

COMMANDES GROUPEES

Automne 2018

Des Terroirs, des Hommes, des Vins.



Domains & Villages
VENTE DIRECTE - SELECTION

Comment passer commande en 3 étapes

Caroline BRUSSE
Sommelière
Domaines & Villages

“Une offre de grands crus et de vins des terroirs français”

Offre en sélection de 223 vins, notre catalogue Automne 2016 se caractérise par la force de ses cimes exceptionnelles.

1 carton d'une référence achetée - 1 carton d'une autre référence offert.

Bourgogne, Vallée du Rhône, Bordeaux ou encore Alsace, découvrez nos prix en bas des coups de cœur, nos producteurs partenaires et la richesse de nos terroirs.

Bonne dégustation !



Campagne de Commande Groupée
**du 10 Septembre
au 23 Décembre**

Pour toute commande passée après le 30 novembre, nous ne serons plus en mesure de vous garantir une livraison avant les fêtes.

3 Je confie mon règlement
et mon bon de commande à mon
responsable de commande.

2 Je règle
Je prépare mon règlement
par chèque.

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

Commande, Gamme de Vins disponibles sur www.domaines-villages.com

HOTLINE : 03 80 33 23 02
Du Lundi au Vendredi, de 9h30 à 18h et de 18h à 19h.

Comprendre notre catalogue et connaître nos conditions

LA FICHE PRODUIT

1 Brouilly 2016-17 28

2 Compotée de fruits rouges

3 Ample et expressive

4 Sous 4 ans depuis la récolte

5 Autour de 15-16°C

6 Pinède robe

7 11,90

8 5,99 €

9 -50%

10 La bouteille de 75 cl.

11 Appellation

12 Millésime

13 Référence

14 Gamme

15 Fiche technique

16 Remise

17 Prix Vente aux Particuliers

18 Prix commande groupée

19 La description des caractéristiques de chaque vin est issue des commentaires de notre sommelière et de notre oenologue lors de leur dégustation. Ce sont donc leurs avis et leurs suggestions.

Nez que chaque vin sera apprécié individuellement par chaque personne lors de sa consommation.

Le temps de garde est estimé à partir de sa son année de récolte et non à partir de sa date de pavillon dans le catalogue.

LES MILLESIMÉS

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 du même niveau, de niveau supérieur ou une rupture définitive sans remplacement sera proposée sur le bon de commande et nos sites internet de prise de commande : www.domaines-villages.com, dvw.com, ou www.domaines-villages.com, accès "Commande Groupée".

LES PRIX

Les prix barres 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 franc de port de 2000€.

Photos de bouteilles caractéristiques et futures du catalogue. Un bon de commande est à joindre à la commande. Une adresse e-mail est requise pour la commande. Une adresse e-mail est requise pour la commande. Une adresse e-mail est requise pour la commande.

LA LIVRAISON

Sauf accord préalable avec le regroupement ou responsable de commande, la livraison interviendra sous 3 semaines environ après réception et confirmation de l'intégralité de la Commande Groupée et après clôture des commandes du compte client sur notre site internet.

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

Vins de France : vins sans indication géographique, produits et vinifiés dans les traditions des grandes régions viticoles.

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

Domaines & Villages - 4 route de Dijon
BP 80044 - 21702 Nuits St Georges Cedex
03 80 33 23 02
du 08/30/12h et de 14h à 17h30
www.dvillages.com

MAISON Colin Segun

C'est avant toute chose, l'histoire d'une passion et d'un état d'esprit. Des appellations soulignées par la richesse d'un terroir. Un travail sensible, rigoureux, exigeant.



TERROIR

Ces vins sont produits dans le respect du savoir Bourgignon.



TRADITION

Élevage traditionnel en fût de chêne.



EXCELLENCE

Ces vins ont obtenu une note supérieure à 17/20 à notre comité de dégustation.



COLLECTION

Vins caractéristiques, à la signature unique. Très grands terroirs.



Pinot Noir 2014-17 VDF

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

-55%

8,90€

3,99€

La bouteille de 75cl



PRIX EN
BAISSE

Chardonnay² 2015-17 VDF

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

-55%

8,90€

3,99€

La bouteille de 75cl



PRIX EN
BAISSE



Labels and logos are protected by the French Republic and the European Union.



Saint Véran

Assemblage de plusieurs millésimes

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

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

Bourgogne Les Pierres

Assemblage de plusieurs millésimes

- Fleurs blanches, poire
- Souple et fraîche
- A boire
- ✓ Très frais : 8 à 10°C
- 🍷 Escargots à l'ail

-58% ~~9,50~~ **3,99€**
La bouteille de 75 cl

Mâcon Bray

2016-17

- Fleur d'accacia, verveine et crème
- Bon et frais
- ✓ Boite sous 5 ans depuis la récolte
- 🍷 Entre 12° et 14°C
- 🍷 Plateau de fromages

-46% ~~12,90~~ **6,99€**
La bouteille de 75 cl

Bourgogne Aligoté 2017

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

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

Mâcon Bray

2016-17

- Fleur d'accacia, verveine et crème
- Bon et frais
- ✓ Boite sous 5 ans depuis la récolte
- 🍷 Entre 12° et 14°C
- 🍷 Plateau de fromages

-46% ~~12,90~~ **6,99€**
La bouteille de 75 cl

Bouzeron 2015

- Noix minérales et florale
- Tonique et croquante
- Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- 🍷 Fruits de mer

-20% ~~9,90~~ **6,99€**
La bouteille de 75 cl

Chardonnay Ernest Seguin 2016 VDF

- Fleurs blanches, poire
- Souple et fraîche
- A boire jeune
- ✓ Très frais : 8 à 10°C
- 🍷 Apéritif

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

Mâcon Villages 2012

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

-52% ~~10,50~~ **4,99€**
La bouteille de 75 cl

Bouzeron 2015

- Noix minérales et florale
- Tonique et croquante
- Sous 4 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- 🍷 Fruits de mer

-20% ~~9,90~~ **6,99€**
La bouteille de 75 cl



Librairie Champagne & Co. au 100% d'Acquiescement www.maisonseguin.com

Maranges 2016 17



> Fleurs blanches, pain grillé
 = Riche et suave
 = Sous 5 ans depuis la récolte
 ✓ Entre 11° et 13°C
 ☞ Poisson de rivière
 19,90€
14,90€
 -25%
 La bouteille de 75 cl.

Saint Romain 2017 18



> Tilleul, mirabelle, pêche
 = Gourmande et généreuse
 = Sous 7 ans depuis la récolte
 ✓ Entre 11° et 13°C
 ☞ Crustacés et fromage de chèvre
 21,00€
15,90€
 -24%
 La bouteille de 75 cl.

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2017 13



> Agrumes, vanille, ananas
 = Belle fraîcheur et ample bouche
 = Sous 5 ans depuis la récolte
 ✓ Entre 12° et 14°C
 ☞ Poisson poche ou volaille
 14,90€
9,90€
 -34%
 La bouteille de 75 cl.

Mercurey 2016-17 16



> Fleurs blanches, pain grillé
 = Gourmande et généreuse
 = Sous 5 ans depuis la récolte
 ✓ Entre 11° et 13°C
 ☞ Volaille de Bresse
 21,00€
13,90€
 -34%
 La bouteille de 75 cl.

Montagny 2016 12



> Agrumes, vanille, ananas
 = Harmonieuse et ronde
 = Sous 5 ans depuis la récolte
 ✓ Entre 11° et 13°C
 ☞ Poisson gras, volaille au saucisson
 15,90€
9,90€
 -38%
 La bouteille de 75 cl.

Montagny 2016 Les Dameselles 15



> Agrumes, vanille, fruits secs
 = Harmonieuse et ronde
 = Sous 5 ans depuis la récolte
 ✓ Entre 11° et 13°C
 ☞ Poisson gras, volaille en sauce
 19,90€
12,90€
 -35%
 La bouteille de 75 cl.

Viré Clessé 2016 11



> Pêche, poivre, fleurs de safran
 = Vin et minéralité
 = Sous 5 ans depuis la récolte
 ✓ Entre 10° et 12°C
 ☞ Poisson gras, volaille
 11,90€
7,99€
 -33%
 La bouteille de 75 cl.

