, épices
- ⊖ Ronde et puissante
- À boire sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16°C et 17°C
- ↻ Lièvre grand veneur

-62% ~~15,90€~~ **PRIX EN BAISSÉ**
5,99€
La bouteille de 75 cl.
VENDU EN CAISSE BOIS DE 6 BOUTELLES



Minervois 2015

111
Domaine La Santoline

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

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



IGP Coteaux de Narbonne 2015

109
Bergerie Cassun

- Fruits noirs, épices
- ⊖ Souple et ronde
- Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 17° C
- ↻ Plats orientaux, grillades

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



Saint Chinian 2015

112
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

110
Domaine Hélène

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

-62% ~~7,95€~~ **PRIX EN BAISSÉ**
2,99€
La bouteille de 75 cl.



IGP Coteaux de Narbonne 2013-15

113
Bergerie Cassun

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

-58% ~~12,00€~~
4,99€
La bouteille de 75 cl.



Languedoc Cabrières 2014

115
Terres de Saint-Séjour

- Myrtille, notes de vanille
- ⊖ Ample et persistante
- Sous 3 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 BOUTELLES





L'ORATOIRE DES QUATRE VENTS

Le Marin ¹¹⁶ 2016 VDF

- ↳ Fleur d'acacia, aubépine
- ↳ Structurée et droite
- ↳ A boire jeune
- ✓ Entre 10 et 12° C
- ↳ Chou farci et colombo de poulet

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



*Du seuil du Lauragais au Piémont
cévenole et aux rives de l'étang de Thau,
les Vents façonnent
les paysages,
le caractère des hommes et des vins
qu'ils produisent.
L'Oratoire des quatre vents
leur rend hommage.*

Fitou ¹¹⁷ 2016 Sirocco

- ↳ Fruits à noyau, boisé épicé
- ↳ 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.



La Clape ¹¹⁸ 2016 L'Autan

- ↳ Fruits noirs mûrs, notes toastées
- ↳ Souples et équilibrées
- ↳ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ↳ Aubergine au parmesan

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



Pic St Loup ¹¹⁹ 2016 La Tramontane

- ↳ Fruité et épicé
- ↳ 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 2015 PAYS D'OC

- Fraîse, pêche, garrigue
- Gras et équilibré, finale douce
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ↻ Foies de volaille et carré d'agneau en croûte

-25% ~~7,99~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



légers pour la santé. À consommer avec modération.

Viognier 2016 PAYS D'OC

121

- Abricot, pêche, fleur d'acacia, lys
- Longue et sirupeuse, finale miellée
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10 et 12°C
- ↻ Risotto aux asperges

-25% ~~7,99~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



Carignan 2015 VDF

122

- Pruneau, cassis, fraîcheur des bois
- Aromatique et souple
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ↻ Salade à la gerçoise

-25% ~~7,99~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



Malbec 2016 PAYS D'OC

123

- Fruits rouges, épices, réglisse
- Fruitée et bien structurée
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ↻ Agneau au curry

-25% ~~7,99~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



Les Jamelles, c'est une collection unique de vins de cépages du Languedoc d'une qualité irréprochable, présentée dans des flacons originaux et intemporels gravés au nom de la marque. Depuis la création des Jamelles il y a 20 ans, Catherine et Laurent Delaunay ont toujours souhaité mettre à l'honneur les cépages du Pays d'Oc en élaborant des vins de caractère, fiers de leur terroir.

Sélection Spéciale Grenache Syrah Mourvèdre 2015 PAYS D'OC

124

- Garrigue, épices et violette
- Puissante et soyeuse, finale boisée
- 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.



Entre-Deux-Mers 2016 - E2M

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

-47% ~~6,90~~
3,69€
La bouteille de 75 cl.

Un vin nerveux et équilibré, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Idéal pour accompagner les plats de fruits de mer.



Bergerac blanc 2015-16

125

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.



