



**Domaines & Villages**

VENTE DIRECTE - SÉLECTIONS

# Commande Groupée

Automne  
19



-2 Cartons  
Livrés



# Infos Commandes

du 9 Septembre au 20 Décembre 2019

AUTOMNE 2019

Chère cliente, cher client,

Voici notre nouveau catalogue « Commandes Groupées Automne 2019 ». Découvrez la sélection que nous avons réalisée, dans laquelle vous trouverez de nouvelles offres exceptionnelles.

## 1 CARTON ACHETÉ, 2 CARTONS LIVRÉS

D'autres surprises vous attendent ...

Passez  
Commande  
en 3 étapes



UNE QUESTION ? UN CONSEIL ?

N° Vert **0805 037 730**

Du Lundi au Vendredi,  
de 9h à 18h.  
Horaires Métropoles.

Conditions Générales de Ventes disponibles sur [www.domaines-villages.com](http://www.domaines-villages.com)

Pierre COLIN,  
Vigneron-fondateur de  
Domaines & Villages.

**1** MAISON COLIN SEGUIN

**2** Bourgogne Aligoté 2018  
Tradition

→ Agrumes, fruits blancs  
→ Fraîche et vive  
⇒ Sous 5 ans depuis la récolte  
✓ Entre 10-12°C  
⇒ Cassolette de cuisses de grenouilles

38%  
7,99€  
4,99€  
La bouteille de 75 cl.  
PRIX EN BAISSE

**3** Gamay 2018 VDF  
Petits Bonheurs

→ Floral, fleur de citronnier  
⇒ Légère et croquante  
⇒ À boire jeune  
✓ Entre 11-13°C  
⇒ Taboulé de rouget

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

**4** Coteaux Bourguignons 2017-18

→ Melon, fruits blancs  
⇒ Ample et intense  
⇒ Sous 3 ans depuis la récolte  
✓ Entre 10° et 12°C  
⇒ Vol au vent de volaille

38%  
7,99€  
4,99€  
La bouteille de 75 cl.  
PRIX EN BAISSE

**5** Mâcon-Villages 2012-18

→ Poire, coing  
⇒ Onctueuse et persistante  
⇒ À boire  
✓ Autour de 11-13°C  
⇒ Dinde farcie aux pommes

52%  
10,50€  
4,99€  
La bouteille de 75 cl.  
PRIX EN BAISSE

**6** Bouzeron 2018

→ Notes minérales et florales  
⇒ Tonique et croquante  
⇒ Sous 4 ans depuis la récolte  
✓ Entre 10-12°C  
⇒ Feuilletté aux morilles

39%  
9,90€  
5,99€  
La bouteille de 75 cl.  
PRIX EN BAISSE

**7** Saint-Véran Assemblage de plusieurs millésimes

→ Fruits blancs, notes florales  
⇒ Equilibrée et souple  
⇒ À boire  
✓ Entre 10-12°C  
⇒ Verrines printanières

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

**8** Viré-Clessé 2017-18

→ Pêche, poire, fleurs  
⇒ Vive et minérale  
⇒ Sous 5 ans depuis la récolte  
✓ Entre 10-12°C  
⇒ Aumonières de poireaux et saumon frais

33%  
11,90€  
7,99€  
La bouteille de 75 cl.

**9** UNE QUESTION ? UN CONSEIL ?  
Un seul numéro : 0 805 037 730  
Du Lundi au Vendredi, de 9h à 18h

Photos non contractuelles. Conditions de nos offres disponibles page 83 ou au 0 805 037 730. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**6**

Dégustation sur fût  
chez Maison Colin Seguin.

## Mâcon-Bray 2018 Excellence

- Vanille, fleur d'accacia, verveine
- Ronde et Fraîche
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Entre 10°-12°C
- Croustillant de chèvre

**46%\***  
**12,90~~€~~**  
**6,99€<sup>CL</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

**Mercurey 2018**  
13

- Floral et frais
- Ronde et ample
- À boire
- Entre 11-13°C
- Bisque de crevettes

**26%\***  
**18,90~~€~~**  
**13,90€<sup>CL</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

**Bourgogne Chardonnay<sup>10</sup>  
2017-18**  
Cuvée Jean Sans Peur

- Fruits jaunes, notes toastées
- Ample et gourmande
- Sous 4 ans depuis la récolte
- Entre 10-12°C
- Filet de bar à la vanille

**42%\***  
**12,00~~€~~**  
**6,99€<sup>CL</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

**Maranges 2016**  
14

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

**25%\***  
**19,90~~€~~**  
**14,90€<sup>CL</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

**Bourgogne Hautes Côtes de Beaune  
2018**  
11

- Agrumes, vanille, noisette
- Belle fraîcheur et ample
- Sous 4 ans depuis la récolte
- Entre 12-14°C
- Râble de lapin farci

**41%\***  
**15,00~~€~~**  
**8,90€<sup>CL</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

**Pouilly-Fuissé  
2018**  
15

- Notes briochées, écorces d'agrumes
- Gourmande et généreuse
- Sous 8 ans depuis la récolte
- Entre 10-12°C
- Brochette de lotte au chorizo

**25%\***  
**19,90~~€~~**  
**14,90€<sup>CL</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

**Rully 2018**  
12

- Amande grillée, fruits blancs
- Ronde et gourmande
- Sous 8 ans depuis la récolte
- Entre 12-14°C
- Sandre au beurre blanc

**35%\***  
**19,90~~€~~**  
**12,90€<sup>CL</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

**Saint Romain  
2017-18**  
16

- Tilleul, mirabelle, pêche
- Gourmande et généreuse
- Sous 6 ans depuis la récolte
- Entre 11-13°C
- Tartare de bar

**18%\***  
**21,90~~€~~**  
**17,90€<sup>CL</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

Photos non contractuelles. Conditions de nos offres disponibles page 83 ou au 0 805 037 730. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



## Pinot Noir 2017 VDF Excellence

➤ Framboise, notes boisées  
⇒ Ronde et gourmande  
⇒ Sous 5 ans depuis la récolte  
→ Autour de 14-15°C  
⇒ Viande rouge en sauce

55%\*  
8,90<sup>HT</sup>  
**3,99€<sup>HT</sup>**  
La bouteille de 75 cl.  
**PRIX EN BAISSE**



8

### Gamay 2018 VDF Petits Bonheurs

➤ Cerise, fraise, framboise  
⇒ Gourmande et charnue  
⇒ Sous 4 ans depuis la récolte  
✓ Entre 13-15°C  
⇒ Pieds de porc grillés

57%\*  
6,99<sup>HT</sup>  
**2,99€<sup>HT</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

### Hauts Lieux Pinot Noir VDF Maison Ernest Seguin

➤ Fruits noirs, cassis  
⇒ Souple et ronde  
⇒ À boire  
✓ Entre 16-17°C  
⇒ Poulet rôti au thym

40%\*  
5,95<sup>HT</sup>  
**3,59€<sup>HT</sup>**  
La bouteille de 75 cl.  
**PRIX EN BAISSE**

19



### Pinot Noir 2018 VDF

➤ Fruits rouges, notes épices  
⇒ Ronde et légère  
⇒ Sous 5 ans depuis la récolte  
✓ Entre 15-16°C  
⇒ Coq au vin rouge

55%\*  
8,90<sup>HT</sup>  
**3,99€<sup>HT</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

### Bourgogne Gamay Noir 2016 Cuvée Jean Sans Peur

➤ Compotée de fruits rouges  
⇒ Ample et expressive  
⇒ Sous 3 ans depuis la récolte  
✓ Autour de 14-15°C  
⇒ Veau Marengo

50%\*  
9,90<sup>HT</sup>  
**4,99€<sup>HT</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

22



## Hauts-Lieux Pinot Noir VDF Rosé Maison Ernest Seguin

➤ Fraise, framboise  
⇒ Croquante et souple  
⇒ À boire  
✓ Très frais: 8-10°C  
⇒ Brochettes de crevettes grillées

58%\*  
**5,95<sup>HT</sup>**  
**2,50€<sup>HT</sup>**  
La bouteille de 75 cl.  
**PRIX EN BAISSE**



20

## Régnié 2013-18

➤ Fruits noirs, notes d'épices  
⇒ Expressive et croquante  
⇒ À boire  
✓ Autour de 14-15°C  
⇒ Potée savoyarde

55%\*  
**8,95<sup>HT</sup>**  
**3,99€<sup>HT</sup>**  
La bouteille de 75 cl.  
**PRIX EN BAISSE**



23



## Saint-Amour 2016

- ↳ Framboise, groseille
- ⇒ Ronde et ample
- ⇒ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 13-15°C
- ⌚ Médaillo de veau

50%\* **11,90<sup>HT</sup>**  
**5,99€@**  
 La bouteille de 75 cl.



## Morgon 2013

- ↳ Fruits noirs, notes florales, épices
- ⇒ Ronde et ample
- ⇒ À boire
- ✓ Autour de 14-15°C
- ⌚ Epaule d'agneau boulangère

38%\* **7,99<sup>HT</sup>**  
**4,99€@**  
 La bouteille de 75 cl.  
 PRIX EN BAISSE



## Brouilly 2016

- ↳ Compotée de fruits rouges
- ⇒ Ample et expressive
- ⇒ À boire
- ✓ Autour de 15-16°C
- ⌚ Fricassée de calamars

42%\* **11,99<sup>HT</sup>**  
**6,99€@**  
 La bouteille de 75 cl.

## Mâcon 2016-18

- ↳ Framboise, épices
- ⇒ Spontanée et naturelle
- ⇒ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 13-14°C
- ⌚ Andouillette grillée forestière

30%\* **9,99<sup>HT</sup>**  
**6,99€@**  
 La bouteille de 75 cl.

25

24

26

27

**Sophie, Enologue  
Maison Colin Seguin**

**MAISON  
Colin Seguin  
TERROIR**  
 GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS  
**Chiroubles**  
 APPELLATION CHIROUBLES PROTÉGÉE  
 2018  
 ÉLEVÉ ET MIS EN BOUTEILLE POUR  
 MAISON COLIN SEGUIN  
 71700 NUITS SAINT-GEORGES - FRANCE PAR EMBODIMENTS

**POUR 1 CARTON ACHETÉ ▶ VOUS EN RECEVEZ 2**

\*1 carton acheté au Prix Particulier de 7,99€ la bouteille,  
 = 2 cartons livrés, au Prix CE de 47,94€ le lot de 12 bouteilles,  
 dans le cadre de l'offre.

**Chiroubles 2018**  
 Terroir

28

coup de cœur

LE SPRIX CADEAU  
**J'EN PROFITE!**

**7,99€<sup>PP</sup>**  
 La bouteille de 75 cl.

Photos non contractuelles. Conditions de nos offres disponibles page 83 ou au 0 805 037 730. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

10

**MAISON Colin Seguin**

**12**

**Juliénas 2018 Les Impatientes Excellence**

Mûres, caramel, vanille  
Puissante et gourmande  
Sous 5 ans depuis la récolte  
Autour de 14-15°C  
Contre-filet de veau sauté au poivre vert

52%\* 12,50€  
**5,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**PRIX EN BAISSE**

**29**

**Maison Colin Seguin**

**30**

**Brouilly 2018**

Compotée de fruits rouges  
Ample et expressive  
Sous 4 ans depuis la récolte  
Autour de 15-16°C  
Brioche périgourdine

45%\* 11,90€  
**6,50€**  
La bouteille de 75 cl.

**PRIX EN BAISSE**

**31**

**Morgon 2017-18 Les Charmes**

Fruits mûrs, cerise, abricot  
Généreuse et concentrée  
Sous 5 ans depuis la récolte  
Autour de 14-15°C  
Poulet cocotte grand-mère

39%\* 12,90€  
**7,90€**  
La bouteille de 75 cl.

**32**

**Juliénas 2018**

Fraises des bois, pivoine  
Ample et gourmande  
Sous 5 ans depuis la récolte  
Entre 13-15°C  
Pintade rôtie aux champignons

18%\* 8,50€  
**6,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**33**

**Fleurie Assemblage de plusieurs millésimes**

Fleurs, mûre sauvage  
Franche et souple  
À boire  
Autour de 14-15°C  
Foie de veau à la vénitienne

29%\* 9,90€  
**6,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**34**

**Bourgogne Pinot Noir 2017-18 Cuvée Jean Sans Peur**

Griotte, framboise, épices  
Harmonieuse et complexe  
Sous 4 ans depuis la récolte  
Autour de 14-15°C  
Plateau de fromages de caractère

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

**35**

**Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2017-18**

Fruits noirs, sous-bois,  
Riche et structurée  
Sous 5 ans depuis la récolte  
Autour de 15-16°C  
Travers de porc sauté

35%\* 13,90€  
**8,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**36**

**Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2018**

Fruits noirs, sous-bois,  
Riche et structurée  
Sous 5 ans depuis la récolte  
Autour de 15-16°C  
Jarret de veau

38%\* 15,90€  
**9,90€**  
La bouteille de 75 cl.

**Photos non contractuelles. Conditions de nos offres disponibles page 83 ou au 0 805 037 730. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**

**UNE QUESTION ? UN CONSEIL ?**  
Un seul numéro : **0 805 037 730**  
Du Lundi au Vendredi, de 9h à 18h

**M A I S O N**  
**Colin Seguin**

**Saint-Aubin**  
2017-18  
*Tradition*

50%\*  
19,90€  
**9,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**coup de Cœur**

50%\*  
19,90€  
**9,99€**  
La bouteille de 75 cl.