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2015-16 14



> Agrumes, citron, fleurs de safran
 = Belle fraîcheur
 = Sous 4 ans depuis la récolte
 ✓ Entre 10° et 12°C
 ☞ Entrée froide
 14,90€
11,90€
 -20%
 La bouteille de 75 cl.

Bourgogne Chardonnay 2016 Cuvée Jean Sans-Peur 10



> Fruits jaunes, notes toastées
 = Ample et gourmande
 = Sous 4 ans depuis la récolte
 ✓ Entre 10° et 12°C
 ☞ Poisson aux herbes
 12,00€
6,99€
 -42%
 La bouteille de 75 cl.

**Hauts Lieux
Pinot Noir Rosé
Ernest Seguin VDF**

- Frais, framboise
- Croquante et souple
- A boire jeune
- ✓ Très frais: 8 à 10°C
- 🍷 Brochette de crevettes grillées

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

Régnié 2013

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

-55%
~~8,95€~~
3,99€
La bouteille de 75 cl.

**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.



**Mâcon
2016-17**

- Fruits à noyau et framboise
- Froid
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15°
- 🍷 Charcuterie

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

**1 CARTON =
CARTON DE MAÇON
ACHETÉ**

**1 CARTON
DE BOURGOGNE
GAMAY NOIR
OFFERT**

**Bourgogne
Gamay Noir
2016 Cuvée Jean Sans Peur**

- Comptée de fruits rouges
- Arrière et Expresive
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 14-15°C
- 🍷 Ouglet Grillé

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

comp de Cœur

Attention, l'achat d'un carton de Bourgogne Gamay Noir sera automatiquement ajouté par nos soins. * A l'achat de 12 bouteilles, soit 3,99 € la bouteille dans le cadre de l'offre. Dans la limite des stocks disponibles.

24

**Hauts Lieux
Pinot Noir
Ernest Seguin
VDF**

→ Fruits noirs, cassis
→ Souple et rond
→ À boire sous 3 ans
→ Alcool de 16-17°C
→ Autour de 14-15°C
→ Marges de conseil
grilles au tomah

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

25

**Coteaux
Bourguignons
2014**

**PROCEDE
TRADITIONNEL**

→ Coteaux, gressif, apaisé
→ Gourmand et vif
→ À boire
→ Entre 13° et 15°C
→ Amara-douces

-55% **8,95**
3,99€
La bouteille de 75 cl.

26

**Chiroubles
2011-14**

→ Fruits rouges mûrs,
fleurs
→ Souple et gourmand
→ 2011/7 ans depuis la
récolte
→ Entre 13° et 15°C
→ Bon pour le cœur

-42% **8,60**
4,99€
La bouteille de 75 cl.

27

**Bourgogne
Les Pierres
2010**

→ Fruits rouges et noirs
→ Souple et vif
→ À boire
→ Alcool de 14-15°C
→ Chateaux

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

28

Fleurie
Assemblage de plusieurs millésimes.

→ Reif, tout le saurage
→ Raisin et soufre
→ Sous 5 ans
→ Autour de 14-15°C
→ Gigot

-19% **9,90**
7,99€
La bouteille de 75 cl.



29

**Morgon
2012-13**

→ Fruits noirs, gressif, apaisé
→ Souple et vif
→ Sous 5 ans
→ Autour de 14-15°C
→ Gigot

-12% **7,95**
6,99€
La bouteille de 75 cl.

1
CARTON
DE MORGON
OFFERT*

1
CARTON
DE FLEURIE
ACHETÉ

Pour profiter de l'offre, saisissez le prix du carton de Fleurie dans le bon de commande, au tarif remisé. Votre carton offert de Morgon sera automatiquement ajouté par nos soins.

Attention, l'offre est limitée à 1200 unités. L'offre sera automatiquement ajoutée par nos soins.

Attention, l'offre est limitée à 1200 unités. L'offre sera automatiquement ajoutée par nos soins.

Les photos sont destinées à illustrer le produit. Elles ne constituent pas une garantie.

Moulin à Vent 2014

- 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.



Brouilly 2012

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

-35%
**9,90-
6,99€**
La bouteille de 75 cl.



Morgon 2017 Les Charmes

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

-46%
**12,90-
6,99€**
La bouteille de 75 cl.



Juliénas 2017 Les Impartentes

- 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.



St Amour 2016

- Pomme et grenoble
- Ronde et ample
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 13° et 15°C
- ✓ Médaille de vous

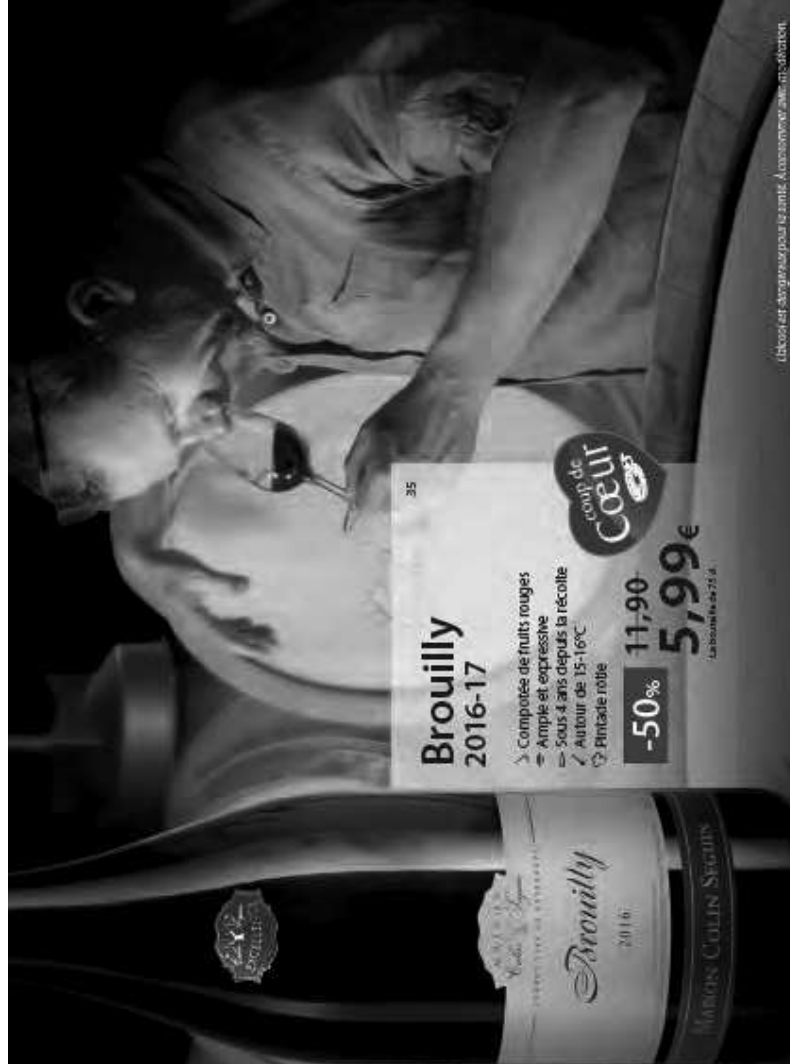
-33%
**11,90-
7,99€**
La bouteille de 75 cl.



Brouilly 2016-17

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

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





Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2017

- Grille, framboise, épices
- Gourmande et complexe
- Sous 7 ans depuis la récolte
- Autour de 15-18°C
- Vin de en sauce

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

Bourgogne Pinot Noir 2017

Cuvée Jean Sans-Peur

- Fruits rouges, notes boisées
- Souples et légères
- 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 Côtes de Beaune 2017

- Grille, sous-bois, épices
- Harmonieuse et complexe
- Sous 7 ans depuis la récolte
- Autour de 15-18°C
- Vins en sauce, gibier

-34%
14,00
9,90€
La bouteille de 75 cl.

Mercurey 2017

- Fruits rouges, caillé boisé
- Expressive et ronde
- Sous 7 ans depuis la récolte
- Entre 15 et 18°C
- Terrains de campagne

-41%
21,90
12,90€
La bouteille de 75 cl.