Graves de Vayres 2015

127

Château Haut Gayat

- Notes minérales, fruits blancs
- ⇌ Fine et élégante
- ⇌ A boire sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : entre 9° et 10° C
- 👉 Volaille à la crème

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



Bordeaux blanc 2015-16

128

Château les Vergnes

- Notes végétales, citronnées
- ⇌ Equilibrée 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.





Secrets de Cognac VDF

130

Marquis Aimé de Cognac

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

INDICE DE SUCRE

-50% ~~11,90~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



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

Colombine de Cognac 2016 VDF

129

Marquis Aimé de Cognac

- Agrumes, fruits exotiques
- ☞ Fraîche et souple
- A boire sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° à 10° C
- ☞ Crustacés

INDICE DE SUCRE

-62% ~~7,95~~
2,99€

La bouteille de 75 cl.



Pacherenc de Vic Bilh 2014

131

Marquis Aimé de Cognac

- Poire, mangue, mirabelle
- ☞ Harmonieuse et persistante
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- ☞ Foie gras

INDICE DE SUCRE

-50% ~~13,90~~
6,99€

La bouteille de 75 cl.



Monbazillac 2014

132

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

INDICE DE SUCRE

-43% ~~13,90~~
7,99€

La bouteille de 75 cl.



Sauternes 2012

133

Château Pineau du Rey

- Mangue, ananas, coing
- ☞ Moelleuse et élégante
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- ☞ Pâtisseries, foie gras

INDICE DE SUCRE

-34% ~~17,90~~
11,90€

La bouteille de 75 cl.



Haut Médoc 2014-15

136

Castel Albion

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

-60% ~~9,95~~
3,99€

La bouteille de 75 cl.



Gonzague de Colignac 2015 VDF

134

Marquis Aimé de Colignac

- Cassis, notes boisées
- Ronde et charpentée
- À boire
- ✓ Autour de 16-17°C
- 👉 Charcuteries

PRIX EN BAISSÉ

-63% ~~7,99~~
2,99€

La bouteille de 75 cl.



Bergerac rouge 2014

135

Chevalier Grand Claud

- Confiture de fruits rouges, épices
- Souple et équilibrée
- À boire
- ✓ Autour de 16-17°C
- 👉 Gibier en sauce

-41% ~~5,95~~
3,50€

La bouteille de 75 cl.



Graves de Vayres 2015

138

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.



Côtes de Bourg 2015

139

Château du Castenet

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

-52% ~~8,90~~
4,30€

La bouteille de 75 cl.



Madiran 2014

140

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.



Cahors 2015

137

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.



Blaye 2014

Côtes de Bordeaux
Cuvée Prestige
Château Monconseil

141

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



-44% ~~8,00€~~
4,49€

La bouteille de 75 cl.

Bordeaux rouge 2014

L'Esprit des Vergnes

142

- Fruits rouges, notes poivrées
- Ronde et enrobée
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- 👉 Rouget à la niçoise



-43% ~~7,95€~~
4,50€

La bouteille de 75 cl.

Fronsac 2016

Chapelle Chapelle Laborie

143

- 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.

Canon Fronsac 2014

Château Vray Canon Boyer

144

- Prune, cassis, notes animales
- Densité 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.

Graves de Vayres 2015

Château Haut Gayat

145

- Fruits noirs compotés
- Densité 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.

Graves 2015

Château Balestey

146

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



-27% ~~7,50€~~
5,50€

La bouteille de 75 cl.

Cadillac 2012-14

Côtes de Bordeaux
Ch. Paillet-Quancart

150

- 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.

Haut Médoc 2015 Cuvée des Sœurs

Château de La Dame Blanche

147

- 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.

Montagne Saint Émilion 2015 La Fleur Plaisance

148

- Fruité, notes florales
- Ronde
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ↻ Confit de canard

-45% ~~10,90~~
5,99€
La bouteille de 75 cl.



Lussac Saint Émilion 2011

153

- Cerase, réglisse, épices
- Souple et généreuse
- A boire
- ✓ Autour de 16° et 17° C
- ↻ Côtes d'agneau

-32% ~~11,00~~
7,50€
La bouteille de 75 cl.