Alignement de fûts  
Maison Colin Seguin

**MAISON**  
**Colin Seguin**

**Monthélie**  
2018

37%\*  
**18,90€**  
**11,90€**  
La bouteille de 75 cl.

**EXCELLENCE**

**Maranges 1<sup>er</sup> Cru**  
2018 Clos Roussots

36%\*  
**24,90€**  
**15,90€**  
La bouteille de 75 cl.

**EXCELLENCE**

**A. FINI**  
13874

**Moulin-à-Vent**  
2018

35%\*  
13,90€  
**8,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**EXCELLENCE**

**Merucrey**  
2017-18

28%\*  
17,90€  
**12,90€**  
La bouteille de 75 cl.

**EXCELLENCE**

**Auxey Duresses**  
2018

30%\*  
19,90€  
**13,90€**  
La bouteille de 75 cl.

**EXCELLENCE**

**Santenay 1<sup>er</sup> Cru**  
2016-18 Beauregard

29%\*  
27,90€  
**19,90€**  
La bouteille de 75 cl.

**EXCELLENCE**

Photos non contractuelles. Conditions de nos offres disponibles page 83 ou au 0 805 037 730. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



# MAISON Colin Seguin

Voici réunie une collection de vins d'exception issus de très grands terroirs.

Finesse et délicatesse pour une signature unique, mondialement reconnue.

Chaque bouteille est numérotée.

Le coffret Vins de France, cadeau idéal pour collectionneur.



## Clos Lachassagne 2015 44 Blanc

- Pêche de vigne, miel
- Complexe et intense
- ⇒ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10-12°C
- ↔ Aumônière d'écrevisses

34<sup>e</sup> 30,00 €  
**19,90 €**

La bouteille de 75 cl.  
Vendu en carton de 3 Bouteilles.

1197 bouteilles

## Clos Lachassagne 2015 45 Rouge

- Cassis, cerise, épices
- Ample et complexe
- ⇒ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16-17°C
- ↔ Lapin sauce vin rouge

34<sup>e</sup> 30,00 €  
**19,90 €**

La bouteille de 75 cl.  
Vendu en carton de 3 Bouteilles.

1076 bouteilles

## Santenay 1<sup>er</sup> Cru 2017 46 Grand Clos Rousseau

- Fruits rouges et noirs
- Subtile et soyeuse
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 15-16°C
- ↔ Rôti de veau Orloff

47<sup>e</sup> 49,00 €  
**25,90 €**

La bouteille de 75 cl.  
Vendu en carton de 3 Bouteilles.

873 bouteilles

## Gevrey-Chambertin 2016 47 Aux Saint-Jacques

- Fruits noirs, fraise, réglisse
- Généreuse et puissante
- ⇒ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16-17°C
- ↔ Coq au vin

41<sup>e</sup> 59,00 €  
**35,00 €**

La bouteille de 75 cl.  
Vendu en carton de 3 Bouteilles.

339 bouteilles

## Nuits Saint Georges 2017 48 Aux Saint-Jacques

- Pruneaux, cerise, truffe
- Généreuse et vigoureuse
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16-17°C
- ↔ Gibier et Jambon à la broche

41<sup>e</sup> 59,00 €  
**35,00 €**

La bouteille de 75 cl.  
Vendu en carton de 3 Bouteilles.

2001 bouteilles

## Nuits Saint Georges 49 1<sup>er</sup> Cru 2017 Les Crots Bio

- Fruits rouges, cassis, épices
- ⇒ Intense et complexe
- ⇒ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16-17°C
- ↔ Wande blanche

35<sup>e</sup> 69,00 €  
**45,00 €**

La bouteille de 75 cl.  
Vendu en carton de 3 Bouteilles.

873 bouteilles

## Corton Grand Cru 50 2017 Le Rognet

- Fruits noirs, kirsch, boisé
- ⇒ Généreuse et puissante
- ⇒ Sous 15 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16-17°C
- ↔ Côte de boeuf Charolais grillée

30<sup>e</sup> 99,00 €  
**69,00 €**

La bouteille de 75 cl.  
Vendu en carton de 3 Bouteilles.

201 bouteilles



COFFRET  
Collection

3 Pinot Noir 2013 + 3 Chardonnay 2012

Pinot noir  
2013 VDF



- Cerise, noix de coco
- Complexe et élégante
- À boire sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 15 et 16°C
- Canard braisé

Chardonnay  
2012 VDF



- Miel, viennoiserie, poire
- Longue et riche
- À boire sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10 et 12°C
- Poulet de Bresse

50%

99,00<sup>HT</sup>  
**49,90€<sup>TTC</sup>**

Le coffret de 6 bouteilles

Caisse bois composée de 3 Chardonnay et 3 Pinot Noir

réf. n°51



COFFRET  
Hospices de Beaune

réf. n°52

Pommard 2016  
Raymond Cyrot

Beaune  
1<sup>er</sup> Cru 2016  
Dames Hospitalières

Beaune  
1<sup>er</sup> Cru 2016  
Clos des Avaux



-30%

240,00<sup>HT</sup>  
**169,00€<sup>TTC</sup>**

Le coffret de 3 bouteilles

Caisse bois composée de 1 Pommard et 2 Beaune 1<sup>er</sup> Cru

# Bourgogne Chardonnay 2016-17 Clos du Château

- ↳ Beurre frais, fleurs blanches
- ⇒ Ample et élégante
- ⇒ À boire sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10-12°C
- ⌚ Filet d'espadon mariné au citron vert



**Bourgogne Pinot Noir 2017-18 PRESTIGE**  
Clos du Château

- ↳ Fruits jaunes, vanille
- ⇒ Ronde et onctueuse
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10-12°C
- ⌚ Dos de cabillaud à la sauce Hollandaise

29<sup>e</sup> 14,00<sup>€</sup> 9,90<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.



**Bourgogne Chardonnay 2016-17 PRESTIGE**  
Clos du Château

- ↳ Cassis, cerise, pain grillé
- ⇒ Subtile et onctueuse
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10-12°C
- ⌚ Plateau de fromages doux

29<sup>e</sup> 14,00<sup>€</sup> 9,90<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.



**Bourgogne Pinot Noir 2017-18**  
Clos du Château

- ↳ Fraise, framboise
- ⇒ Tanins fins et souples
- ⇒ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ⌚ Fondue bourguignonne

22<sup>e</sup> 8,95<sup>€</sup> 6,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.

**Crémant de Bourgogne Rosé Brut**

- ↳ Framboise, agrumes
- ⇒ Expressive et fraîche
- ⇒ À boire
- ✓ Très frais : 7-8°C
- ⌚ Tarte aux pralines roses

27<sup>e</sup> 10,95<sup>€</sup> 7,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.



**Crémant de Bourgogne Blanc Brut**

- ↳ Raisin, fleurs, figue
- ⇒ Riche et vive
- ⇒ À boire
- ✓ Très frais : 7-8°C
- ⌚ Jalouse aux pommes

30<sup>e</sup> 9,95<sup>€</sup> 6,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.



58  
22%  
**8,95<sup>€</sup> 6,99<sup>€</sup>**  
CLOS DU CHATEAU  
Lachassagne CHARDONNAY



CHÂTEAU DE  
**Lachassagne**

BOURGOGNE PIERRES DORÉES

Le Château de Lachassagne est situé sur le coteau, à Lachassagne, dans le Sud de la Bourgogne. On y vinifie des vins tranquilles et effervescents, agréables, fruités et frais. La gamme prestige est élevée en bois dans des fûts de chêne.



Paris l'Hospitalier est une maison de tradition située dans les Hautes-Côtes de Beaune.

Ses parcelles s'étendent sur environ 15 hectares de vignes.

Les vins profitent d'une belle réputation et nombreux d'entre eux sont médaillés.

Par son savoir-faire, Paris l'Hospitalier réussit à tirer le meilleur de son environnement.

### Les Trois Croix Blanc 2018 VDF

- Fruits blancs, pêche
- Souple et fraîche
- Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10-12°C
- ☛ Truite grillée aux amandines

22<sup>e</sup> 8,99€  
**6,99€@**  
La bouteille de 75 cl.



### Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2018 Les Abeilles

- Petits fruits compotés
- Fraîche et gourmande
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ☛ Tourte de volaille aux cèpes

33<sup>e</sup> 15,00€  
**9,99€@**  
La bouteille de 75 cl.



### Santenay 2017-18 Les Cornières

- Petits fruits, épices, violette
- Suave, tendre et ronde
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ☛ Canard au poivre vert

24<sup>e</sup> 19,50€  
**14,90€@**  
La bouteille de 75 cl.



### Maranges 1<sup>er</sup> Cru 2018 Clos Roussots

- Mûre, tabac, groseille
- Fraîche et longue
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-16°C
- ☛ Osso buco de veau

32<sup>e</sup> 24,90€  
**16,90€@**  
La bouteille de 75 cl.



### Mercurey 1<sup>er</sup> Cru 2018 Clos des Montaignus

- Fruits rouges, notes boisées
- Ronde et charnue
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ☛ Matelote de veau

32<sup>e</sup> 24,90€  
**16,90€@**  
La bouteille de 75 cl.

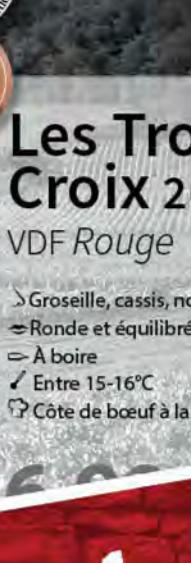


Tradition et complexité du terroir Bourguignon.

## Maranges 2017-18

- Fleurs coupées, framboise
- Ample et fraîche
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ☛ Civet de lièvre

63%\*  
**18,90**  
**6,99€@**  
La bouteille de 75 cl.



**1 CARTON  
DE MARANGES +**



**1  
CARTON  
DE TROIS CROIX**

**6,99€\***  
La bouteille de 75 cl.  
\*Offre conditionnée sur l'achat du lot.

83,88 € le lot de 12 Bouteilles (6 Maranges + 6 Trois Croix) soit **6,99€\***



DEPUIS  
1890

Véronique BOSSE-PLATIÈRE,  
Beaujolais - Pierres Dorées

VÉRONIQUE & OLIVIER  
*Bosse-Platière*

Beaujolais Rosé 2018  
Les Pierres Dorées

- Touches florales, mûre
- Vive et tendre
- A boire
- ✓ Autour de 8-10°C
- Seches à l'américaine

44<sup>e</sup> 8,90<sup>€</sup> 4,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.

Beaujolais Rouge 2018  
Les Pierres Dorées

- Cassis, groseille
- Charnue et fruitée
- Sous 2 ans après la récolte
- ✓ Autour de 13-14°C
- Carré de porc poêlé

44<sup>e</sup> 8,90<sup>€</sup> 4,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.

Beaujolais Blanc 2009

- Fleurs blanches, vanille
- Ronde et persistante
- A boire
- ✓ Autour de 8-10°C
- Filet mignon de veau

55<sup>e</sup> 8,90<sup>€</sup> 3,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.

65



Chiroubles 2018

- Floral, framboise
- Tendre et fine
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14°C
- Foie de veau grillé

50<sup>e</sup> 13,90<sup>€</sup> 6,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.

68



Moulin-à-Vent  
2014

- Fruits noirs, cerise, poivre
- Généreuse et soyeuse
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 13-15°C
- Grenadin de veau

38<sup>e</sup> 12,90<sup>€</sup> 7,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.

69



POUR  
1 CARTON  
ACHETÉ ▶ VOUS EN RECEVEZ 2

\*1 carton acheté au Prix Particulier de 7,99€ la bouteille,  
= 2 cartons livrés, au Prix CE de 47,94€ le lot de 12 bouteilles,  
dans le cadre de l'offre.



## Brouilly 2016

- Cerises confites, cacao
- Ronde et longue
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- Pintade Rôtie

7,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.



réf. n°70





*Les Natives*

VINS SANS SULFITES AJOUTÉS

Sans ajouter de soufre,  
les vins sont plus arômatiques 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.



Pour rester au plus près  
du goût originel.



71  
**Saumur Blanc  
2018 Anne Dexemple**

29%\* 9,90€  
**6,99€**  
La bouteille de 75 cl.

- Fruité et délicat
- Souple et équilibrée
- Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 11-13°C
- ⇨ Carpaccio de Saint Jacques



72  
**Saumur Champigny  
2018 Anne Dexemple**

38%\* 12,90€  
**7,99€**  
La bouteille de 75 cl.

- Fruits noirs et épices
- Souple et ronde
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ⇨ Gigot d'agneau des prés salés



73  
**Chenay 2018 Le Bûcher  
Henri Gariot**

50%\* 12,00€  
**5,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**PRISE EN BAISSE**

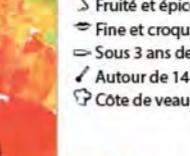
- Violette, fraise des bois
- Tendre et délicate
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14°-16°C
- ⇨ Foie de veau



74  
**Chiroubles 2018  
Des Roches au Colombier  
Henri Gariot**

36%\* 11,00€  
**6,99€**  
La bouteille de 75 cl.