Auxey Duresses 2017

- Fruits rouges, grille
- Structure et gourmand
- Sous 10 ans depuis la récolte
- Entre 15 et 18°C
- Agneau, lapin

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

Maranges 1er Cru 2016-17

Clos Roussois

- Fruits rouges et nois
- Ample et complexe
- Sous 7 ans depuis la récolte
- Entre 15 et 18°C
- Roti de veau d'herbe

-28%
22,00
15,90€
La bouteille de 75 cl.

Santenay 1er Cru 2016

Beauregard

- Fruits noirs, boisé
- Généreuse et puissante
- Sous 7 ans depuis la récolte
- Entre 16 et 17°C
- Côte de Beaufort
- Charolais grillé

-20%
27,90
19,90€
La bouteille de 75 cl.

Beaune 1er Cru 2017

Les Chouacheux

- Grille, fraise
- Vins et structurés
- Sous 10 ans depuis la récolte
- Entre 14 et 16°C
- Cœur au vin, reblochon

-20%
35,00
27,90€
La bouteille de 75 cl.

Voici réunie une collection de vins d'exception issus de très grands terroirs. Finies et délicates pour une signature unique, merveilleusement reconnues. Chaque bouteille est numérotée.

Le coffret Vins de France, cadeau idéal pour collectionneurs.

Les vins sont disponibles pour la vente à l'exportation uniquement.

COFFRET

3 Chardonnay 2012
+ 3 Pinot Noir 2013

Pinot noir

2013 VDF

- Carisse, noix de coco
- Complexe et élégant
- A boire sous 10 ans depuis la récolte
- Entre 15 et 18°C
- Canard braisé

Chardonnay

2012 VDF

- Miel, vanille, poire
- Long et riche
- A boire sous 10 ans depuis la récolte
- Entre 10 et 12°C
- Poulet de Bresse

99,00

-50%

49,90€

Le coffret de 6 bouteilles

Caisse bois composée de 3 Chardonnay et 3 Pinot Noir

44

45

Clos Lachassagne Monopole 2015

Bourgogne

- Cassis, cardes et épices
- Ample et complexe
- Miel, vanille, poire
- Sous 10 ans depuis la récolte
- Entre 15 et 17°C
- Lapin sauté, vin rouge

30,00

-34%

19,90€

La bouteille de 75 cl

La bouteille de 150 cl

La bouteille de 300 cl

La bouteille de 750 cl

La bouteille de 1500 cl

La bouteille de 3000 cl

La bouteille de 6000 cl

La bouteille de 12000 cl

La bouteille de 24000 cl

La bouteille de 48000 cl

La bouteille de 96000 cl

La bouteille de 192000 cl

La bouteille de 384000 cl

La bouteille de 768000 cl

La bouteille de 1536000 cl

La bouteille de 3072000 cl

La bouteille de 6144000 cl

La bouteille de 12288000 cl

La bouteille de 24576000 cl

La bouteille de 49152000 cl

46

Santenay 1er Cru Grand Clos Rousseau 2017

Grand Clos Rousseau

- Fruits rouges et noirs
- Subtil et complexe
- Sous 7 ans depuis la récolte
- Entre 15 et 18°C
- Rouge de Bourgogne

49,00

-39%

29,90€

La bouteille de 75 cl

La bouteille de 150 cl

La bouteille de 300 cl

La bouteille de 750 cl

La bouteille de 1500 cl

La bouteille de 3000 cl

La bouteille de 6000 cl

La bouteille de 12000 cl

La bouteille de 24000 cl

La bouteille de 48000 cl

La bouteille de 96000 cl

La bouteille de 192000 cl

La bouteille de 384000 cl

La bouteille de 768000 cl

La bouteille de 1536000 cl

La bouteille de 3072000 cl

La bouteille de 6144000 cl

La bouteille de 12288000 cl

La bouteille de 24576000 cl

La bouteille de 49152000 cl

47

Beaune 1er Cru Bio 2017

Champs Pinot

- Cassis, cardes et épices
- Complexe et robuste
- Sous 10 ans depuis la récolte
- Entre 15 et 18°C
- Cuisse de sanglier rôti

49,00

-39%

29,90€

La bouteille de 75 cl

La bouteille de 150 cl

La bouteille de 300 cl

La bouteille de 750 cl

La bouteille de 1500 cl

La bouteille de 3000 cl

La bouteille de 6000 cl

La bouteille de 12000 cl

La bouteille de 24000 cl

La bouteille de 48000 cl

La bouteille de 96000 cl

La bouteille de 192000 cl

La bouteille de 384000 cl

La bouteille de 768000 cl

La bouteille de 1536000 cl

La bouteille de 3072000 cl

La bouteille de 6144000 cl

La bouteille de 12288000 cl

La bouteille de 24576000 cl

La bouteille de 49152000 cl

La bouteille de 75 cl.
Vendue contre 2 francs 50.

Le coffret de 3 bouteilles
Caisse bois composée de 1 Pomard
et 2 Beaune 1er Cru

20

Beaujolois Blanc
2009

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

-55% **8,90**

3,99€

La botella de 75 cl.

Juliénaš 2015-16

Les Officers

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

43, 13,90 7,90

3061

une bouteille de 75 cl.

Moulin à Vent
2011-14

- Fruits noirs, carisse, poivre
- Généreuse et soyeuse
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 13 et 15°C
- 🍷 Boire en dînée

EA ~~12,90~~

5,99€

La bonté de la 35 cl.

Beaujolois
Villages 2013

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

~~7.90~~

5,99€

La hauteur de 79 cl.

1 CARTON =
ACHETÉ

CARTON OFFERT

[illegible]

© 2001 Blackwell Science Ltd *Journal of Internal Medicine* 250: 111–117



Coteaux Bourguignons Rosé 2017

➤ Fromages, pho, canaille
 ➤ Croquette et fraîche
 ➤ A boire jeune
 ➤ Autour de 10°C
 ➤ Apéritif

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

Coteaux Bourguignons Blanc 2014

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

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

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2017

➤ Pétale de rose
 ➤ Fraîche et gourmande
 ➤ A boire jeune
 ➤ Très frais : 8 à 10°C
 ➤ Apéritif

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



Coteaux Bourguignons Rouge 2013-15

➤ Fruits rouges et jupes
 ➤ Légers et ronds
 ➤ Sous 5 ans depuis la récolte
 ➤ Entre 12 et 16°C
 ➤ Charcuterie, plats salés

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

Maranges 2016

➤ Plaisirs coupés, tranchés
 ➤ Ample et fraîche
 ➤ Sous 5 ans depuis la récolte
 ➤ Entre 15 et 16°C
 ➤ Ciel de l'été

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

Maranges 1er Cru 2016 Clos Rousseau

➤ Min, tabac, goudaille
 ➤ Fraîche et longue
 ➤ Sous 5 ans depuis la récolte
 ➤ Entre 14 et 16°C
 ➤ Oso bucco de veau

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

Mercrey 1er Cru 2016 Clos des Montolus

➤ Fruits rouges, notes boisées
 ➤ Ronds et charnus
 ➤ Sous 10 ans depuis la récolte
 ➤ Autour de 15-16°C
 ➤ Charcuterie, plats salés

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

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.

Crémant de Bourgogne Blanc Brut

> Frais, fleurs, figue
 > Pêche et vigne
 > A boire
 > Très frais: 7-8°C
 > Apéritif, desserts

-30%

9,95-6,99€

La bouteille de 75 cl

Crémant de Bourgogne Rosé Brut

> Framboise, agrumes, pêche
 > Expressive et fraîche
 > A boire
 > Entre 7 et 8°C
 > Apéritif, desserts

-27%

10,95-7,99€

La bouteille de 75 cl

Bourgogne Chardonnay 2016-17

PRESTIGE Clos du Château

> Fruits jaunes, vanille
 > Bonde et onctueuse
 > Sous 5 ans depuis la récolte
 > Entre 10° et 12°C
 > Saumon, volaille

-23%

12,90-9,90€

La bouteille de 75 cl

Bourgogne Pinot Noir 2016-17

PRESTIGE Clos du Château

> Cassis, cerise, pain grillé
 > Subtile et onctueuse
 > Sous 7 ans depuis la récolte
 > Entre 15 et 16°C
 > Fromages doux, viande rôtie

-23%

12,90-9,90€

La bouteille de 75 cl

Bourgogne Chardonnay 2016-17

Clos du Château

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

-22%

8,95-6,99€

La bouteille de 75 cl

Bourgogne Pinot Noir 2016-17

Clos du Château

> Fraîche, framboise
 > Tannins fins et souples
 > Sous 5 ans depuis la récolte
 > Autour de 15-16°C
 > Viandes saucées au vin

-22%

8,95-6,99€

La bouteille de 75 cl

L'acheteur s'engage pour le vin à consommer avec modération.