Bergerac 2015

154

Château Mondésir

- Fruits rouges frais
- Fruitée, notes végétales
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ↻ Cailles à la moutarde

-33% ~~11,90~~
7,99€
La bouteille de 75 cl.
VENDU EN CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES



Lussac Saint Émilion 2015

149

Château La Fleur Poitou

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

-36% ~~10,90~~
6,99€
La bouteille de 75 cl.



Saint Émilion 2015

155

Château Cloître Lesours

- 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.



Saint Émilion Grand Cru 2014

159

Château La Rose Trimoulet

- 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.



Saint Émilion Grand Cru 2014

160

Château Les Remparts

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

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





Lalande de Pomerol

2014 Cuvée St Vincent
Château Garderose

- Cassis, myrtille, fruité
- Veloutée et soyeuse
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18° C
- 👉 Agneau cuisiné

-43%

~~13,99~~
7,99€

La bouteille de 75 cl.



Cabernet Franc

2016 VDF Garderousse

- Fruité, notes végétales
- Solide et charnu
- Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- 👉 Agneau de lait roti

-25%

~~7,99~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.



1
CARTON
DE GARDEROUSSE
ACHETÉ =



1
CARTON
DE GARDEROUSSE
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.



Saint-Émilion Grand Cru 2014-15

Château Moulin Bellegrave

157

- Fruits noirs, 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.

Saint-Émilion Grand Cru 2013

Château Billeron-Bouquey

156

- Épices, truffe
- Élégant et équilibré
- A boire sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18°C
- 👉 Chapon farci

-45% ~~18,00€~~
9,99€

La bouteille de 75 cl.



Lalande de Pomerol 2014

Château Vieux Cardinal Lafaurie

163

- 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.

Pessac Leognan 2014

Arpège du Haut Nouchet

164

- Floral et mentholé
- Fraicheur et équilibre
- 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.

Saint Estèphe 2014

Château Bel Air Ortet

165

- Fruits mûrs, pruneau, épices
- Puissante et équilibrée
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- 👉 Côte de bœuf grillée

-20% ~~27,50€~~
21,90€

La bouteille de 75 cl.

Margaux 2012

Château Laroque

166

- Fruits noirs, truffe, vanille
- Généreuse et dense
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 17° et 18°C
- 👉 Gibier rôti

-31% ~~31,90€~~
21,90€

La bouteille de 75 cl.

Saint-Émilion Grand Cru 2012

L'Étendard du Château Valade

161

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

-32% ~~21,90€~~
14,95€

La bouteille de 75 cl.

Haut-Médoc Cru Bourgeois 2014

Château Haut-Logat

162

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

-22% ~~20,50€~~
15,90€

La bouteille de 75 cl.



Saint Estèphe

158

2015-16

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° et 18° C
- 👉 Gibiers

-57% ~~29,90~~
12,90€

La bouteille de 75 cl.

Pomerol 2012

167

Château Maillet

- Fruits rouges, noix, épices
- ≡ Généreuse et veloutée
- ⇒ A boire sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 17° et 18° C
- 👉 Pintade vigneronne

-31% ~~31,90~~
21,90€

La bouteille de 75 cl.



WESTERN CAP

AFRIQUE DU SUD
VIGNOBLE DU CAP



Viognier 2015

168

Western Cap

- Chèvrefeuille, fleur d'oranger
- ≡ Equilibrée et souple
- ⇒ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entré 10° et 12° C
- 👉 Veau, viande blanche

-63% ~~7,99~~
2,99€

La bouteille de 75 cl.

Pinotage 2015

169

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€

La bouteille de 75 cl.





Coteaux du Layon 2015-16 172

Anne Dexeuvre

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

INDICE DE SUCRE ■ ■ ■ ■ ■

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



Sauvignon 2016 VDF 170

Le Chant du Coq

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

-50% ~~5,99~~
2,99€
La bouteille de 75 cl.



Cour-Cheverny 2013 173

Domaine de la Démalerie

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

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



Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2015 171

La Grange Vieilles Vignes Château Guipièrre

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

-29% ~~6,99~~
4,99€
La bouteille de 75 cl.