- Fruité et épice
- Fine et croquante
- Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-16°C
- ⇨ Côte de veau poêlée



75  
**Morgon 2018 Côte du Py  
Henri Gariot**

40%\* 15,00€  
**8,99€**  
La bouteille de 75 cl.

- Vanille, épices douces, caramel
- Riche et gourmande
- Sous 6 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 14-16°C
- ⇨ Côte de veau parmentière

# 4+2 OFFERTES



**Gamay 2018**  
VDF Les Perdrix

3,33 € la bouteille dans  
le cadre de l'offre 4+2, au  
lieu de 8,99 €, soit 19,96 €  
le carton.

Dans la limite des stocks disponibles.  
Pour profiter de l'offre 4+2, saisissez,  
dans la partie « nos offres » du bon  
de commande, le nombre de cartons  
souhaités.

**44%\*** **8,99€**  
**4,99€**  
La bouteille de 75 cl.



76

UNE QUESTION ? UN CONSEIL ?

Un seul numéro : **0 805 037 730**

Du Lundi au Vendredi, de 9h à 18h

Photos non contractuelles. Conditions de modélisation disponibles page 83 ou au 0 805 037 730. Tous droits réservés à l'auteur pour la vente et la modélisation. Photo d'illustration.



**LE LOUP**  
Roué et Sauvage

**UN CARACTÈRE NATUREL**  
**Les Natives**  
**SANS SOUFRE AJOUTÉ**

**Pinot Noir 2017-18**  
VDF Le Loup

- Fruits rouges, Laurier
- Gourmande et souple
- ➡ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-16°C
- Plateau de fromages affinés et charcuterie fine

56% 9,00€ 3,99€  
La bouteille de 75 cl.

**Bourgogne Passetoutgrain 2018**

- Fraise, groseille
- Ronde et fruitée
- ➡ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-17°C
- Foie de veau à la Lyonnaise

77% 11,00€ 4,99€  
La bouteille de 75 cl.

**Bourgogne Passetoutgrain Rosé 2018**

- Petits fruits rouges
- Souple et croquante
- ➡ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10-12°C
- Apéritifs et tartes salées

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

**Bourgogne Chardonnay 2018**

- Poire, notes boisées et miel
- Veloutée et élégante
- ➡ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- Truite meunière

47% 15,00€ 7,95€  
La bouteille de 75 cl.

**Bourgogne Pinot Noir 2017-18**

- 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.

**DOMAINE DESROCHE**

**Côtes-du-Rhône 2017-18**

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

70% 9,90€ 2,99€  
La bouteille de 75 cl.

**SYRAH 2018 VDF**

- Cassis, mûre, cerise
- Riche et enrobée
- ➡ À boire jeune
- ✓ Autour de 14-15°C
- Grillades, tian de légumes

9,90€  
réf. n°82

**1 CARTON DE CÔTES DU RHÔNE**

**1 CARTON DE SYRAH**

**J'EN PROFITE!**

35,88 € le lot de 12 Bouteilles (6 Côtes du Rhône + 6 Syrah) soit **2,99€\***  
la bouteille de 75 cl.  
\*Prix au tarif conseillé. Conditions de vente différentes pour les deux lots séparément.

## HÉRITAGE CAVARE



HÉRITAGE CAVARE EST UN VOYAGE DANS LA TRADITION ET L'HISTOIRE. IL INCARNE LE SAVOIR-FAIRE ET LA MÉMOIRE DE TOUT UN PEUPLE.

**HERMITAGE**  
**CÔTE-RÔTIE**  
**CONDRIEU**  
**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
**SECUNDUS**

**Côtes-du-Rhône 2017-18 Viognier**

55% **55** 8,90€  
**PRIX EN BAISSE** 3,99€  
La bouteille de 75 cl.

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

**HERITAGE CAVARE**  
Côtes-du-Rhône 2017

FOIRE D'AVIGNON CONCOURS DES VINS 2017 ARGENT

**HERITAGE CAVARE**  
Côtes-du-Rhône 2017

Photos non contractuelles. Conditions de nos offres disponibles page 83 ou au 0 805 037 730.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

### Muscat à Petits Grains 2017-18 VDF

- Fleurs blanches, notes de miel
- ➔ Ample et complexe
- ⇒ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Très frais : 8-10°C
- ⌚ Apéritif, tarte tatin

60<sup>e</sup> 9,90€  
**3,99€**  
La bouteille de 75 cl.

### 84



### Laudun 2017-18 Côtes-du-Rhône Villages

- Fruits rouges et noirs, épices
- ➔ Ronde et équilibrée
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ⌚ Curry d'agneau

58<sup>e</sup> 11,90€  
**4,99€**  
La bouteille de 75 cl.

### 85



### Chusclan 2016-17 Côtes-du-Rhône Villages

- Confiture et épices douces
- ➔ Structurée et agréable
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ⌚ Osso buco à la Milanaise

54<sup>e</sup> 12,90€  
**5,99€**  
La bouteille de 75 cl.

### 86



### Tertio Viognier Blanc 2018 VDF

- Pêche, notes de miel
- ➔ Gourmande et fraîche
- ⇒ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 10-12°C
- ⌚ Melon au jambon de pays

39<sup>e</sup> 9,90€  
**5,99€**  
La bouteille de 75 cl.

### 87



VOUS EN  
**1 CARTON ACHETÉ ► RECEVEZ 2**

\*1 carton acheté au Prix Particulier de 5,99€ la bouteille,  
= 2 cartons livrés, au Prix CE de 35,94€ le lot de 12 bouteilles,  
dans le cadre de l'offre.

**Tertio Syrah 2017-18 VDF**

**5,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**coup de cœur**

**HERITAGE CAVARE**  
2017

**OR**  
CONCOURS INTERNATIONAL  
GILBERT & GAILLARD  
france SILVER ARGENT 2017  
BEST VALUE SELECTION

**Un vin presque parfait**  
2017

**VIN DE FRANCE**  
réf. n°88





## HÉRITAGE CAVARE



### Beaumes de Venise 2016

89

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

38<sup>e</sup>  
12,90<sup>€</sup>  
**7,99<sup>€</sup>**

La bouteille de 75 cl.

### COFFRET Laudun 2017 Côtes du Rhône Villages PRIMUS

90

#### Rouge

- Garrigue, fraise, cerise
- ⇒ Souple et fine
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ⇒ Gardianne de taureau

#### Blanc

- Fleur d'acacia, mangue, vanille
- ⇒ Ample et fraîche
- ⇒ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 10-12°C
- ⇒ Papillotes de Sandre aux Morilles

38<sup>e</sup>  
77,40<sup>€</sup>  
**47,94<sup>€</sup>**

La caisse bois de 6 bouteilles

PRIX EN BAISSE



### COFFRET Condrieu 2016-18 PRIMUS

91

- Confiture d'abricot, fleurs
- ⇒ Ronde et fraîche
- ⇒ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 12-14°C
- ⇒ Quenelle de brochet sauce Nantua

25<sup>e</sup>  
119,70<sup>€</sup>  
**89,70<sup>€</sup>**

La caisse bois de 3 bouteilles



## Châteauneuf-du-Pape 2018

92

- Fruits mûrs, sous bois, poivre
- ⇒ Puissante et complexe
- ⇒ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-18°C
- ⇒ Civet de lièvre

27<sup>e</sup>  
29,90<sup>€</sup>  
**21,90<sup>€</sup>**

La bouteille de 75 cl.

## Secundus 2018 VDF

93

- Fruits noirs, épices
- ⇒ Chaleureuse et structurée
- ⇒ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ⇒ Poulet Tandoori

50%  
11,90<sup>€</sup>  
**5,99<sup>€</sup>**

La bouteille de 75 cl.



UNE QUESTION ? UN CONSEIL ?  
Un seul numéro : **0 805 037 730**  
Du Lundi au Vendredi, de 9h à 18h





# Les Deux Oliviers

*C'est à l'ombre des oliviers  
que se dégustent des vins vinifiés  
pour le plaisir des sens.*

*Finesse des arômes apportée  
à la table de l'amitié.*



## Les Deux Oliviers 2018

VDF

- ↳ Fraise, framboise, minéral
- ⇒ Fraîche et ronde
- ⇒ À boire dans sa jeunesse
- ✓ Très frais : 8-10°C
- ⇒ Apéritifs et tapenades

50 %\*

8,00 Ⓜ

3,99 €<sup>CL</sup>

La bouteille de 75 cl.



## Les Deux Oliviers 2018

Syrah-Viognier VDF

- ↳ Fruits rouges abricots et miel
- ⇒ Fraîche et Gourmande
- ⇒ À boire dans sa jeunesse
- ✓ Très frais : 8-10°C
- ⇒ Apéritifs et desserts fruités

44 %\*

15,99 Ⓜ

8,99 €<sup>CL</sup>

La bouteille de 75 cl.



Les Deux Oliviers  
SYRAH - VIognier






### Les Deux Oliviers 2018

IGP Alpes de Haute Provence

- ↳ Fraise, pêche, tilleul
- ⇒ Souple et fraîche
- ⇒ À boire dans sa jeunesse
- ✓ Très frais : 8-10°C
- ⇒ Artichauts à la barigoule

46 %\*
12,90 Ⓜ
6,99 €<sup>CL</sup>

La bouteille de 75 cl.

Photos non contractuelles. Conditions de nos offres disponibles page 83 ou sur 08 50 37 799. Utiliser d'abord et dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*Le vin est de l'eau emplie de soleil...*

**Villa d'Erg**  
VIGNES DE LA VALLEE DU RHÔNE

**SYRAH**  
SYRAH SAUVAGE

**SILVER**  
ARGENT  
BEST VALUE SELECTION

**Syrah 2017-18 VDF**  
*Rencontre Sauvage*

- Violette, fruits rouges, caramel
- Ronde et gourmande
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- Saucisses grillées

57%\* 6,99€  
**2,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**coup de cœur**

**CÔTES-DU-RHÔNE**  
VIEILLES VIGNES  
Grand Récolte 2017

**MÉDAILLE DE BRONZE**  
CONCOURS DES VINS NÎMES  
PARIS 2018

**Côtes-du-Rhône**  
2017-18 Vieilles Vignes

- Fruits noirs mûrs, notes épiciées
- Ample et enrobée
- Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- Tournedos de bœuf au Roquefort

49%\* 7,90€  
**3,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**VIognier 2018 VDF**  
*Le Temps du Grapillage*

- Fruits confits, abricot, miel
- Généreuse et gourmande
- Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 9-10°C
- Brochettes de crevettes à la thaïlandaise

50%\* 9,90€  
**4,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**VIN DE FRANCE**  
Concours Mondial des Feminalise Gold

Photos non contractuelles. Conditions de nos offres disponibles page 83 ou au 0805 037 730. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

## Suze-La-Rousse 2017 Côtes-du-Rhône Villages

- Fruits frais, romarin
- Structurée et souple
- ⇒ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-16°C
- ⌚ Gibelotte de lapin

**44 %\***  
**8,90 Ⓜ**  
**4,99 € Ⓜ**

La bouteille de 75 cl.



## Vaison-La-Romaine 2018 Côtes-du-Rhône Villages

- Fruits rouges, garrigue et épices
- Ronde et onctueuse
- ⇒ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-16°C
- ⌚ Risotto aux cèpes

**44 %\***  
**8,90 Ⓜ**  
**4,99 € Ⓜ**

La bouteille de 75 cl.



Lirac Rosé 2018

- Fruits rouges et notes d'amande
- Fraîche et tonique
- ⇒ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 9-10°C
- ⌚ Charcuterie fine

**33 %\***  
**8,90 Ⓜ**  
**5,99 € Ⓜ**

La bouteille de 75 cl.

Lirac Rosé 2018

- Fruits rouges et notes d'amande
- Fraîche et tonique
- ⇒ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 9-10°C
- ⌚ Charcuterie fine

**33 %\***  
**8,90 Ⓜ**  
**5,99 € Ⓜ**

La bouteille de 75 cl.

Lirac Blanc 2018

- Notes florales, fruits blancs
- Élégante et équilibrée
- ⇒ Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10-12°C
- ⌚ Lotte sauce au beurre

**33 %\***  
**8,90 Ⓜ**  
**5,99 € Ⓜ**

La bouteille de 75 cl.

Lirac 2015-16

- Fruits rouges, notes d'épices et de poivre
- Velouté et souple
- ⇒ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ⌚ Rataouille méditerranéenne

**37 %\***  
**9,50 Ⓜ**  
**5,99 € Ⓜ**

La bouteille de 75 cl.

Lirac 2015-16

- Fruits rouges, notes d'épices et de poivre
- Velouté et souple
- ⇒ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ⌚ Rataouille méditerranéenne

**37 %\***  
**9,50 Ⓜ**  
**5,99 € Ⓜ**

La bouteille de 75 cl.



## Tertio Rosé 2018 VDF

- Fraise et groseille
- Gourmande et rafraîchissante
- ⇒ À boire
- ✓ Autour de 8-10°C
- ⌚ Poisson grillé aux épices

**70 %\***  
**9,90 Ⓜ**  
**2,99 € Ⓜ**

La bouteille de 75 cl.



**1 CARTON  
DE TERTIO ROSÉ +**

35,88 € le lot de 12 Bouteilles (6 Tertio + 6 Luberon) Soit **2,99 €\***



## Luberon 2018

- Fruits frais, pain grillé
- Fraîche et gouleyante
- ⇒ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 9-10°C
- ⌚ Rougets grillés

**7,90**

réf. n°105

**1 CARTON  
DE LUBERON**

LES PRIX CADEAU  
J'EN PROFITE !