VINS SANS SULFITES AJOUTÉS

*Pour rester au plus près
du goût original.*

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.



70

Pinot Noir 2017 VDF

- Fruits rouges, barrique
- Gourmande et souple
- A boire sous 5 ans
- Entre 15 et 16°C
- Jambon cru, Bresse-Savoie
- Jambon cru, Bresse-Savoie

9,00€

3,99€

La bouteille de 75 cl.

**PRIX EN
BAISSE**

-56%

Syrah 2017 VDF

- Cassis, mûre, cerise
- Riche et enrobée
- A boire jeune
- Autour de 14-16°C
- Grillades, tian de légumes

9,00€

3,99€

La bouteille de 75 cl.

IGP Comtés Rhodaniens 2016 Le Loup

- Fruits noirs, fraise
- Gourmande et ronde
- Sous 4 ans depuis la récolte
- Autour de 15-16°C
- Canicote réchauffée

11,00€

3,99€

La bouteille de 75 cl.

Cabernet Sauvignon 2016 VDF

- Polyrone rouge, poteserie, grillé
- Structuré et élégant
- Sous 3 ans depuis la récolte
- Autour de 16-17°C
- Viandes rouges

9,00€

4,99€

La bouteille de 75 cl.

Saumur blanc 2017

- Acides et filant
- Minérale et fraîche
- Sous 4 ans depuis la récolte
- Entre 10° et 12°C
- Coquille Saint-Jacques et fromages

9,90€

6,99€

La bouteille de 75 cl.

Saumur Champigny 2017

- Fruits noirs et apaisés
- Souple et rond
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Autour de 15-17°C
- Saumon au fromage

12,00€

7,99€

La bouteille de 75 cl.

Bourgogne Pinot Noir 2016-17 Les Charmes

- Fruits rouges, notes grillées
- Durs et équilibrés
- Sous 4 ans depuis la récolte
- Autour de 15-16°C
- Bœuf en sauce

15,00€

7,95€

La bouteille de 75 cl.

Bourgogne Chardonnay Les Charmes 2017

- Fruits, notes botaniques et de miel
- Veloutés et élégants
- Sous 4 ans depuis la récolte
- Entre 10° et 12°C
- Mousse blanche, poisson grillé

15,00€

7,95€

La bouteille de 75 cl.

Morgon 2017 Côte du Py

- Coriandre, épices douces, caramel
- Riche et gourmande
- Sous 6 ans depuis la récolte
- Entre 14 et 16°C
- Gibier mijoté

15,00€

7,99€

La bouteille de 75 cl.



LES NATIVES - VINS SANS SULFITES AJOUTÉS



Côte du Rhône
2017 *Domaine Desroche*

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

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

Les cépages de la région du Rhône sont adaptés à la culture en cépage pur.



Domaine Desroche



LES NATIVES - VINS SANS SULFITES AJOUTÉS



Bourgogne Passetoutgrain Rouge 2017
Domaine du Loup

- Raisins, grossilles
- Ronde et fruitée
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Entre 15 et 17°C
- Boquette de Lyon

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

Les cépages de la région du Rhône sont adaptés à la culture en cépage pur.



Domaine du Loup



HÉRITAGE
CAVARE

OÙ LE VIN EST LA
MÉMOIRE, D'HOMMES
ET DE FEMMES, QUI ONT
FORGÉS DE LEURS ÂMES
ET DE LEURS MAINS LES
LÉGENDES TERRITORIALES.

COFFRETS

Laudun PRIMUS Blanc 2017

- Fleur d'acacia, mangue, vanille
- Ample et fraîche
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 10-12°C
- ✓ Poisson d'eau douce

Rouge 2017

- Garigue, fraise, cerise
- Souples et fins
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ✓ Gardanne de bureau, bœuf grillé

-40%
99,00
59,90€

Le coffret de 6
bouteilles

Caisse bois composée de
3 Laudun primus Blanc
et 3 Laudun Primus
Rouge

Condrieu 2016 PRIMUS

- Confiture d'abricot, fleurs
- Froid et frais
- Sous 5 ans depuis la
- ✓ Récolte
- ✓ Entre 12 et 14°C
- ✓ Quenelles de brochet

119,00
-34%
79,00€

Vendu en caisse bois de
3 bouteilles

Côte Rôtie 2016 PRIMUS

- Violettes, framboises,
- Bioche
- Élégant et riche
- Sous 7 ans depuis la
- ✓ Récolte
- ✓ Entre 15 et 16°C
- ✓ Pigeon aux épices,
- ✓ Taffine

149,00
-34%
99,00€

Vendu en caisse bois de
3 bouteilles

AMATEURS

DE CRUS DE
LA VALLEE
DU RHÔNE,
DÉCOUVREZ
NOTRE TERTIO
SYRAH

Tertio Syrah 2017 VDF

- Violette et myrtille
- Gourmande et élégante
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 15 et 16°C
- ✓ Tajine d'agneau aux pruneaux

9,90
-39%
5,99€

La bouteille de 75 cl.

OFFRE DÉCOUVERTE

1
CARTON
OFFERT

1
CARTON =
ACHETÉ

• 35,94 € à 12 bouteilles, soit 2,99 € la bouteille dans le cadre de l'offre. Dans la limite
de 100 coffrets par client. L'offre est valable jusqu'au 31/12/2017. Le carton de
12 bouteilles est offert. Votre carton offert de Tertio se compose
des bouteilles de Tertio Syrah 2017 VDF et de 12 bouteilles de Tertio
Syrah 2017 VDF. Les bouteilles de Tertio Syrah 2017 VDF sont
automatiquement ajoutées par nos soins.



HÉRITAGE
CAVARE

HÉRITAGE CAVARE & VINS DE FRANCE (VDF)

87

Muscat à Petits Grains 2017 VDF

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

-60%

9,90€
3,99€

La bouteille de 75 cl.

88

Laudun 2016 Côtes du Rhône Villages

- Fruits rouges et noirs, épices
- Ronde et équilibrée
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 12°C
- ✓ Mets salés et tartes aux fruits

-58%

11,90€
4,99€

La bouteille de 75 cl.

89

Ventoux 2016

- Epices et fruits
- Corré mais souple
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 15-16°C
- ✓ Chateaux d'agneau aux herbes

-55%

11,00€
4,99€

La bouteille de 75 cl.

90

Chusclan 2016 Côtes du Rhône Villages

- 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.

91

Beaumes de Venise 2016

- Fruits noirs et poivre
- Gourmands et fruités
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ✓ Oigue de sanglier

-38%

12,90€
7,99€

La bouteille de 75 cl.

02

Châteauneuf du Pape 2016

- Fruits mûrs, sous-bois, poivre
- Puissante et complexe
- Sous 15 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 18°C
- ✓ Risotto aux truffes, civet de lapin

-33%

29,90€
19,90€

La bouteille de 75 cl.

03

Secundus 2016-17 VDF

- Fruits noirs, épices
- Chaleureuse et structurée
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 15 et 18°C
- ✓ Gibier, Mandes rouges

-50%

11,90€
5,99€

La bouteille de 75 cl.