Pouilly Fumé 2015 174

Anne Dexeuvre

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

-23% ~~12,90~~
9,90€
La bouteille de 75 cl.



Rosé d'Anjou 2016

Anne Dexeuple

176

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



-22% ~~5,80~~
4,50€

La bouteille de 75 cl.

Saumur Puy Notre Dame 2014

Domaine des Vignes Biche

177

- Fruits noirs cuits
- Ample et généreuse
- A boire 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.

Chinon 2016

Domaine Gatillon

178

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



-14% ~~6,99~~
5,99€

La bouteille de 75 cl.

Saumur Champigny 2016

Domaine de la Seigneurie

179

- Fruits noirs, humus, pointe d'épices
- Équilibrée 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.

Cabernet Rosé 2016 VDF Anne Dexeuple

- Coulis de cerise, notes florales
- Élégante et équilibrée
- Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Très frais : 8-10° C
- ↻ Brochettes de poulet tandoori

-57% ~~6,99~~
2,99€

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 2016

Domaine de La Guillaumerie

180

- 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

Domaine de la Guillaumerie

181

- 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.

INDICE DE SUCRE



Anjou Villages 2014-15

Domaine de la Guillaumerie

182

- 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
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.



184

Sylvaner 2016
Stephan Mulher

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

-50%
5,99-
2,99€
La bouteille de 75 cl.



Gewürztraminer 2016
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.



185

MICHEL KURTZ - VIN DE FRANCE (VDF)



Michel KURTZ



1 CARTON DE MUSCAT ACHETÉ =



1 CARTON DE MUSCAT OFFERT

Muscat 2016 VDF
Michel Kurtz

186

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

-33% 8,79-
5,99€
La bouteille de 75 cl.



INDICE DE SUCRE

* 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.





Michel Kurtz produit tous les cépages d'Alsace, du Sylvaner au Gewurztraminer et des vins de France Pinot Noir et Muscat qui ne sont pas des AOP alsace.

Pinot Noir 2016 ¹⁸⁷ Michel Kurtz VDF

- 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.



Riesling 2016 ¹⁸⁸ 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 2016 ¹⁸⁹ Cuvée Caroline Michel Kurtz

- Fruits confits et 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.



Gewurztraminer 2016 ¹⁹⁰ 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 2016 ¹⁹¹ Osterberg Michel Kurtz

- Agrumes, fruits exotiques
- ⇌ Riche et soyeuse
- ⇌ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- 👉 Choucroute garnie alsacienne

-27% ~~14,90~~
10,90€
La bouteille de 75 cl.



Riesling Grand Cru 2016 ¹⁹² Sommerberg Michel Kurtz

- Agrumes, fruits exotiques, rose
- ⇌ Riche et complexe
- ⇌ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- 👉 Carré de lotte à la créole

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



Gewurztraminer Grand Cru 2016 ¹⁹³ Osterberg Michel Kurtz

- Agrumes, fruits exotiques, rose
- ⇌ Riche et complexe
- ⇌ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10° C
- 👉 Carré de lotte à la créole

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



Gewurztraminer 2015 ¹⁹⁴ Vendanges Tardives Michel Kurtz

- Miel, chèvrefeuille
- ⇌ Dense et voluptueuse
- ⇌ A boire
- ✓ Entre 8° et 10° C
- 👉 Apéritif, foie gras

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



Champagne Brut

Pierre de Bry

- Agrumes, fleurs blanches
- Minérale et équilibrée
- A boire
- ✓ Très frais : 7-8° C
- 👉 Apéritif, tous vos plats

-27%

~~17,90~~
12,99€

La bouteille de 75 cl.

195



Champagne Brut

Charles Collin

Charles Collin

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

-21%

~~18,90~~
14,99€

La bouteille de 75 cl.

196



Champagne Rosé

Charles Collin

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

-29%

~~23,90~~
16,99€

La bouteille de 75 cl.