**2,99 €\***

la bouteille de 75 cl.  
Offre réservée aux fidèles du vin.

**40**

**106**

**Villa d'Erg**

**COSTIÈRES DE NÎMES 2017**

**Grand Récolte 2017**

**70 %\*** **9,90<sup>HT</sup>** **2,99<sup>€CL</sup>**

**PRIX EN BAISSE**

**J'EN PROFITE!**

**LES PRIX CADEAU**

**40 %\*** **14,90<sup>HT</sup>** **8,99<sup>€CL</sup>**

**La bouteille de 75 cl.**

**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION  
MÉDAILLE D'OR PARIS CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE**

**Tavel Rosé 2018 Bio**

**107**

➤ Petits fruits rouges et amande fraîche  
➤ Chaleureuse et ronde  
⇒ Sous 2 ans depuis la récolte  
✓ Autour de 9-10°C  
⇒ Soufflé au jambon

**27<sup>HT</sup> 11,00<sup>HT</sup>** **7,99<sup>€CL</sup>**

**La bouteille de 75 cl.**

**Vacqueyras 2018**

**108**

➤ Fruits rouges, notes de réglisse et café  
➤ Souple et équilibrée  
⇒ Sous 5 ans depuis la récolte  
✓ Autour de 16-17°C  
⇒ Langue de bœuf sauce madère

**40<sup>HT</sup> 14,90<sup>HT</sup>** **8,99<sup>€CL</sup>**

**La bouteille de 75 cl.**

**Saint Joseph 2017-18 Empreinte du Rhône Cave de Tain**

**109**

**CAVE DE TAIN**

➤ Cassis, framboise et épices  
➤ Puissante et équilibrée  
⇒ Sous 5 ans depuis la récolte  
✓ Autour de 15-16°C  
⇒ Tourte au canard

**37<sup>HT</sup> 15,90<sup>HT</sup>** **9,99<sup>€CL</sup>**

**La bouteille de 75 cl.**

**Gigondas 2018 Bio**

**111**

➤ Cerise noire, réglisse, épices  
➤ Mûre et équilibrée  
⇒ Sous 4 ans depuis la récolte  
✓ Entre 16-17°C  
⇒ Canard aux figues

**34<sup>HT</sup> 18,00<sup>HT</sup>** **11,90<sup>€CL</sup>**

**La bouteille de 75 cl.**

**Vigan 2017 Bio Clos des Mûres Côtes-du-Rhône-Villages**

**112**

**VIN BIO**

➤ Fruits noirs mûrs, notes épiciées  
➤ Ample et enrobée  
⇒ Sous 4 ans depuis la récolte  
✓ Autour de 16-17°C  
⇒ Bruschetta de chèvre frais

**46 %\*** **11,00<sup>HT</sup>** **5,99<sup>€CL</sup>**

**La bouteille de 75 cl.**

**Cairanne 2018**

**113**

**CONCOURS DES VINS ORANGE**

➤ Myrtilles, garrigue  
➤ Dense et gourmande  
⇒ Sous 5 ans depuis la récolte  
✓ Autour de 14°C  
⇒ Brochette de saucisses au herbes

**48 %\*** **11,50<sup>HT</sup>** **5,99<sup>€CL</sup>**

**La bouteille de 75 cl.**

**Photos non contractuelles. Conditions de nos offres disponibles page 83 ou au 0 805 037 730.abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**

**Coffrets Bières Belges**

**10 Bouteilles**

**Amateur** 114

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

**19,90€**  
Les 10 bières de 25 cl

**Expert** 115

- 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



## COMMANDES GROUPÉES

AUTOMNE 2019 VENTE DIRECTE - SÉLECTIONS

Domaines &amp; Villages

### BON DE COMMANDE INDIVIDUEL

Valable du 09/09/2019 au 20/12/2019

Appellation	Prix de la bouteille	Prix du lot	Nombre de lots	Total
<b>OFFRE 1=3</b>				

119 COTEAUX BOURGUIGNONS (TERR.) 2018 (Maison Colin Seguin)

8,99€

53,94€

### OFFRE 1=2

28 CHIROUBLES (TERR.) 2018 (Maison Colin Seguin)

7,99€

47,94€

70 BROUILLY 2016 (Véronique et Olivier Bosse-Platière)

7,99€

47,94€

88 TERTIO - SYRAH (VDF) 2017-18 (Héritage Cavare)

5,99€

35,94€

131 SAINT-CHINIAN "Le Grgal" 2017 (L'Oratoire des Quatre Vents)

7,99€

47,94€

171 BLAYES CÔTES-DE-BORDEAUX "Cuvée Le Coudeau" (Château Les Ricks)

6,99€

41,94€

173 MÉDOC (Rose Mazails) 2017

7,99€

47,94€

206 PINOT NOIR (VDF) (PRÉSTIGE) 2018 (Michel Kurtz)

5,99€

35,94€

### OFFRE 1+1

64 MARANGES 2017-18 (Paris L'Hôpitalier)

6,99€

83,88€

LES TROIS CROIX (VDF) 2014 (Paris L'Hôpitalier)

82 CÔTES DU RHÔNE 2017-18 (Domaine Desroche)

2,99€

35,88€

SYRAH (VDF) 2018 (Desroche)

105 TERTIO Rosé (VDF) 2018 (Héritage Cavare)

2,99€

35,88€

LUBÉRON Rosé 2018 (Villa D'Erg)

76 GAMAY Rouge (VDF) "Les Perdrix" 2018 (Henri Gilot)

8,99€

19,96€

193 CHENANON (VDF)

7,90€

23,96€

Appellation	Couleur	Mill.	Prix particulier	Prix CE	Cartons de 6	Total
<b>MAISON COLIN SEGUIN BLANCS</b>						

1 CHARDONNAY (VDF) (EXC.)

BLANC

17|18

8,90€

3,99€

2 BOURGOGNE ALIGOTÉ (TRAD.)

BLANC

18

7,99€

4,99€

3 GAMAY (VDF) (Petits Bonheurs)

BLANC

18

6,99€

2,99€

4 COTEAUX BOURGUIGNONS (TERR.)

BLANC

17|18

7,99€

4,99€

5 MÂCON VILLAGES (TERR.)

BLANC

12|18

10,50€

4,99€

6 BOUZERON (TERR.)

BLANC

18

9,90€

5,99€

7 SAINT-VÉRAN (TERR.)

BLANC

12,90€

7,99€

Appellation	Couleur	Mill.	Prix particulier	Prix CE	Cartons de 6	Total
8 VIRÉ-CLESSÉ (TERR.)	BLANC	17 18	11,90€	7,99€		
9 MÂCON BRAY (EXC.)	BLANC	18	12,90€	6,99€		
10 BOURGOGNE CHARDONNAY "Cuvée Jean Sans Peur" (EXC.)	BLANC	17 18	12,00€	6,99€		
11 BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE (TRAD.)	BLANC	18	15,00€	8,90€		
12 RULLY (EXC.)	BLANC	18	19,90€	12,90€		
13 MERCIUREY (EXC.)	BLANC	18	18,90€	13,90€		
14 MARANGES (EXC.)	BLANC	16	19,90€	14,90€		
15 POUILLY-FUSSÉ (EXC.)	BLANC	18	19,90€	14,90€		
16 SAINT ROMAIN (EXC.)	BLANC	17 18	21,90€	17,90€		
<b>MAISON COLIN SEGUIN ROSÉS &amp; ROUGES</b>						
17 PINOT NOIR (VDF) (EXC.)	ROUGE	17	8,90€	3,99€		
18 GAMAY (VDF) (Petits Bonheurs)	ROUGE	18	6,99€	2,99€		
19 HAUTS LIEUX Pinot Noir (VDF)	ROUGE		5,95€	3,59€		
20 HAUTS LIEUX Pinot Noir (VDF)	ROSÉ		5,95€	2,50€		
21 PINOT NOIR (VDF) (TRAD.)	ROUGE	18	8,90€	3,99€		
22 BOURGOGNE GAMAY NOIR "Cuvée Jean Sans Peur" (EXC.)	ROUGE	16	9,90€	4,99€		
23 RÉGNIÉ (TERR.)	ROUGE	13 18	8,95€	3,99€		
24 MORGON (TERR.)	ROUGE	13	7,99€	4,99€		
25 SAINT AMOUR (TRAD.)	ROUGE	16	11,90€	5,99€		
26 BROUILLY (TRAD.)	ROUGE	16 18	11,99€	6,99€		
27 MÂCON (EXC.)	ROUGE	16 18	9,99€	6,99€		
29 JULIÉNAS "Les Impatientes" (EXC.)	ROUGE	18	12,50€	5,99€		
30 BROUILLY (EXC.)	ROUGE	18	11,90€	6,50€		
31 MORGON "Les Charmes" (EXC.)	ROUGE	17 18	12,90€	7,90€		
32 JULIÉNAS (TRAD.)	ROUGE	18	8,50€	6,99€		
33 FLEURIE (TERR.)	ROUGE		9,90€	6,99€		
34 BOURGOGNE PINOT NOIR "Cuvée Jean Sans Peur" (EXC.)	ROUGE	17 18	12,00€	7,99€		
35 BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE (TRAD.)	ROUGE	17 18	13,90€	8,99€		
36 BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE (EXC.)	ROUGE	18	15,90€	9,90€		
37 SAINT AUBIN (TRAD.)	ROUGE	17 18	19,90€	9,99€		
38 MOULIN-À-VENT (EXC.)	ROUGE	18	13,90€	8,99€		
39 MONTHELIE (EXC.)	ROUGE	18	18,90€	11,90€		
40 MERCIUREY (EXC.)	ROUGE	17 18	17,90€	12,90€		