04

Crozes-Hermitage

2016 *Empreinte du Rhône*



- Fruits rouges, cuir, épices
- Equilibrée et fondante
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16° et 18°C
- 🍷 Vandes cuisinées

-24%

~~10,50~~
7,99€

La bouteille de 75 cl

05

Saint Joseph 2016

Empreinte du Rhône



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

-28%

~~13,90~~
9,99€

La bouteille de 75 cl

06

Saint Joseph

2016 *Sélection Première*



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

-17%

~~18,00~~
14,90€

La bouteille de 75 cl

07

Côtes de Provence BIO

2016 *Bergerie Cassan*



- Agurmes, pêche blanche
- Dense et fraîche
- A boire dans sa jeunesse
- ✓ Très frais: 8-10°C
- 🍷 Carpaccio de Saint-Jacques

-30%

~~10,00~~
6,99€

La bouteille de 75 cl

08

Lirac Blanc

2017



- Notes florales, fruits blancs
- Élegante 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



Découvrir la partie méridionale de la vallée du Rhône, c'est découvrir le mélange de sols de galets et d'argiles sableux. C'est appréhender avec délicatesse, le savant équilibre entre fraîcheur et élégance.



Les 2 Oliviers
ROSE 2016-17 VDF

09

NOTRE ROSÉ PRÉFÉRÉ

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

-50% ~~8,00€~~ **3,99€**
La bouteille de 75 cl.

coup de Cœur



Syrah 2016-17
Rencontre Sauvage VDF

100

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

-50% ~~5,95€~~ **2,99€**
La bouteille de 75 cl.

coup de Cœur



Viognier
2017 VDF
Le Temps des Grives

101

- Fruits noirs, 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.

coup de Cœur

Côtes du Rhône Vieilles Vignes 2016-17

- Fruits noirs mûrs, notes épicées
- Ample et enrobée
- Sous 6 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 17°C
- ✓ Plateau de fromages

-43%
7,00
3,99€
La bouteille de 75 cl.



Côtes du Rhône Vieilles Vignes BIO 2016

- Fraie serrada, garigue
- Complète et structurée
- Sous 6 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 17°C
- ✓ Agneau cuit

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



Visan 2016 Côtes du Rhône Villages "Clos des Mûres" BIO

- Petits fruits noirs, poivré
- Gourmand et soyeux
- Sous 6 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 17°C
- ✓ Grillades de bœufs

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



Vacqueyras 2017

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

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



Plan de Dieu 2016 Côtes du Rhône Villages BIO

- Fruits rouges, garigue et épicés
- Ronde et onctueuse
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ✓ Recette aux cépages

-46%
11,00
5,99€
La bouteille de 75 cl.



Vinsobres 2016

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

-37%
9,50
5,99€
La bouteille de 75 cl.



Lirac Rouge 2015-16

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

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



Gigondas 2016

- Caris noirs, réglisse, épice
- Élégante et riche
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16-18°C
- ✓ Tartare de bœuf

-34%
18,00
11,90€
La bouteille de 75 cl.





COFFRETS VILLA D'ERG



¹¹⁰
2 Viognier 2017 VDF

2 Deux Oliviers

2017 VDF

1 Roaix 2013

Côtes du Rhône Villages

1 Sablet 2013

Côtes du Rhône Villages

-40%

49,90-

29,90€

La bouteille de 75 cl



¹¹¹
St Joseph 2014

Les Collines Pourpres

St Joseph 2014

Grand Solitaire

Cairanne 2013

2 Viognier VDF 2017

1 Deux Oliviers VDF

-33%

59,90-

39,90€

La bouteille de 75 cl



¹¹²

Corbières 2017

Cuvée Saint Michel

➤ Fruits noirs, épices, notes boisées

➤ Dense et gourmande

➤ Sous 7 ans depuis la récolte

✓ Entre 16° et 17°C

🍷 Plats épicés

-54%

12,90-

5,99€

La bouteille de 75 cl

VERBODEN AAN BODE DE 18 BOTTLES

*Au fond du vin
se cache une âme.*



Libre et d'origine pour la zone A uniquement avec modérateur



DOMAINE DE LA

Minervois 2017

La Fadade
Domaine La Santoline

- > Garrigue, épices
- ⇒ Ronde et puissante
- ⇒ Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16-17°C
- 🍷 Uvres grand vin

-62%
15,90
5,99€
La bouteille de 75 cl
VIN DE FRANCE
VDF & BOTTILLÉS



Le Marin 2016 VDF Oratoire des Quatre Vents

- > Fleur d'acacia, aubépine
- ⇒ Branche et droite
- ⇒ À boire jeune
- ✓ Entre 10 et 12°C
- 🍷 Coloré de poulet

-61%
8,90
3,50€
La bouteille de 75 cl



IGP Coteaux de Narbonne 2015

Bergère Cassini

- > Fruits noirs, épices
- ⇒ Souple et ronde
- ⇒ Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 17°C
- 🍷 Plus onzeaux, grillades

-57%
6,99
2,99€
La bouteille de 75 cl



Languedoc 2014 Domaine Hélène

- > Épices, pruneaux, thym
- ⇒ Ronde et chaleureuse
- ⇒ À boire
- ✓ Autour de 16-17°C
- 🍷 Charcuterie, grillades

-56%
7,95
3,50€
La bouteille de 75 cl



Languedoc Cabrières 2016 Terres de Saint-Séver

- > Grosella, fraise, fourrure
- ⇒ Aigre et puissante
- ⇒ Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16°C et 17°C
- 🍷 Plateau de fromages

-56%
15,90
6,99€
La bouteille de 75 cl
VIN DE FRANCE
VDF & BOTTILLÉS



118
Pic Saint Loup
2017 *La Triamontane*

- Fruits noirs, épices
- Astringent et coriace
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Autour de 16-17°C
- Saut de porc à la moutarde

-35%
13,90
8,99€
la bouteille de 75 cl

110
Saint Chinan
2017 *Le Gégat*

- Côté composé de fruits rouges
- Concentré et complexe
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Entre 16 et 17°C
- Couleur de sanglier rôti

-41%
11,90
6,99€
la bouteille de 75 cl

120
Côtes du Roussillon Villages 2017 *Le Côté*

- Fruits rouges, notes de fruits
- Puissant et concentré
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Entre 16 et 17°C
- Chèvre de chèvre

-50%
9,90
4,99€
la bouteille de 75 cl

121
La Clape 2016-17 *L'Auray*

- Fruits noirs mûrs
- Souple et équilibrée
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Autour de 16-17°C
- Pâtisseries au chocolat

-50%
12,00
5,99€
la bouteille de 75 cl

122
Languedoc Blanc 2017 *Le Levant*

- Fruits à chair blanche
- Frais et long
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Entre 9 et 10°C
- Encore plus, moules

-58%
11,90
4,99€
la bouteille de 75 cl

123
Fitou 2015-17
Le Sirocco

- Fruits à noyau, notes boisées et épicées
- Puissant et concentré
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Autour de 16-17°C
- Chèvre de chèvre

-29%
9,90
6,99€
la bouteille de 75 cl

1 CARTON = 1 CARTON ACHETÉ

1 CARTON OFFERT

Dans la limite des stocks disponibles. Ne pas acheter le 1er carton de 12 bouteilles sans le 2ème. Le 2ème carton de 12 bouteilles sera automatiquement ajouté à votre commande.



Mourvèdre
2016-17 PAYS D'O.C.

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

-25%
7,99

5,99€

La bouteille de 75 cl.

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

Viognier 2017
PAYS D'O.C.

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

-25%
7,99

5,99€

La bouteille de 75 cl.

Grenache 2016-17
PAYS D'O.C.

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

-25%
7,99

5,99€

La bouteille de 75 cl.

Sélection Spéciale
Chardonnay Viognier
2016 PAYS D'O.C.

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

-18%
12,00

9,90€

La bouteille de 75 cl.

Sélection Spéciale
Grenache-Syrah-Mourvèdre
2016 PAYS D'O.C.

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

-18%
12,00

9,90€

La bouteille de 75 cl.



LES ESSENTIELLES

L'essentiel de La Croix Monsognac, au service des sens et du plaisir.

Sauvignon 2017 VDF

129

- Minéral et citronné
- Frais croquant
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Entre 8 et 10°C
- Papillottes de poids sans blancs

-38%

7,99

4,99€

La bouteille de 75 cl.

PRIX EN BAISSE



Les Essentielles Rosé 2017 VDF

130

- Notes florales, fraise
- Souples et goussantes
- Sous 3 ans depuis la récolte
- Entre 8 et 9°C
- Tomates fraîches

7,99

5,99€

La bouteille de 75 cl.

Malbec 2016-17 VDF

131

- Figue compotée
- Structurée et suave
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Arôme de 16-17°C
- Racine de couteau

7,99

5,99€

La bouteille de 75 cl.