197



Champagne Extra Brut

Charles Collin

- Agrumes, fleurs blanches, pommes
- Fine et tendue
- A boire
- ✓ Très frais : 7-8° C
- 👉 Apéritif, huîtres et desserts

-23%

~~26,00~~
19,90€

La bouteille de 75 cl.

198



Champagne 2008

Cuvée Charles Blanc de blancs

- Brioché, fleurs blanches, pommes
- Élégante et raffinée
- A boire
- ✓ Très frais : 7-8° C
- 👉 Fruits de mer, desserts

-16%

~~45,00~~
37,90€

La bouteille de 75 cl.

VENDU À L'UNITÉ EN ETUVE INDIVIDUELLE

199

BIB 3 et 10L vin de la journée

Gramon blanc 10L 200

VIN D'ESPAGNE

-33%

29,90
19,90€

Le bib de 10L

Gramon rosé 10L 201

VIN D'ESPAGNE

-33%

29,90
19,90€

Le bib de 10L

Gramon rouge 10L 202

VIN D'ESPAGNE

-33%

29,90
19,90€

Le bib de 10L



COFFRETS

Coffret 400 Vins du Monde

- Pinotage 2015 - Western Cap - 2 bouteilles
- Viognier 2015 - Western Cap - 2 bouteilles
- Shiraz 2015 - Western Cap - 2 bouteilles

29,90€

Le Coffret de 6 bouteilles



Coffret 401 Rhône Bio

- Côtes de Provence - Bergerie Cassin BIO 2016 Rosé
- Côtes du Rhône - Villa d'Erg Bio 2016 rouge
- Plan de Dieu Cdr Villages - Villa d'Erg Bio 2016 rouge
- Cairanne - Villa d'Erg Bio 2016 rouge
- Visan Cdr Villages "Clos des Mûres" - Villa d'Erg BIO 2016 ROUGE
- Vacqueyras - Villa d'Erg Bio 2016 rouge

39,90€

Le Coffret de 6 bouteilles



Coffret 402 Bourgogne

- Pinot Noir Excellence VDF 2014 rouge
- Chardonnay Excellence VDF 2013 blanc
- Coteaux Bourguignons Terroir 2013 blanc
- Bgne HC Nuits - Paris l'Hospitalier 2015 blanc
- Bgne HC Nuits Terroir 2014 rouge
- Moulin à Vent Tradition 2014 rouge

45,00€

Le Coffret de 6 bouteilles



Coffret 403 Bordeaux

- Bordeaux - Château Les Vergnes 2015 blanc
- Bordeaux Moelleux - Grand Théâtre blanc
- Bordeaux - Chevalier Saint André 2014 rouge
- Haut Médoc "Cuvée des Sœurs" - Château de La Dame Blanche 2015 rouge
- Lalande de Pomerol - Château Jean Gué 2015 rouge
- St Emilion Grand Cru - Château Pelletrie 2013 rouge

45,00€

Le Coffret de 6 bouteilles



Coffret 404 Grands Terroirs

- Maranges "Les Plantes" - Domaine Paris l'Hospitalier 2015 rouge
- Chateauneuf du Pape - Villa d'Erg 2014 rouge
- Sancerre - Jean Voisier 2013 blanc
- Saint Aubin Excellence 2014 rouge
- Santenay 1er Cru "Clos Rousseau" Excell. 2007 rouge
- St Estephe - Ch. Capbern Gasqueton 2011 rouge

99,90€

Le Coffret de 6 bouteilles



COFFRETS BIÈRES 10 BOUTEILLES

Expert 405

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

24,90€

Les 10 bières

Amateur 406

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

19,90€

Les 10 bières



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

Reine des Lys Rosé VDF

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

-37% ~~7,95~~
4,99€

La bouteille de 75 cl.



REINE DES LYS

ROSÉ

REINE DES LYS

La maison Colin Seguin élabore la Reine des Lys, une gourmandise irrésistible aux arômes de bonbon anglais, idéale pour l'apéritif et les desserts.



Reine des Lys Blanc VDF

- ↳ 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.