	Appellation	Couleur	Mill.	Prix particulier	Prix CE	Cartons de 6	Total		Appellation	Couleur	Mill.	Prix particulier	Prix CE	Cartons de 6	Total																
41	AUXEY DURESSÉS (EXC.)	ROUGE	18	19,90 €	13,90 €				LES NATIVES - HENRI GARIOT																						
42	MARANGES 1er Cru "Clos Roussets" (EXC.)	ROUGE	18	24,90 €	15,90 €				73 CHENAS "Le Bûcher"	ROUGE	18	12,00 €	5,99 €																		
43	SANTENAY 1er Cru "Beauregard" (EXC.)	ROUGE	16 18	27,90 €	19,90 €				74 CHIROUBLIS "Des Roches au Colombier"	ROUGE	18	11,00 €	6,99 €																		
<b>MAISON COLIN SEGUIN COLLECTION</b>																															
44	CLOS LACHASSAGNE	BLANC	15	30,00 €	19,90 €				75 MORGON "Côte du Py"	ROUGE	18	15,00 €	8,99 €																		
45	CLOS LACHASSAGNE	ROUGE	15	30,00 €	19,90 €				77 PINOT NOIR (VDF)	ROUGE	17 18	9,00 €	3,99 €																		
46	SANTENAY 1er Cru "Grand Clos Rousseau"	ROUGE	17	49,00 €	25,90 €				78 BOURGOGNE PASSEOUTGRAIN	ROUGE	18	11,00 €	4,99 €																		
47	GEVREY CHAMBERTIN	ROUGE	16	59,00 €	35,00 €				79 BOURGOGNE PASSEOUTGRAIN	ROSÉ	18	11,00 €	4,99 €																		
48	NUITS SAINT GEORGES "Aux Saints Jacques"	ROUGE	17	59,00 €	35,00 €				80 BOURGOGNE CHARDONNAY	BLANC	18	15,00 €	7,95 €																		
49	NUITS SAINT GEORGES 1er Cru "Les Crots" BIO	ROUGE	17	69,00 €	45,00 €				81 BOURGOGNE PINOT NOIR (Les Charmes)	ROUGE	17 18	15,00 €	7,95 €																		
50	CORTON GRAND CRU "Les Rognets"	ROUGE	17	99,00 €	69,00 €				<b>VALLEE DU RHÔNE - HERITAGE CAVARE</b>																						
51	COFFRET COLLECTION (VDF)	B+R		99,00 €	49,90 €				83 CÔTES DU RHÔNE - VIOGNIER	BLANC	17 18	8,90 €	3,99 €																		
52	COFFRET HOSPICES DE BEAUNE	ROUGE	16	240,00 €	169,00 €				84 MUSCAT À PETITS GRAINS (VDF)	BLANC	17 18	9,90 €	3,99 €																		
<b>CHÂTEAU DE LACHASSAGNE - VENDANGES MANUELLES</b>																															
53	BOURGOGNE CHARDONNAY "Clos du Château"	BLANC	16 17	8,95 €	6,99 €				85 LAUDUN Côtes du Rhône Villages	ROUGE	17 18	11,90 €	4,99 €																		
54	BOURGOGNE PINOT NOIR "Clos du Château"	ROUGE	17 18	8,95 €	6,99 €				86 CHUSCLAN Côtes du Rhône Villages	ROUGE	16 17	12,90 €	5,99 €																		
55	BOURGOGNE CHARDONNAY "Clos du Château" PRESTIGE	BLANC	16 17	14,00 €	9,90 €				87 TERTIO - VIOGNIER (VDF)	BLANC	18	9,90 €	5,99 €																		
56	BOURGOGNE PINOT NOIR "Clos du Château" PRESTIGE	ROUGE	17 18	14,00 €	9,90 €				89 BEAUMES DE VENISE	ROUGE	16	12,90 €	7,99 €																		
57	CREMANT DE BOURGOGNE Brut	ROSÉ		10,95 €	7,99 €				90 COFFRET LAUDUN Côtes du Rhône Villages PRIMUS	B+R	17	77,40 €	47,94 €																		
58	CREMANT DE BOURGOGNE Brut	BLANC		9,95 €	6,99 €				91 COFFRET CONDRIEU PRIMUS	BLANC	16 18	119,70 €	89,70 €																		
<b>PARIS L'HOSPITALIER</b>																															
59	LES TROIS CROIX (VDF)	BLANC	18	8,99 €	6,99 €				92 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	ROUGE	18	29,90 €	21,90 €																		
60	BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE "Les Abeilles"	ROUGE	18	15,00 €	9,99 €				93 SECUNDUS (VDF)	ROUGE	18	11,90 €	5,99 €																		
61	SANTENAY "Les Cornières"	ROUGE	17 18	19,50 €	14,90 €				<b>LES DEUX OLIVIERS</b>																						
62	MARANGES 1er Cru "Clos Roussets"	ROUGE	18	24,90 €	16,90 €				94 LES DEUX OLIVIERS (VDF)	ROSÉ	18	8,00 €	3,99 €																		
63	MERCUREY 1er Cru "Clos des Montaignus"	ROUGE	18	24,90 €	16,90 €				95 LES DEUX OLIVIERS (SYRAH-VIOGNIER) (VDF)	ROSÉ	18	15,99 €	8,99 €																		
<b>VÉRONIQUE ET OLIVIER BOSSE-PLATIÈRE</b>																															
65	BEAUJOLAIS	BLANC	09	8,90 €	3,99 €				96 IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE	ROSÉ	18	12,90 €	6,99 €																		
66	BEAUJOLAIS "Pierres Dorées"	ROSÉ	18	8,90 €	4,99 €				97 SYRAH (VDF) "Rencontre Sauvage"	ROUGE	17 18	6,99 €	2,99 €																		
67	BEAUJOLAIS "Pierres Dorées"	ROUGE	18	8,90 €	4,99 €				98 CÔTES DU RHÔNE "Vielles Vignes"	ROUGE	17 18	7,90 €	3,99 €																		
68	CHIROUBLIS	ROUGE	18	13,90 €	6,99 €				99 VIOGNIER (VDF) "Le Temps du Grapillage"	BLANC	18	9,90 €	4,99 €																		
69	MOULIN-À-VENT	ROUGE	14	12,90 €	7,99 €				100 SUZE-LA-ROUSSE Côtes du Rhône Villages	ROUGE	17	8,90 €	4,99 €																		
<b>LES NATIVES - ANNE DEXEMPLE</b>																															
71	SAUMUR	BLANC	18	9,90 €	6,99 €				101 VAISON-LA-ROMAINE Côtes du Rhône Villages	ROUGE	18	8,90 €	4,99 €																		
72	SAUMUR CHAMPIGNY	ROUGE	18	12,90 €	7,99 €				102 LIRAC	ROSÉ	18	8,90 €	5,99 €																		
										103 LIRAC	BLANC	18	8,90 €	5,99 €																	
										104 LIRAC	ROUGE	15 16	9,50 €	5,99 €																	
										106 COSTIÈRES DE NÎMES	ROUGE	17	9,90 €	2,99 €																	
										107 TAVEL BIO	ROSÉ	18	11,00 €	7,99 €																	



LES OFFRES EN LOTS !

POUR  
**1 CARTON  
ACHETÉ** ➤ VOUS EN  
RECEVEZ **3\***



Coteaux  
Bourguignons  
Rouge 2018

Maison Colin Seguin

Pour 1 carton acheté au prix particulier, recevez 3 cartons au  
prix de 53,94 €, soit 2,99 € la bouteille au prix C.E. .

réf. n°119

**Coteaux Bourguignons Rouge 2018**  
Terroir

➤ Petits fruits frais  
➤ Légère et ronde  
⇒ Sous 2 ans depuis la récolte  
↗ Entre 13-14° C  
☛ Jambon persillé

**8,99€<sup>HT</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

MAISON COLIN SEGUIN

MAISON  
Colin Seguin  
TERROIR

MAISON  
Colin Seguin  
VINS DE BOURGOGNE

Coteaux Bourguignons  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
2018

MIS EN BOUTEILLE POUR  
MCS - 6, ROUTE DE DIJON, 21700 - FRANCE - PAR FMR 71372A PT1350

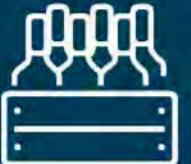
coup de cœur

Photo non contractuelle. Conditions et mentions disponibles page 83 ou 0825 037 730. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Photo d'illustration.



## Domaines & Villages

ENTRE DIRECTE - SÉLECTIONS



100% des prix et  
produits du catalogue  
disponibles sur le site



100% des vins du catalogue en stock



en suivi de commande  
personnalisé  
paiement 100% sécurisé



+ de 25 producteurs français mis en avant



de 200 vins issus des vignobles français



La plupart de nos vins sont vendus par carton de 6.

Pour toutes questions sur les vins, les commandes, les offres ou autres, un service clients est disponible à ce numéro vert



ndi au Vendredi,  
à 18h.  
es Métropole

Appellation	Couleur	Mill.	Prix particulier	Prix CE	Cartons de 6	Total
<b>BORDEAUX SUD-OUEST RIVE GAUCHE</b>						
172 MÉDOC CRU BOURGEOIS (Château Mazails)	ROUGE	15-16	13,90 €	8,99 €		
174 GRAVES Rouge (Château Courbon)	ROUGE	17	11,99 €	5,99 €		
175 SAINTE-CROIX-DU-MONT (Château Lépine)	BLANC	16	9,90 €	5,99 €		
176 HAUT MÉDOC (Castel Albion)	ROUGE	15	9,95 €	5,99 €		
177 MÉDOC (Château Martignan)	ROUGE	17 18	7,99 €	5,99 €		
178 LISTRAC MÉDOC (Château Pontet-Salanon)	ROUGE	16	10,90 €	6,99 €		
179 HAUT MÉDOC "Cuvée la Gravette" (Château la Croix Margautot)	ROUGE	17	11,90 €	7,99 €		
180 SAINT-ESTÈPHE "Cuvée Brana" (Château Bel-Air Ortet)	ROUGE	17	27,50 €	13,90 €		
181 MOULUS (Château Rose Cantegril)	ROUGE	16	23,50 €	9,99 €		
182 SAINT-ESTÈPHE (Baron d'Estours du Château Tour Saint-Fort)	ROUGE	17 18	19,90 €	11,90 €		
183 HAUT MÉDOC "Cuvée des Soeurs" (Château la Dame Blanche)	ROUGE	16 17	12,00 €	5,99 €		
184 HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS (Château du Taillan)	ROUGE	13	17,00 €	9,90 €		
<b>ANNE DEXEMPLE &amp; LES HÉRITIERS A.D.</b>						
185 MUSCADET A.C.	BLANC	18	7,99 €	2,99 €		
186 CABERNET (VDF)	ROSÉ	18	8,99 €	2,99 €		
187 SAUVIGNON (VDF) "Le Champ du Coq"	BLANC	18	5,99 €	3,50 €		
188 COTEAUX DU LAYON	BLANC	18	11,90 €	5,99 €		
189 VOUVRAY Demi-Sec	BLANC	16	10,00 €	6,99 €		
190 MENETOU SALON	BLANC	18	12,00 €	8,99 €		
191 POUILLY-FUMÉ "Cuvée Arnaud Guillardel"	BLANC	18	19,90 €	9,99 €		
192 REUILLY	BLANC	18	17,90 €	11,90 €		
194 ANJOU	BLANC	18	7,00 €	4,95 €		
195 ANJOU VILLAGES	ROUGE	16 17	8,50 €	5,50 €		
196 COTEAUX DU LAYON	BLANC	18	12,00 €	7,99 €		
197 GROS-PLANT DU PAYS NANTAIS sur Lie "L'Ecailler" (Ch. Guipière)	BLANC	18	5,99 €	3,99 €		
198 MUSCADET SÈvre ET MAINE sur Lie "La Grange" (Ch. Guipière)	BLANC	17	6,99 €	4,99 €		
199 BOURGUEL (Domaine Nathalie Omasson)	ROUGE	18	6,99 €	4,99 €		
200 SAUMUR-PIUY-NOTRE-DAME (Domaine des Vignes Biches)	ROUGE	14	7,99 €	4,99 €		
201 ST-NICOLAS-DE-BOURGUEL (Catherine et Richard Rethoré)	ROUGE	18	11,90 €	6,99 €		
202 SAUMUR-CHAMPIGNY (Domaine de la Seigneurie)	ROUGE	17 18	9,50 €	6,99 €		
<b>ALLEMAGNE- STEPHAN MULHER</b>						
203 SYLVANER (Vin d'Allemagne)	BLANC	18	5,99 €	2,99 €		
204 RIESLING (Vin d'Allemagne)	BLANC	18	8,99 €	3,99 €		
205 GEWURZTRAMINER (Vin d'Allemagne)	BLANC	17	9,99 €	5,99 €		
<b>VOS COORDONNÉES</b>						
Entreprise			Téléphone			
NOM, Prénom			Email			
<b>Comment passer commande ?</b> <span style="color: orange;">informations en début de catalogue</span>						

Appellation	Couleur	Mill.	Prix particulier	Prix CE	Cartons de 6	Total
<b>ALSACE- MICHEL KURTZ</b>						
207 MUSCAT (VDF)	BLANC	18	8,99 €	3,99 €		
208 PINOT NOIR (VDF)	ROUGE	18	8,99 €	3,99 €		
209RIESLING "Cuvée Anne"	BLANC	18	8,95 €	5,95 €		
210 PINOT GRIS "Cuvée Caroline"	BLANC	17 18	8,95 €	6,55 €		
211 GEWURZTRAMINER "Cuvée Isabelle"	BLANC	17 18	9,90 €	7,99 €		
212 RIESLING GRAND CRU "Brand"	BLANC	17	18,90 €	11,90 €		
213 PINOT GRIS GRAND CRU "Osterberg"	BLANC	17	15,00 €	11,90 €		
214 GEWURZTRAMINER GRAND CRU "Goldert" (Biecher et Fils)	BLANC	17	18,90 €	12,90 €		
215 GEWURZTRAMINER Vendanges Tardives BIO 50 cl	BLANC	15	21,00 €	15,90 €		
<b>EFFERVESCENTS</b>						
216 REINE DES LYS (Maison Colin Seguin)	ROSÉ		7,95 €	4,99 €		
217 REINE DES LYS (Maison Colin Seguin)	BLANC		7,95 €	4,99 €		
218 CHAMPAGNE Brut (Pierre de Bry)	BLANC		17,90 €	13,99 €		
219 CHAMPAGNE Brut (Charles Collin)	BLANC		22,00 €	15,99 €		
220 CHAMPAGNE Brut (Charles Collin)	ROSÉ		24,00 €	17,99 €		
<b>COFFRETS "LE CLOS SAINT-SOZY"</b>						
221 LE GOURMAND				21,50 €		
222 SCINTILLANT + Cost. de Nîmes 2014 (fût) Ch. Bénézet	ROUGE			29,90 €		
223 BULLE DE TERROIR + Reine des Lys rosé	ROSÉ			34,90 €		
224 LE CLOS + Mâcon-Villages 2008 (TERR.) MCS	BLANC			44,90 €		
<b>TOTAL</b>						





**L'ORATOIRE DES QUATRE VENTS**

Du seuil du Lauragais au piémont Cévenol 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.

**Côtes du Roussillon Villages 2017 Le Cers**

121

55%\* 8,90  
PRIX EN BAISSE 3,99€  
La bouteille de 75 cl.

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



**Le Marin 2016 VDF**

122

49%\* 6,90€@  
3,50€@  
La bouteille de 75 cl.

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

**Languedoc 2018 Blanc Le Levant**

123

50%\* 9,90€@  
4,99€@  
La bouteille de 75 cl.

- Fruits à chair blanche
- Fraîche et longue
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10°C
- Encornets et moules farcies



**Minervois 2015-17 L'Aouro**

125

37%\* 7,90€@  
PRIX EN BAISSE 4,99€@  
La bouteille de 75 cl.

- Fruits rouges, groseilles
- Fraîche et charnue
- A boire
- ✓ Autour de 8-9°C
- Tapas de saison

**Saint-Saturnin Languedoc Rosé 2018 Le Garbin**

124

55%\* 8,90€@  
PRIX EN BAISSE 3,99€@  
La bouteille de 75 cl.

- Fruits, épices et garrigues
- Ronde et puissante
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 17°C
- Foie de Veau poêlé au vieux vinaigre



UNE QUESTION ? UN CONSEIL ?  
Un seul numéro : 0 805 037 730  
Du Lundi au Vendredi, de 9h à 18h

**La Clape  
2017 L'Autan**



126

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

46<sup>me</sup> 11,00<sup>€</sup> 5,99<sup>€</sup> @  
La bouteille de 75 cl.