Merlot 2017 VDF

132

- Fruits rouges têtes
- Plaisir et gourmandise
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Arôme de 16-17°C
- Plaisir de fromage

7,99

5,99€

La bouteille de 75 cl.

Cabernet Sauvignon 2017 VDF

133

- Poivre rouge et poivre
- Pulchre et élégante
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Arôme de 16-17°C
- Corré de carotène et pomme de terre

7,99

5,99€

La bouteille de 75 cl.

MARQUIS

Amé de Cognac



*Un verre de vin
monte un habit de
velours*

Secrets de Cognac VDF

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

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



Madiran 2014-15 Marquis Aimé de Cognac

- Fruits noirs, cacao, café
- Puissante et corsée
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10° et 16°C
- 👉 Steak tartare

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



Malbec 2016-17 VDF Pavillon La Croix Monsignac

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

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



134

Colombine de Cognac 2016-17 VDF

- Agrumes, fruits exotiques
- Fraiche et souple
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10°C
- 👉 Dessertrés

7,95-2,99€

-62%

La bouteille de 75 cl.

135

Graves 2013 Marquis Aimé de Cognac

- Articol, Agrumes, Haricots
- Equilibrée et Minérale
- A boire
- ✓ Frais entre 8° et 10°C
- 👉 Potage de Cognac

7,95-4,99€

-37%

La bouteille de 75 cl.

137

Pacherenc du Vic Bilh 2015 Marquis Aimé de Cognac

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

13,90-6,99€

-50%

La bouteille de 75 cl.

138

Gonzague de Cognac 2015 VDF

- Cardis, notes boisées
- Ronds et charpentés
- A boire dans la jeunesse
- ✓ Entre 16° et 17°C
- 👉 Charcuteries

7,99-2,99€

-63%

La bouteille de 75 cl.



1 CARTON DE MADIRAN = 1 CARTON DE MALBEC OFFERT



Pour profiter de l'offre, saisissez le prix du carton de Madiran dans le bon de commande au tarif remis. Votre carton de Malbec offert sera automatiquement ajouté par nos soins.

Avec cet achat, vous recevrez 12 bouteilles de Madiran et 12 bouteilles de Malbec. Attention, l'achat d'un carton de Malbec ne donne lieu à aucune information.

Attention, l'achat d'un carton de Malbec ne donne lieu à aucune information.

Bordeaux Moelleux¹⁴⁰
Grand Théâtre

> Fruits blancs, oranges confites
 > Généreuse et onctueuse
 > Sous 10 ans depuis la récolte
 > Entre 8° et 10°
 > Vins blancs à la crème

INDICE DE DULCÉ
 7,95
4,99€
 La bouteille de 75 cl.

-37%

Entre Deux Mers
2017 Cuvée Clémence
Cheval Quancard

> Pamplonnouse et pêche blanche
 > Ample et fleurie
 > Sous 3 ans depuis la récolte
 > Entre 10° et 12°
 > Apéritif, huîtres, coquillages

9,90
6,99€
 La bouteille de 75 cl.

-29%



Sainte Croix du Mont 2016
Château Lépine

> Ratons secs, fruits mûrs
 > Fraîche et onctueuse
 > Sous 2 ans depuis la récolte
 > Entre 8 et 10°
 > Tarteaux, roquefort

INDICE DE DULCÉ
 12,90
5,99€
 La bouteille de 75 cl.

-54%

Bordeaux Rouge
2014-15
L'Esprit des Vergnes

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

7,95
4,99€
 La bouteille de 75 cl.

-37%

Bordeaux Blanc
2016-17
Château Les Vergnes

> Agrumes, notes citronnées
 > Équilibrée et vive
 > Sous 3 ans depuis la récolte
 > Extra 10° et 12°
 > Pochon grillé

7,95
4,99€
 La bouteille de 75 cl.

-37%

Loupiac 2017
Château Cornélien

> Miel, fleurs, amandes
 > Veloutée et souple
 > Sous 7 ans depuis la récolte
 > Entre 8 et 10°
 > Foie gras, volaille

INDICE DE DULCÉ
 13,90
6,99€
 La bouteille de 75 cl.

-50%



Monbazillac
2015 Domaine de la Guibonnie

> Miel, fleurs, amandes
 > Onctueuse et souple
 > Sous 7 ans depuis la récolte
 > Entre 8° et 10°
 > Tarteaux sucrés

13,90
7,99€
 La bouteille de 75 cl.

-43%



Haut Médoc
2013-15 Castel Albion

> Petits fruits rouges, notes boisées
 > Puissante et raffinée
 > Sous 5 ans depuis la récolte
 > Autour de 16-17°
 > Cailles farcies, lucioles

9,95
4,99€
 La bouteille de 75 cl.

-50%



Les vins sont dégustés pour le comité. À commander avec modération.



Fronsac 2016
La Fontaine du
Château lasta



Fruits noirs, notes
truffées
Pulcrum et tonda
Souls 5 ans depuis la
ricotta
Autour de 15-17°C
Singular sauce grand
vintage

9,90€
150%
4,99€

La bouteille de 75 cl.

Graves 2016
Castel Albion

➤ Violette, moka, grosselle
➤ Charpentée et ronde
➤ Sous 10 ans depuis la récolte
➤ Entre 15 et 17°C
➤ Gubier à plumes

46% ~~11,00~~
5,99€
La bouteille de 75 cl.

148

Côtes de Bourg 2016

Château Haut Barateau

Fruit secs; pruneau, vanille et épices
 Soignée et bionde
 Sous 5 ans depuis la récolte
 Entre 16 et 17°
 Fromage à pâte cuite

9,90
-60%
3,99€

la bouteille de 75 cl

Canon Fronsac
2016 Château Vray
Canon Boyer

156

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

-40%
9,95-5,99€
La bouteille de 75 cl.

Lussac St Emilion
2017
La Chapelle des Landes

159

- Fruits rouges, sous-bois, vanille
- Élégante et charpentée
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 17°C
- 🔍 Canard laqué

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

Puisseguin Saint Emilion
2011-14
Pavillon la Croix Montsignac

155

- Fruits à noyau, réglisse, notes de saumon
- Richesse et charnu
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ A boire entre 16 et 18°C
- 🔍 Entrecôte porc aux poireaux

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

Lussac Saint Emilion Bio
2016
Castel Albion

158

- Poivre, mine, chocolat
- Soutenu et ample
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 17°C
- 🔍 Croustade

-45%
14,90-7,99€
La bouteille de 75 cl.

Cadillac Côtes de Bordeaux
2015-16
Château de Paillet-Quancard

157

- Myrtille mûre, notes de bois
- Pleine et droite
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ A boire de 16-17°C
- 🔍 Pigeon rôti aux capes

-46%
13,00-6,99€
La bouteille de 75 cl.

Lussac Saint Emilion
2017
La Chapelle des Landes

159

- Fruits rouges, sous-bois, vanille
- Élégante et charpentée
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 17°C
- 🔍 Canard laqué

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

L'aspect est susceptible de varier d'une année à l'autre.

Cabernet Sauvignon
2016
Gardetrouse VDF

160

- Cassis et Pineloup
- Simple et équilibré
- Sous 8 ans depuis la récolte
- ✓ A boire de 16-17°C
- 🔍 Vin de jus et mûr de Champignons

-63%
7,99-2,99€
La bouteille de 75 cl.

Lalande de Pomerol
2016-17
Château Gardetrouse
Cuvée St Vincent

161

- Fruits noirs, vanille, épices
- Puissance et charpentée
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 17°C
- 🔍 Petit gibier, canard

-40%
14,90-8,99€
La bouteille de 75 cl.

Gardetrouse
2016

162

- Fruits noirs, vanille, épices
- Puissance et charpentée
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 17°C
- 🔍 Petit gibier, canard

-40%
14,90-8,99€
La bouteille de 75 cl.

Lalande de Pomerol
2016-17
Château Gardetrouse
Cuvée St Vincent

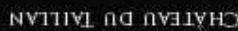
161

- Fruits noirs, vanille, épices
- Puissance et charpentée
- Sous 7 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 17°C
- 🔍 Petit gibier, canard

-40%
14,90-8,99€
La bouteille de 75 cl.



Acquis en 1896 par Henri Cruse,
4 générations se sont succédées
au Château du Taillan jusqu'aux
5 sœurs qui en sont actuellement
propriétaires.



blanc et noir, avec pour le blanc, A, comme tout le monde, et pour le noir, B, comme tout le monde.

164 Saint Georges Saint Emilion
Château Croix Thomas

- Cèdre, paprika, prune affaibli grillé
- Structure onctueuse
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 18°C
- ☞ Cuvée apéciale Indemna

13,90€
8,90€
-32%
La bouteille de 75 cl.

165 Lalande de Pomerol 2016
Château La Rose Gachet

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

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

166 Saint Emilion Grand Cru 2013
Château Chante Alouette

- Figue, persil, cuit et affaibli grillé
- Givrée et charpentée
- Sous 15 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 18°C
- ☞ Canard confit, pigeon roux rôti

17,90€
9,99€
-44%
La bouteille de 75 cl.

167 Saint Emilion Grand Cru 2014-15
Ch. La Rose Trimolet

- Fruits, tonalités minérales
- Expressive et coquille
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Autour de 16-17°C
- ☞ Cuvée de bien

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

168 Saint Emilion 2015
Ch. Clotilde Lescours BIO Cuvée des Fiers

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

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

169 Saint Estèphe 2016-17 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
- ☞ Gibier

29,90€
11,90€
-60%
La bouteille de 75 cl.

BORDEAUX - BEL AIR

170 Puisseguin St Emilion
Château Bel Air 2014-15

- Prune mûre, fruits juteux
- Présente et savoureuse
- Sous 10 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 18°C
- ☞ Tarte au chocolat, tige

14,90€
9,99€
-34%
La bouteille de 75 cl.

171 Bel Air n°2 2016 VDF

- Giotte tricolore, fleurs séchées
- Souple et givrée
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 18°C
- ☞ Chapon rôti

9,90€
5,99€
-39%
La bouteille de 75 cl.

L'assortiment pour l'été. À l'assortiment, c'est l'été.

173

Haut-Médoc Cru Bourgeois 2014
Château Haut-Logat

> Fruits rouges et noirs
 > Fine et structurée
 > Sous 5 ans depuis la récolte
 > Autour de 16-17°C
 > Faucet de bœuf

27% ~~30,50€~~ **15,90€**
La bouteille de 75 cl.

174

Mouils 2016
Château Cartegrit

> Mûrs, pain grillé, tabac
 > Complexe et enrobée
 > Sous 7 ans depuis la récolte
 > Entre 16 et 17°C
 > Pâtes aux râlins

24% ~~23,50€~~ **17,90€**
La bouteille de 75 cl.

175

Pomerol 2013
Château Maillet

> Fruits rouges, noix, épices
 > Généreuse et veloutée
 > Sous 10 ans depuis la récolte
 > Autour de 17 et 18°C
 > Fricassée vigneronne

31% ~~31,90€~~ **21,90€**
La bouteille de 75 cl.

176

Saint Estèphe 2014-15
Château Bel Air Ornet

> Fruits mûrs, pruneaux, épices
 > Puissante et veloutée
 > Sous 10 ans depuis la récolte
 > Autour de 17 et 18°C
 > Cœ de bœuf grillée

24% ~~27,50€~~ **21,90€**
La bouteille de 75 cl.

177

Pomerol 2016
Château Gargeneuve la Fleur des Ormes

> Fruits rouges et cuir noyé
 > Charpentée et veloutée
 > Sous 10 ans depuis la récolte
 > Entre 16 et 17°C
 > Tournedos Rossini

39% ~~39,00€~~ **23,90€**
La bouteille de 75 cl.

172

Saint Emilion Grand Cru 2016
Château Moulin Bellegrave

> Fruits mûrs, cannelle
 > Ronde et charnue
 > Sous 10 ans depuis la récolte
 > Entre 16 et 18°C
 > Soufflé d'agneau crotté

41% ~~21,90€~~ **12,90€**
La bouteille de 75 cl.



AFRIQUE DU SUD



Sauvignon Chardonnay 2017
Alibonle Cape

- Flavors blancs, citrus, fruits exotiques
- Frais et gourmand
- Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10 et 12°C
- 🔗 Poisson, poche

-56% 8,99
3,99€
La bouteille de 75 cl

USA



Petite Shiraz - Zinfandel 2016
Lynx

- Cassis, épices et framboise
- Concentrée et équilibrée
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 17°C
- 🔗 Rumbac d'autruche

-33% 8,99
5,99€
La bouteille de 75 cl

CHILI



Cabernet Sauvignon 2017
Casa La Aurora

- Peppercorn, fruits rouges, compote de prune
- Boisé et concentré
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 17°C
- 🔗 Fromages à pâte molle

-56% 8,99
3,99€
La bouteille de 75 cl

ARGENTINE



Malbec 2017
Don Leopoldo

- Framboise, fruits rouges et vanille
- Boisé et suave
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 16 et 17°C
- 🔗 Magret de canard

-33% 8,99
5,99€
La bouteille de 75 cl

AUSTRALIE



Shiraz 2017
Hope

- Eucalyptus, fruits rouges, vanille
- Vinifié et complexe
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 15 et 16°C
- 🔗 Poulet au curry

-44% 8,99
4,99€
La bouteille de 75 cl

NOUVELLE ZÉLANDE



Sauvignon 2017
Endless River

- Bâtes marines, zongol, concombre et frai
- Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 10 et 12°C
- 🔗 Fromage de chèvre, gratin

-24% 8,99
6,99€
La bouteille de 75 cl



Anne DEXEMPLE

*de Layon
ce fût une qui
cacha bien ses
monnaies et qui
recela bien des
trésors...*

Coteaux du Layon 2017

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

-50%

11,90

5,99€

La bouteille de 75 cl.

INDICE DE SUCRE



Cabernet Rosé 2017 VDF

Anne DEXEMPLE

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

-57%

6,90

2,99€

La bouteille de 75 cl.

Sauvignon 2017 VDF

Le Chant du Coq

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

-50%

5,99

2,99€

La bouteille de 75 cl.

Sauvignon 2017 VDF

Le Chant du Coq

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

-50%

5,99

2,99€

La bouteille de 75 cl.

Cabernet Rouge 2016 VDF

Anne DEXEMPLE

- Groselle et sous bois
- Fraîche et équilibrée
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 15° et 16°
- Plat de porc sauce moutarde

-57%

6,90

2,99€

La bouteille de 75 cl.

Chinon 2017

Domaine Gatillon

- Fruits rouges, écorce, liège
- Ronde et tannique
- Sous 5 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 15° et 16°
- Fromages doux

-25%

7,99

5,99€

La bouteille de 75 cl.

Vouvray 2016

Les Héritiers AD

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

-30%

9,90

5,99€

La bouteille de 75 cl.

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



Anjou Villages 2016

101

> Cassis, violette, mûre
 = Ronde et veloutée
 = Sous 5 ans depuis la récolte
 / Autour de 15-16°C
 ☞ Matériel des tonneaux

8,50
5,50€

-35%

La bouteille de 75 cl.

Coteaux du Layon 2016-17

102

> Miel, fruits exotiques
 = Miel et gourmandise
 = Sous 4 ans depuis la récolte
 / Très frais : 8° à 10°C
 ☞ Tartes sucrées

11,90
7,99€

-33%

La bouteille de 75 cl.

Anjou 2017

100

> Pêche, poire, vanille
 = Harmonieuse et soyeuse
 = Sous 4 ans depuis la récolte
 / Entre 10° et 12°C
 ☞ Fiet mignon de porc

7,90
4,95€

-37%

La bouteille de 75 cl.

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2015-16 La Grange

- > Nébrotte et pâte de fruit
 = Ataque douce et tendre
 = Sous 3 ans depuis la récolte
 / Autour de 10-12°C
 ☞ Muscadet au siffon

6,90
4,99€

-28%

La bouteille de 75 cl.