**Minervois 2018  
La Fadade  
Domaine de La Santoline**



127

- Fruits rouges, garrigue, épices
- Ronde et puissante
- ➡ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16-17°C
- ⌚ Lièvre grand veneur

54<sup>me</sup> 12,90<sup>€</sup> 5,99<sup>€</sup> @  
La bouteille de 75 cl.  
Livrée en caisse bois



**Fitou 2017  
Le Sirocco**



128

- Fruits à noyau, notes boisées
- Puissante et concentrée
- ➡ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ⌚ Brochettes de bœuf au cumin

19<sup>me</sup> 9,90<sup>€</sup> 7,99<sup>€</sup> @  
La bouteille de 75 cl.

**Terrasses-du-Larzac  
2015 Le Libbecio**



129

- Pruneaux, épices, thym
- Ronde et chaleureuse
- ➡ À boire
- ✓ Autour de 16-17°C
- ⌚ Charcuterie et grillades

19<sup>me</sup> 9,90<sup>€</sup> 7,99<sup>€</sup> @  
La bouteille de 75 cl.

**Pic-Saint-Loup  
2017-18  
La Tramontane**



130

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

35<sup>me</sup> 13,90<sup>€</sup> 8,99<sup>€</sup> @  
La bouteille de 75 cl.

POUR  
**1 CARTON  
ACHETÉ ▶ RECEVEZ 2**

\*1 carton acheté au Prix Particulier de 7,99€ la bouteille,  
= 2 cartons livrés, au Prix CE de 47,94€ le lot de 12 bouteilles, dans le cadre de l'offre.



**Saint Chinian  
2017 Le Gregal**

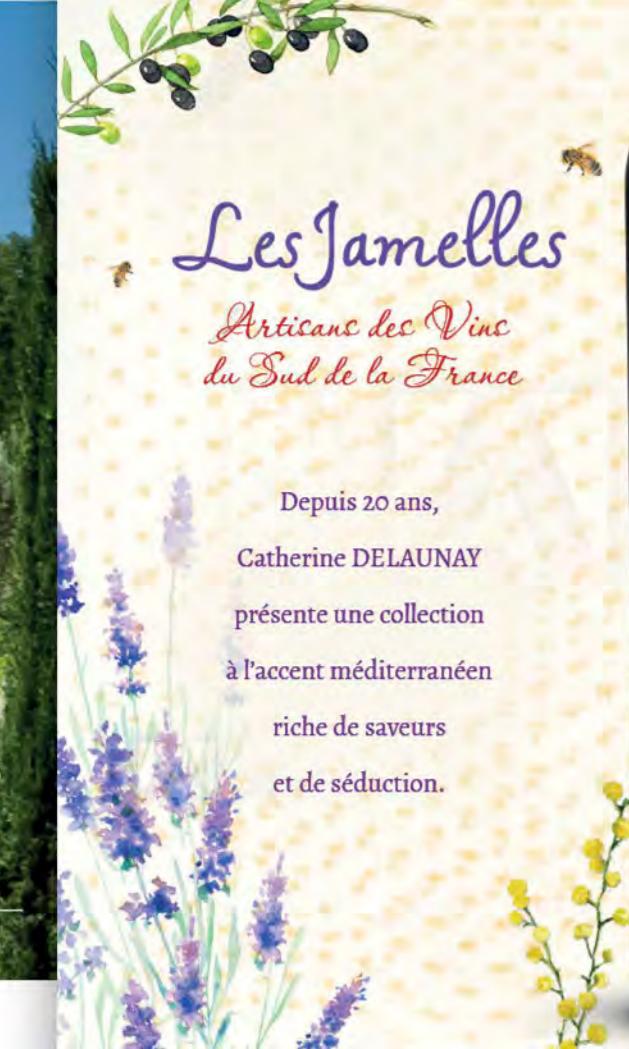


131

- Fruits rouges, notes épiciées et fumées
- Concentrée et complexe
- ➡ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 17°C
- ⌚ Agneau de lait rôti au thym

**7,99<sup>€</sup> @**  
La bouteille de 75 cl.





Depuis 20 ans,  
Catherine DELAUNAY  
présente une collection  
à l'accent méditerranéen  
riche de saveurs  
et de séduction.

**Mourvèdre**  
**2017 Pays d'Oc**

» Fraise, pêche, garrigue  
» Grasse et équilibrée  
» Sous 5 ans depuis la récolte  
✓ Entre 16° et 17°C  
⇒ Carré d'agneau en croûte

**5,99€<sup>(HT)</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

La collection unique  
d'origine française  
réalise un véritable  
mélange de saveurs.  
Les vins sont élaborés  
à l'ancienne, à la française.  
Les vins sont élaborés  
à l'ancienne, à la française.

**132**

**Decanter**  
INTERNATIONAL  
WINE AWARDS  
WINNER

**132**

**Decanter**  
INTERNATIONAL  
WINE & SPIRIT COMPETITION  
MUNDUS VINI  
SILVER

**Grenache 2017**  
**Pays d'Oc**

» Framboise et canelle  
» Riche et ronde  
» Sous 5 ans depuis la récolte  
✓ Entre 16° et 17°C  
⇒ Agneau grillé

**5,99€<sup>(HT)</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

**Viognier 2018**  
**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

**5,99€<sup>(HT)</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

## Sélection Spéciale Chardonnay Viognier 2016-17 Pays D'Oc Blanc

- » Abricot sec, fruits exotiques
- ⇒ Ronde et équilibrée
- ⇒ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10 et 12°C
- ⇒ Noix St-Jacques à la crème

**9,90€<sup>(HT)</sup>**  
La bouteille de 75 cl.



135

## Sélection Spéciale Grenache Syrah Mourvèdre 2017 Pays D'Oc Rouge

- » Garrigue, épices et violette
- ⇒ Puissante et soyeuse
- ⇒ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ⇒ Fromages de brebis

**9,90€<sup>(HT)</sup>**  
La bouteille de 75 cl.



136

# MARQUIS DE COLIGNAC



## Cahors 2017 Château de Cessac

- Mûre, pruneaux, réglisse
- Puissante et tannique
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18°C
- Steak tartare, gibier

55%  
8,90<sup>HT</sup>  
**3,99€<sup>TTC</sup>**  
La bouteille de 75 cl.



137

## Madiran 2015 Marquis Aimé de Colignac

- Baies Sauvages, épices
- Sensuelle et charnue
- Sous 6 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18°C
- Cassoulet et confit

56%  
8,99<sup>HT</sup>  
**3,99€<sup>TTC</sup>**  
La bouteille de 75 cl.



## Pacherenc du Vic Bilh 2015-16 Marquis Aimé de Colignac

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

50%  
13,90<sup>HT</sup>  
**6,99€<sup>TTC</sup>**  
La bouteille de 75 cl.



140

## Colombine de Colignac 2018 Les Colombes VDF

- Agrumes, fruits exotiques
- Fraîche et souple
- A boire
- ✓ Entre 8° et 10°C
- Crustacés

62%  
7,95<sup>HT</sup>  
**2,99€<sup>TTC</sup>**  
La bouteille de 75 cl.



138

## Gonzague de Colignac 2018 VDF

- Cassis, notes boisées
- Ronde et charpentée
- A boire
- ✓ Entre 16° et 17°C
- Charcuteries

63%  
7,99<sup>HT</sup>  
**2,99€<sup>TTC</sup>**  
La bouteille de 75 cl.



139

## Secrets de Colignac VDF

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

50%  
11,90<sup>HT</sup>  
**5,99€<sup>TTC</sup>**  
La bouteille de 75 cl.



141

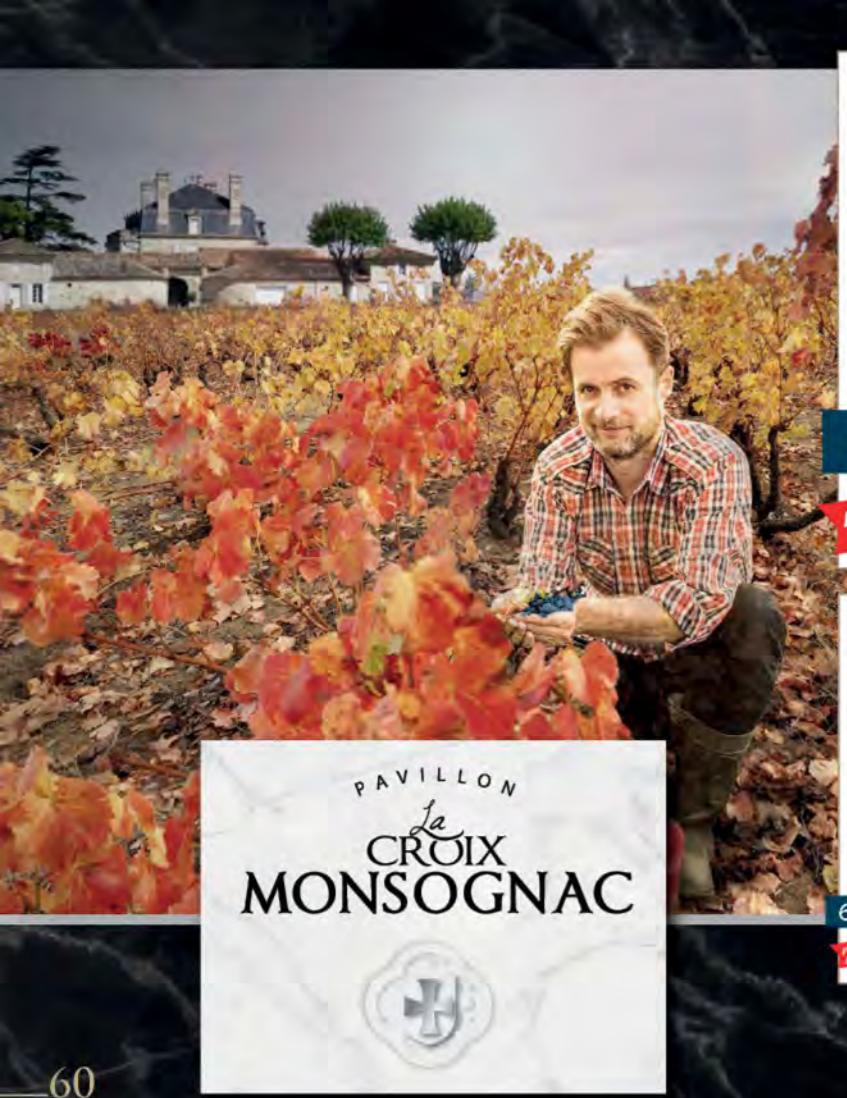
## Monbazillac 2013 Château Barrière

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

43%  
13,90<sup>HT</sup>  
**7,99€<sup>TTC</sup>**  
La bouteille de 75 cl.



143



## Malbec 2018

Rosé VDF

- Griotte et prune
- Fraîche et équilibrée
- ⇒ Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 8-10°C
- ⌚ Côtelettes d'agneau grillées aux herbes

63 %\*

7,99<sup>€</sup>  
2,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.

LES PRIX CADEAU  
J'EN PROFITE!  
PRIX EN BAISSE



144

BORDEAUX

VIVE ROITE

PAVILLON  
*La*  
**CROIX**  
**MONSOGNAC**

## Malbec 2017 VDF

- Figes compotées
- Structurée et suave
- ⇒ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ⌚ Tajine aux pruneaux

63 %\*

7,99<sup>€</sup>  
2,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.

PRIX EN BAISSE

## 145

## Sauvignon 2017-18 VDF

- Minéral et citronné
- Fraîche et croquante
- ⇒ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8 et 10°C
- ⌚ Papillotes de poissons blancs

25 %\*

7,99<sup>€</sup>  
5,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.

PRIX EN BAISSE

## 146

## Castillon Côtes de Bordeaux 2016

- Fruits à noyau, réglisse, pain grillé
- Charpentée et élégante
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ⌚ Côte de Boeuf à la Bordelaise

50 %\*

7,99<sup>€</sup>  
3,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.

PRIX EN BAISSE

144

BORDEAUX

VIVE ROITE



## Bordeaux Rouge 2014

Château Roc de Sansac

- Cassis, violette
- Souple et fine
- ⇒ Sous 6 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 17°C
- ⌚ Côte de Boeuf Marchand de vin

50 %\*

7,99<sup>€</sup>  
3,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.

PRIX EN BAISSE

## 147

## Bordeaux Rouge 2014

Château Roc de Sansac

- Cassis, violette
- Souple et fine
- ⇒ Sous 6 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 17°C
- ⌚ Côte de Boeuf Marchand de vin

53 %\*

8,50<sup>€</sup>  
3,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.

PRIX EN BAISSE

148

## Fronsac 2017

Château Renard  
Cuvée Mont-Plaisir

- Fruits noirs, café
- Dense et élégante
- ⇒ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ⌚ Cocotte de lamproie



150

## Lussac-Saint- Émilion 2016-17

Château Haut Poitou

- Pruneaux, épices
- Dense et racée
- ⇒ Sous 5-7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16-18°C
- ⌚ Gigue de sanglier rôti

39 %\*

9,90<sup>€</sup>  
5,99<sup>€</sup>  
La bouteille de 75 cl.

PRIX EN BAISSE

# RIVE DROITE



**Puisseguin-Saint-Émilion 2015 Château Bel-Air**

151

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

- Prune, mûre, fruits rouges
- Puissante et savoureuse
- Sous 10 ans depuis la récolte
- Entre 16° et 18°C
- Filet de dinde au Porto



**Bel-Air n°2 2016 VDF**

152

60%  
9,90€  
**3,99€**  
PRIX EN BAISSE  
La bouteille de 75 cl.

**BEL AIR**

**VIN DE FRANCE**

153

# RIVE DROITE



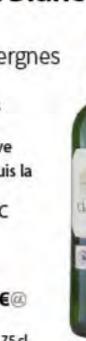
**Bordeaux Sauvignon 2017 Grand Théâtre**



- Acacia, agrumes
- Vive et élégante
- Sous 3 ans depuis la récolte
- Entre 10° et 12°
- Poisson au beurre blanc

23%  
6,50€  
**4,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**Bordeaux Blanc 2017-18 Château les Vergnes**



- Agrumes, notes citronnées
- Equilibrée et vive
- Sous 3 ans depuis la récolte
- Entre 10° et 12°C
- Poisson grillé

17%  
6,00€  
**4,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**Bordeaux Rouge 2016 Château les Vergnes**



- Fruits rouges, notes poivrées
- Ronde et enrobée
- A boire
- Autour de 16-17°C
- Viandes grillées

29%  
7,00€  
**4,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**Canon Fronsac 2016 Château Vray Canon Boyer**



- Prune, cassis, notes animales
- 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.

**Bordeaux Moelleux 2017 Grand Théâtre**



- Fleurs blanches, orange confite
- Ample et fleurie
- A boire
- Entre 10° et 12°C
- Viande blanche à la crème

29%  
7,00€  
**4,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**Francs Côtes de Bordeaux 2016 Château la Bernarderie**



- Fruits bien mûrs, truffe
- Corsée et tannique
- Sous 7 ans depuis la récolte
- Entre 16° et 18°C
- Magret de Canard aux pruneaux

20%  
7,50€  
**5,99€**  
La bouteille de 75 cl.



# RIVE DROITE

**Loupiac 2018**

Château Cornélien

- Miel, fleurs, amande
- ⇒ Onctueuse et souple
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° à 10°C
- ☛ Foie gras et volaille

50%  
13,90€  
**6,99€**  
La bouteille de 75 cl.

159

**Entre-Deux-Mers  
2017-18**Cuvée Clémence  
Cheval Quancard

- Pamptel, pêche blanche
- ⇒ Ample et fleurie
- ⇒ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ☛ Apéritifs, huîtres, coquillages

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

160

**Montagne-Saint-Émilion 2016**

Château du Terte

- Confiture de myrtille, truffe
- ⇒ Riche et fine
- ⇒ Sous 7-8 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16-18°C
- ☛ Canette aux cerises

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

161

**Puisseguin-Saint-Émilion 2014**Pavillon La Croix  
Monsognac

- Fruits noirs, réglisse, notes de sous bois
- ⇒ Moelleuse et charnue
- ⇒ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16-18°C
- ☛ Daube de joues de porc au vin rouge

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

162

**Lussac-Saint-Émilion 2017**Pavillon La Chapelle  
des Landes

- Fruits rouges, sous-bois, vanille
- ⇒ Élégante et charpentée
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16-18°C
- ☛ Canard laqué

43%  
13,90€  
**7,99€**  
La bouteille de 75 cl.

163



# Lalande de Pomerol

**2017 Château les Vieux Ormes**

- Fruits rouges confits, vanille
- ⇒ Chaleureuse et veloutée
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☛ Terrine de caille

46%  
**14,90€**  
**7,99€**  
La bouteille de 75 cl.



164



# Saint-Émilion 2017

**Castel Albion**

- Fraise sauvage, épices
- ⇒ Ample et ronde
- ⇒ Sous 6 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☛ Caneton à l'orange

31%  
**13,00€**  
**8,99€**  
La bouteille de 75 cl.



165

**Lalande-de-Pomerol 167**Cuvée Chevalier  
Château Grand Ormeau

- Prunes, pain grillé
- ⇒ Puissante et riche
- ⇒ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 17-18°C
- ☛ Entrecôte grillée

25%  
11,90€  
**8,90€**  
La bouteille de 75 cl.

166

**Saint-Émilion Grand Cru 2014-15**Château la Rose  
Trimoulet

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

40%  
19,90€  
**11,90€**  
La bouteille de 75 cl.

168



UNE QUESTION ? UN CONSEIL ?  
Un seul numéro : **0 805 037 730**  
Du Lundi au Vendredi de 9h à 18h

## Saint-Émilion Grand Cru 2016-17

Château Moulin Bellegrave

- Fruits noirs, cannelle
- Ronde et charnue
- ⇒ Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18°C
- ⌚ Souris d'agneau confite

**41 %\*** **21,90<sup>€</sup>**  
**12,90<sup>€</sup>**

La bouteille de 75 cl.



169

## Pomerol 2017

Castel Albion

- Violette, truffe
- Riche et complexe
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 17-18°C
- ⌚ Tournedos de bœuf grillé

**39 %\*** **27,90<sup>€</sup>**  
**16,90<sup>€</sup>**

La bouteille de 75 cl.



170



## Blaye Côtes de Bordeaux 2016-18

Cuvée Le Coudeau  
Château Les Ricards

- Mûres, notes épiceées
- Souple et ronde
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ⌚ Thon grillé aux poivrons rouges

**6,99<sup>€</sup>**

La bouteille de 75 cl.



réf. n°171

POUR  
**1 CARTON  
ACHETÉ** ► **VOUS EN  
RECEVEZ 2**

\*1 carton acheté au Prix Particulier de 6,99€ la bouteille,  
= 2 cartons livrés, au Prix CE de 41,94€ le lot de 12 bouteilles, dans le cadre de l'offre.



BORDEAUX

# rive gauche



## Médoc Cru Bourgeois

2015-16 Château Mazails

- Fruits cuits, chocolat
- Élégante et subtile
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18°C
- Agneau de 7 heures

35%

13,90€  
8,99€  
La bouteille de 75 cl.



POUR  
**1 CARTON  
ACHETÉ** ► **VOUS EN  
RECEVEZ 2**

\*1 carton acheté au Prix Particulier de 7,99€ la bouteille,  
= 2 cartons livrés, au Prix CE de 47,94€ le lot de 12 bouteilles, dans le cadre de l'offre.



## Médoc Rose Mazails 2017

- Confiture fruits rouges, cacao
- Puissante et corsée
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18°C
- Foie gras poêlé aux pommes

**7,99€  
La bouteille de 75 cl.**

LES PRIX CADEAU  
**J'EN PROFITE!**



réf. n°173

Photos non contractuelles. Conditions de nos offres disponibles page 83 ou au 0 805 037 730.  
Tous les alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Photo d'illustration.

# rive gauche

RIVIERE  
GARDE  
D'OR  
LA  
CORSE

## Graves Rouge 2017

Château de Courbon

- Violette, épices
- Ample et équilibrée
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 15° et 17°C
- ☛ Côte de bœuf aux échalotes confites

50%  
**11,99€  
5,99€**

La bouteille de 75 cl.

174



## Sainte-Croix-du-Mont 2016

Château Lépine

- Raisins secs, fruits mûrs
- Onctueuse et fraîche
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° à 10°C
- ☛ Tartes sucrées, fromages forts

39%  
**9,90€  
5,99€**

La bouteille de 75 cl.

175



## Haut-Médoc 2015

Castel Albion

- Petits fruits rouges, notes boisées
- Puissante et raffinée
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16-17°C
- ☛ Caillles farcies lucullus

40%  
**9,95€  
5,99€**

La bouteille de 75 cl.

176



## Médoc 2017-18

Château Martignan

- Fruits cuits, torréfaction
- Corsée et subtile
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 17-18°C
- ☛ Cocotte de Faisan à la forestière

25%  
**7,99€  
5,99€**

La bouteille de 75 cl.

177



## Moulis 2016

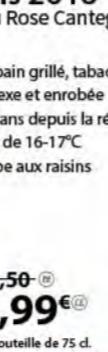
Château Rose Cantegrit

- Mûre, pain grillé, tabac
- Complexé et enrobée
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☛ Palombe aux raisins

57%  
**23,50€  
9,99€**

La bouteille de 75 cl.

181



## Listrac Médoc 2016

Château Pontet Salanon

- Fruits rouges mûrs, cuir, réglisse
- Puissante et équilibrée
- Sous 8 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 18°C
- ☛ Escargots à la bordelaise

36%  
**10,90€  
6,99€**

Prix en baisse

178



## Haut Médoc 2017

Château la Croix Margautot

Cuvée la Gravette

- Cassis, épices torréfiées
- Souple et charnue
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 17 et 18°C
- ☛ Carré d'agneau fumé

33%  
**11,90€  
7,99€**

Prix en baisse

179



## Saint-Estèphe 2017

Château Bel-Air Ortet  
Cuvée Brana

- Fruits rouges, violette, torréfaction
- Complexé et harmonieuse
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☛ Pigeon aux petits pois

49%  
**27,50€  
13,90€**  
Prix en baisse



180



## Saint-Estèphe 2017-18

Baron d'Estours  
du Château Tour Saint Fort

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

40%  
**19,90€  
11,90€**

La bouteille de 75 cl.

182



## Haut Médoc 2016-17

Château la Dame Blanche

Cuvée des Sœurs

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

50%  
**12,00€  
5,99€**

Prix en baisse

183



## Haut Médoc Cru Bourgeois 2013

Château du Taillan

- Fruits rouges, notes briochées
- 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€**

Prix en baisse

184



CHÂTEAU DU TAILLAN



**Muscadet A.C.  
2018 Anne Dexemple**

185

Fleurs blanches, notes salines  
Fraîche et croquante  
Sous 2-3 ans depuis la récolte  
Frais : autour de 9-10°C  
Mouclade et poissons grillés

63% 7,99€  
**2,99€** *J'EN PROFITE!*  
La bouteille de 75 cl.

**coup de cœur**

**MUSCADET**

ROUGE DE FRANCE  
2018

ANNE DEXEMPLE & HÉRITIERS A.D.  
PARIS SAINT GERMAIN  
FRANCE

750 ml 12% VOL

les Muscadets



**Cabernet Rosé  
2018 VDF  
Anne Dexemple**

- Pêche, framboise, mangue
- Douce et fraîche en finale
- Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9-10°C
- Melon au Porto

67€ 8,99€  
**2,99€**  
La bouteille de 75 cl.

186



**Sauvignon 2018 VDF  
Le Champ du Coq**

- Agrumes, notes florales
- Tonique et souple
- Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Frais : autour de 9-10°C
- Feuilleté de Rocamadour

42€ 5,99€  
**3,50€**  
La bouteille de 75 cl.

187



**Coteaux du Layon  
2018 Anne Dexemple**

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

50€ 11,90€  
**5,99€**  
La bouteille de 75 cl.

188



**Vouvray 2016  
Demi-Sec  
Héritiers A.D.**

- Fruits blancs, épices
- Riche et expressive
- À boire
- ✓ Entre de 8-10°C
- Calamars farcis

30€ 10,00€  
**6,99€**  
La bouteille de 75 cl.

189



**Ménéto Salon 2018**  
Héritiers A.D.

- Agrumes mentholés
- Fraîche et légère
- Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10-12°C
- ☛ Brochette de Gambas Grillées

25<sup>e</sup> 12,00<sup>euro</sup> 8,99<sup>euro</sup>  
Prix en face 190  
La bouteille de 75 cl.

**Pouilly-Fumé 2018**  
Cuvée Arnaud Guillardel  
Anne Dexemple

191

- Agrumes, buis
- Fraîche et ronde
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 9-10°C
- ☛ Salade de chèvre chaud

50<sup>e</sup> 19,90<sup>euro</sup> 9,99<sup>euro</sup>  
La bouteille de 75 cl.

**Reuilly 2018**  
Anne Dexemple

192

- Citron, fruits blancs
- Ample et fruitée
- Sous 2 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10-12°C
- ☛ Fricassé de veau au citron confit

34<sup>e</sup> 17,90<sup>euro</sup> 11,90<sup>euro</sup>  
La bouteille de 75 cl.

# 4+2 OFFERTES

**ACHETÉES**

**Chenanson 2018 VDF**  
Héritiers A.D.

3,99 € la bouteille dans le cadre de l'offre 4+2, au lieu de 7,90 €, soit 23,96 € le carton.

Dans la limite des stocks disponibles.  
Pour profiter de l'offre 4+2, saisissez, dans la partie « nos offres » du bon de commande, le nombre de cartons souhaités.

24<sup>e</sup> 7,90<sup>euro</sup> 5,99<sup>euro</sup>  
La bouteille de 75 cl.

**DOMAINE La Guillaumerie**

Avec pour emblème le chêne, le Domaine de la Guillaumerie rend hommage au travail réalisé par ses prédecesseurs et symbolise le lien solide entre plusieurs générations de vignerons passionnés.

**VENDANGES MANUELLES**

**Anjou Blanc 2018**  
194

- Fruits blancs vanillés
- Harmonieuse et soyeuse
- Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10-12°C
- ☛ Blanquette de veau à l'anienne

29<sup>e</sup> 7,00<sup>euro</sup> 4,95<sup>euro</sup>  
La bouteille de 75 cl.

**Anjou-Villages 2016-17**  
195

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

35<sup>e</sup> 8,50<sup>euro</sup> 5,50<sup>euro</sup>  
La bouteille de 75 cl.