DEPUIS 1948
CHÂTEAU GUIPIÈRE
CG



Saint Nicolas de Bourgueil 2017

- > Régisse, sous-bois, fraise
 = Ronde et longue
 = Sous 5 ans depuis la récolte
 / Entre 15 et 16°C
 ☞ Pot au feu

11,90
6,99€

-41%

La bouteille de 75 cl.



« Se remettre en question et s'adapter au climat de chaque millénaire est une aventure périlleuse et capotieuse récompensée par un vin d'exception »
Richard Rethoré



DOMAINE DES
Vignes D'Or

Saumur Puy Notre Dame 2014

- Fruits noirs cuits
- Ample et généreuse
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Autour de 16-17°C
- Cabler à petits Brio

-38%

7,99
4,99€

La bouteille de 75 cl



Domaine
Nathalie
Omasson

Vigneronne alsacienne, Nathalie Omasson
adapte par l'authenticité de ses vins.
Elle s'inspire ses régions situées sur des sols de
gravier très quartzifère.



Bourgueil 2017

- Caribé, cassis, noyau
- Velouté et soyeux
- Sous 5 ans depuis la récolte
- Autour de 13-15°C
- Vin de rouge

-14%

6,99
5,99€

La bouteille de 75 cl



DOMAINE
DE LA
Seigneurie



*Le vin, c'est
la lumière du
soleil captée
dans l'eau.*

Saumur Champigny 2017

- Fruits noirs, humus, pointe
d'épices
- Equilibré et puissant
- Sous 5 ans depuis la
récolte
- Autour de 15-16°C
- Cassis de veau brisé

-21%

8,90
6,99€

La bouteille de 75 cl



VINS D'ALLEMAGNE

STEPHAN
VINS D'ALLEMAGNE
ULHER



Riesling 2016-17 Stephan Mulher

- Fruits blancs compotés, notes
d'ail
- Vin de ample
- Sous 3 ans depuis la récolte
- Entre 8° et 10°C
- Poissons gras

-56%

8,99
3,99€

La bouteille de 75 cl



Gewürztraminer 2016-17 Stephan Mulher

- Fruits exotiques, agrumes
- Volatils et suaves
- Sous 4 ans depuis la récolte
- Entre 8° et 10°C
- Plat sucré-salé

-40%

9,99
5,99€

La bouteille de 75 cl



Sylvaner 2017 Stephan Mulher

- Citronné, 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



Les vins et les spiritueux pour le vin. A commander avec plaisir.



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

Pinot Noir 2016
VDF

> Cerve, mûre, framboise
 > Harmonieuse et fraîche
 > Sous 4 ans depuis la récolte
 > Autour de 15-16°C
 > Grilleados

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



Pinot Noir Prestige 2016 VDF

> Cerve, noir de coco, framboise
 > Harmonieuse et gourmande
 > Sous 4 ans depuis la récolte
 > Entre 15 et 16°C
 > Grilleados

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

1 CARTON NOIR DE PINOT NOIR ACHETÉ

Muscat 2016 VDF

> Notes florales, fruits exotiques
 > Fraîche et complexe
 > Sous 5 ans depuis la récolte
 > Entre 8 et 10°C
 > Tarte tatin
 > Merveille de sucre

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

1 CARTON DE MUSCAT OFFERT

pour profiter de l'offre, saisissez le prix du carton de PinotNoir dont le bon de commande au tarif remisé. Votre carton de Muscat offert sera automatiquement ajouté par nos soins.

Attention, l'achat d'un carton de Muscat ne donne pas à acquiescer l'achat d'un carton de PinotNoir. L'offre est valable jusqu'au 31/12/2016. Dans la limite des stocks disponibles.

Riesling 2017

Cuvée Anne

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

8,95
5,95€

La bouteille de 75 cl.

Pinot Gris 2016-17

Cuvée Caroline

- Fruits comestibles
- Gourmande et veloutée
- Sous 3 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10°C
- 👉 Crustacés cuisinés

8,95
6,55€

La bouteille de 75 cl.

Riesling Grand Cru 2017

Schlossberg

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

15,90
12,90€

La bouteille de 75 cl.

Gewurztraminer Grand Cru 2017

Osterberg

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

18,90
12,90€

La bouteille de 75 cl.

Gewurztraminer 2015 BIO

Vendanges Tardives

- Acacia, litchi, orange
- Flatteuse et complexe
- Sous 8 ans depuis la récolte
- ✓ Entre 8° et 10°C
- 👉 Foie gras, chapon farci

19,90
14,90€

La bouteille de 75 cl.

Pinot gris 2008

Vendanges Tardives Jean Blecher

- Raisin de Corinthe, rigues séchées et miel
- Veloutée, ample et charnue
- A boire
- ✓ Entre 8° et 10°C
- 👉 Foie gras poêlé

19,90
15,90€

La bouteille de 75 cl.

Coffres Bières Belges

10 BOUTEILLES

Amateur

211
• Banks Pitts • Blanche de Namur • Cuvée des Trois •
• Grassetto Blanche • Lindemann Kieck • Lindemann Apple •
• Lindemann Pils • Lindemann Guirza • Pils • Stout • Palm

19,90€
Les 10 bouteilles de 33 cl.

Expert

212
• Blanche de Bruxelles • St Bernardus
• Pils • Kwak • Delfium Trémont • Pils •
• Special • Quake Champagne • Quake
• Charnie Blonde • Quake Charnie Brune
• Westmalle Dubbel • Bourgogne des
• Flandres Brune

24,90€
Les 10 bouteilles de 33 cl.

Roses - Bib 10L**Gramon**

BIB 10L

VIN DE FRANCE

Blanc 213

Rosé 214

Rouge 215

20,90
19,90€

La bouteille

Vin de France



216
Champagne Brut
Pierre de Bry

- > Agumes, fruits blancs
 - = Minéralité et équilibre
 - = A boire
 - ✓ Très frais : 7-8°C
 - ✓ Apéritif, tous vos plats
- 18,90
13,99€
La bouteille de 75 cl.



217
Champagne Brut
Charles Collin

- > Fruits frais, fleurs, épices
 - = Torque et équilibre
 - = A boire
 - ✓ Très frais : 7-8°C
 - ✓ Apéritif, tous vos plats
- 18,90
14,99€
La bouteille de 75 cl.



218
Champagne Rosé
Charles Collin

- > Bouquet de fruits noirs
 - = Croquante et fraîche
 - = A boire
 - ✓ Très frais : 7-8°C
 - ✓ Apéritif, tous vos plats et desserts
- 23,90
16,99€
La bouteille de 75 cl.



219
Champagne Extra Brut
Charles Collin

- > Agumes, fruits blancs, pommes
 - = Fine et tendue
 - = A boire
 - ✓ Très frais : 7-8°C
 - ✓ Apéritif, fruits et desserts
- 26,00
19,90€
La bouteille de 75 cl.



220
Champagne 2008
Charles Collin

- > Brioche, fleurs blanches, pommes
 - = Élégance et raffinement
 - = A boire
 - ✓ Très frais : 7-8°C
 - ✓ Fruits de mer, desserts
- 45,00
39,90€
La bouteille de 75 cl.
Vendu à l'unité de 150 cl.



221
Reine des Lys Rosé VDF

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

7,95
4,99€
La bouteille de 75 cl.



222
Reine des Lys Blanc VDF

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

7,95
4,99€
La bouteille de 75 cl.

MAISON COLIN SEGUIN





des bandes dessinées
pour s'initier aux vins!

-20%
~~10,95~~
8,76€

La Bouteille



223

Bourgogne



224

Bordeaux



225

Champagne



226

Beaujolais



227

Loire



228

Savoie - Jura - Suisse



229

Cotes du Rhône



230

Alsace



231

Bière



232

Bière pour tout le monde

LIVRE

20 déjeuners autour du Vin

Sébastien Chambou, Meilleur Ouvrier de France et chef étoilé Michelin, part à la rencontre des vignerons de la Bourgogne. A chaque étape, un vigneron l'accueille autour d'un plat familial et d'un vin.

De retour dans son restaurant, il crée un nouveau plat avec les mêmes ingrédients. Ce livre de 316 pages présente 20 recettes familiales et 20 recettes de chef inventives, surprenantes.

-20%

~~40,00~~

32,00€

FLUIDE GLACIAL

BAMBOO ÉDITION