**Coteaux du Layon 2018**  
196

- Miel, fruits exotiques, figue
- Moelleuse et gourmande
- Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Très frais : 8-10°C
- ☛ Crumble de Reine Claude

33<sup>e</sup> 12,00<sup>euro</sup> 7,99<sup>euro</sup>  
La bouteille de 75 cl.

Photo non contractuelle. Conditions de vente sur page 85 ou au 0805 037 290. Tous droits réservés et réservés à l'usage intérieur avec modération. Photo d'utilisation.

**DEPUIS 1948**  
**CHÂTEAU GUIPIÈRE**  
*cg*

**Gros Plant du Pays Nantais Sur Lie 2018 L'Ecailler** 197  
197

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

**Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2017 La Grange** 198  
198

- Noisette et pâte de fruit
- Attaque douce et tendre
- Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 10-12°C
- Moublade au safran

**33<sup>mo</sup>** 5,99<sup>€</sup> 3,99<sup>€</sup>  
**3,99<sup>€</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

**29<sup>mo</sup>** 6,99<sup>€</sup> 4,99<sup>€</sup>  
**4,99<sup>€</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

**domaine Nathalie Omasson**

**Bourgueil 2018** 199

- Cerise, cassis, noyau
- Veloutée et soyeuse
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre de 13-15°C
- Gigot de biche

**29<sup>mo</sup>** 6,99<sup>€</sup> 4,99<sup>€</sup>  
**4,99<sup>€</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

**DOMAINE DES Vignes Biche**

**Saumur Puy notre Dame 2014** 200  
200

- Fruits noirs cuits
- Ample et généreuse
- À boire
- ✓ Autour de 16-17°C
- Rable de lièvre aux champignons sauvages

**38<sup>mo</sup>** 7,99<sup>€</sup> 4,99<sup>€</sup>  
**4,99<sup>€</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

**Catherine & Richard Dethore**

**Saint-Nicolas de-Bourgueil 2018** 201  
201

- Régisso, sous-bois, fraise
- Ronde et longue
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre de 15-16°C
- Pot au feu aux légumes d'autrefois

**41<sup>mo</sup>** 11,90<sup>€</sup> 6,99<sup>€</sup>  
**6,99<sup>€</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

**Saint Nicolas de Bourgueil**

**domaine de la Seigneurie**

**Saumur Champigny 2017-18** 202  
202

- Fruits noirs, humus, pointe d'épices
- Equilibrée et puissante
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- Chapon farci aux châtaignes

**26<sup>mo</sup>** 9,50<sup>€</sup> 6,99<sup>€</sup>  
**6,99<sup>€</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

*Respect de la biodiversité et de la viticulture raisonnée.*



**Sylvaner 2018**

Citronné, agrumes  
Minérale et croquante  
À boire  
Entre 8-10°C  
Ailes de raie aux câpres

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

**Riesling 2018**

Fruits blancs compotés, notes d'anis  
Vive et ample  
Sous 3 ans depuis la récolte  
Entre 8-10°C  
Aumônière de saumon

56%\* 8,99€  
**3,99€**  
La bouteille de 75 cl.

**Gewürztraminer 2017**

Fruits exotiques, agrumes  
Veloutée et suave  
Sous 4 ans depuis la récolte  
Entre 8-10°C  
Brochette de lotte à la créole

40%\* 9,99€  
**5,99€**  
La bouteille de 75 cl.

UNE QUESTION ? UN CONSEIL ?  
Un seul numéro : **0 805 037 730**  
Du Lundi au Vendredi, de 9h à 18h



UNE QUESTION ? UN CONSEIL ?  
Un seul numéro : **0 805 037 730**  
Du Lundi au Vendredi, de 9h à 18h

**MICHEL KURTZ**

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).



POUR  
**1 CARTON  
ACHETÉ** ► VOUS EN  
**RECEVEZ 2**

\*1 carton acheté au Prix Particulier de 5,99€ la bouteille,  
= 2 cartons livrés, au Prix CE de 35,94€ le lot de 12 bouteilles,  
dans le cadre de l'offre.



## Pinot Noir VDF Cuvée Prestige 2018

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

**5,99€**  
La bouteille de 75 cl.



coup de  
**Cœur**

réf. n°206



**Muscat 2018**  
VDF

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

**56%\*** **8,99<sup>€</sup>** **3,99<sup>€</sup>**  
La bouteille de 75 cl.



<p><b>Pinot Noir 2018</b> VDF</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Petits fruits rouges</li> <li>Equilibrée et souple</li> <li>Sous 4 ans depuis la récolte</li> <li>Autour de 15-16°C</li> <li>Carpaccio de thon rouge</li> </ul> <p><b>56%*</b> <b>8,99<sup>€</sup></b> <b>3,99<sup>€</sup></b> La bouteille de 75 cl.</p>	<p><b>Riesling 2018</b> Cuvée Anne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fleurs, miel, raisin blond</li> <li>Soyeuse et élégante</li> <li>Sous 3 ans depuis la récolte</li> <li>Entre 8-10°C</li> <li>Spécialités alsaciennes</li> </ul> <p><b>34%*</b> <b>8,95<sup>€</sup></b> <b>5,95<sup>€</sup></b> La bouteille de 75 cl.</p>	<p><b>Pinot Gris 2017-18</b> Cuvée Caroline</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits confits et exotiques</li> <li>Gourmande et veloutée</li> <li>Sous 3 ans depuis la récolte</li> <li>Entre 8-10°C</li> <li>Filet Mignon de porc au miel et épices</li> </ul> <p><b>27%*</b> <b>8,95<sup>€</sup></b> <b>6,55<sup>€</sup></b> La bouteille de 75 cl.</p>	<p><b>Gewurztraminer 2017-18</b> Cuvée Isabelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rose, litchi, fruits secs</li> <li>Riche et expressive</li> <li>Sous 4 ans depuis la récolte</li> <li>Entre 8-10°C</li> <li>Wok de crevettes aux épices</li> </ul> <p><b>19%*</b> <b>9,90<sup>€</sup></b> <b>7,99<sup>€</sup></b> La bouteille de 75 cl.</p>
<p><b>Riesling Grand Cru 2017-18</b> Brand</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fleurs blanches, citron confit</li> <li>Riche et intense</li> <li>Sous 5 ans depuis la récolte</li> <li>Entre 8-10°C</li> <li>Choucroute de la mer</li> </ul> <p><b>37%*</b> <b>18,90<sup>€</sup></b> <b>11,90<sup>€</sup></b> La bouteille de 75 cl.</p>	<p><b>Pinot Gris Grand Cru 2017</b> Osterberg</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Agrumes, fruits exotiques</li> <li>Complexe et soyeuse</li> <li>Sous 5 ans depuis la récolte</li> <li>Entre 8-10°C</li> <li>Plateau de Sushis</li> </ul> <p><b>21%*</b> <b>15,00<sup>€</sup></b> <b>11,90<sup>€</sup></b> La bouteille de 75 cl.</p>	<p><b>Gewurztraminer Grand Cru 2016-17</b> Goldert</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Acacia, rose et fruits exotiques, rose</li> <li>Riche et complexe</li> <li>Sous 8 ans depuis la récolte</li> <li>Entre 8-10°C</li> <li>Noix de Saint Jacques à la mangue</li> </ul> <p><b>32%*</b> <b>18,90<sup>€</sup></b> <b>12,90<sup>€</sup></b> La bouteille de 75 cl.</p>	<p><b>Gewurztraminer Bio 2015 Vendanges Tardives</b> Goldert</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Acacia, rose et fruits exotiques, rose</li> <li>Flatteuse et complexe</li> <li>Sous 8 ans depuis la récolte</li> <li>Entre 8-10°C</li> <li>Tarte tatin à l'abricot</li> </ul> <p><b>24%*</b> <b>21,00<sup>€</sup></b> <b>15,90<sup>€</sup></b> La bouteille de 50 cl.</p>



*Champagnes & Effervescents*

## Reine des Lys Rosé

216

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

37<sup>e</sup> 7,95<sup>€</sup>  
**4,99€<sup>®</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

## Reine des Lys Blanc

217

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

37<sup>e</sup> 7,95<sup>€</sup>  
**4,99€<sup>®</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

## Champagne Brut Charles Collin

219

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

27<sup>e</sup> 22,00<sup>€</sup>  
**15,99€<sup>®</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

## Champagne Brut Rosé Charles Collin

220

Bouquet de fruits noirs  
Croquante et fraîche  
À boire  
Très frais : 7-8°C  
Apéritif, desserts, chocolats

25<sup>e</sup> 24,00<sup>€</sup>  
**17,99€<sup>®</sup>**  
La bouteille de 75 cl.

Photos non contractuelles. Conditions de nos offres disponibles jusqu'au 09/05/2019. L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Domaines et Villages se réserve le droit de modifier la composition en cas d'impossibilité de réapprovisionnement d'une référence.

## Comprendre notre catalogue et connaître nos conditions

### LA FICHE PRODUIT

- 1 Bourgogne Hautes Côtes de Beaune  
2018
- 5 Agrumes, vanille, noisette  
Belle fraîcheur et ample  
Sous 4 ans depuis la récolte  
Entre 12-14°C  
Râble de lapin farci
- 8 41<sup>e</sup> 15,00<sup>€</sup>  
**8,90€<sup>®</sup>**  
La bouteille de 75 cl.



- 1 Appellation  
2 Millésime  
3 Référence
- 4 Gamme  
5 Fiche technique
- 6 Prix PARTICULIER<sup>®</sup>  
7 Prix COMMANDÉ GROUPEE<sup>®</sup>  
8 L'écart constaté \*

### LA COMMANDE GROUPEE

La Commande Groupée est une action qui consiste, pour des acheteurs, à se regrouper pour réaliser une commande. Le regroupement permet d'obtenir des conditions d'achats plus avantageuses grâce aux volumes et aux aspects logistiques.

Les prix sont conditionnés par une temporalité : période appelée « campagne » désignant la durée pendant laquelle nos clients peuvent accéder aux offres. Retrouvez nos produits sur le site internet de notre partenaire TWIL : [www.twil.fr](http://www.twil.fr)

### LES PRIX

#### 1/ PP. (Prix particulier) <sup>PP</sup>

Le prix PP est le prix de vente particulier, Métropole, de nos produits, à l'unité, hors commandes groupées, disponible sur les plateformes de nos partenaires ([www.twil.fr](http://www.twil.fr))

Les commandes se font exclusivement via les sites internet dédiés.

Les offres et les services dépendent des conditions générales de ventes de nos partenaires.

#### 2/ C.E. (Prix Commandes Groupées) <sup>C.E.</sup>

Le prix C.E correspond au prix proposé par Domaines et Villages dans le cadre d'une commande groupée, pour l'achat d'un carton de produit d'une même référence. Les prix s'entendent en € (euros) TTC. Ces tarifs sont valables dans la limite des stocks disponibles pour des commandes atteignant le franco de port de 2000€

#### 3/ L'OFFRE EN LOT « 1+1 ».

L'offre en lot « 1+1 » correspond au prix proposé par Domaines et Villages, pour l'achat du lot de 2 cartons sur des références déterminées, dans le cadre d'une offre éligible.

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€

#### 4/ L'OFFRE EN LOT « 1+2 ».

L'offre en lot 1-2 correspond à l'achat d'un carton au prix PP pour 2 cartons livrés. Cette offre est obligatoirement conditionnée par l'achat du lot dans le cadre d'une offre éligible. 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€

### 5/ L'ÉCART \* 41<sup>e</sup>

« L'écart \* » correspond à la différence constatée entre les prix <sup>®</sup> et les Prix <sup>®</sup>, exprimé en %.

### 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) et après clôture des commandes par internet du compte client.

### 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 pourra être proposée sur le bon de commande et notre site internet de prise de commande : [www.vente-directe-dv.com](http://www.vente-directe-dv.com) ou [www.domaines-villages.com](http://www.domaines-villages.com), (accès « Commande Groupée »).

Si nous n'avons pas la possibilité de vous proposer une appellation de même niveau, vous serez informé d'une rupture définitive et sans remplacement.

### 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 à la suite d'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.

### SERVICE CLIENT

Pour toutes questions sur les vins, les modes de commandes, les offres ou autres, un service client est disponible du lundi au vendredi, de 9h à 18h, horaires métropole en composant le : **0805 037 730 (NUMERO VERT)**.

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



*Produit avec passion,  
le cadeau plaisir !*



222

## Scintillant

Costières de Nîmes (élevé en fût) Château St Bénézet 2014  
Bloc de foie de canard du sud ouest  
Terrine Quercynoise (médaille CGA 2019)  
Terrine de campagne au piment d'Espelette

**29,90 €**



223

## Bulle de terroir

Reine des Lys Rosé  
Délice aux grattons de canard confit  
Bloc de foie gras  
2 Flûtes

**34,90 €**



224

## Le Clos

Mâcon-Villages blanc (Terroir) MCS 2008  
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest  
Confit de figues  
Confit d'oignons  
Délice aux grattons de canard confit

**44,90 €**

221

## Le Gourmand

Terrine Quercynoise (médaille CGA 2019)  
Terrine de campagne à l'eau de vie de prune  
Terrine de campagne au piment d'Espelette  
Terrine de chevreuil fine champagne

**21,50 €**



222