

DU JEUDI 2 AU MERCREDI 29 OCTOBRE 2025  
OFFRES PROMOTIONNELLES

#Carte des

VINS

Languedoc  
Roussillon



6 BOUTEILLES DONT  
2 OFFERTES

soit la bouteille 75cl

5€<sup>HT\*</sup>  
25

le carton de 6 : 31,50€HT

uniquement chez  
**METRO**

**TERRASSES-DU-LARZAC  
2022**

**LES HAUTS DE TERVAL**

Intense robe grenat pourpre sombre. Nez de fruits noirs mûrs et confits, touches de réglisse fraîche et de cachou, camphre et garrigues ne font plus qu'un !!

La bouche est crémeuse et concentrée, l'extraction respecte la nature et le fruit... tout est en rondeur et en élégance... la noblesse des vignes anciennes est bien là ! La trame est robuste et dense mais extraite avec patience et justesse... le vin se nourrit, se patine, se libère... Énorme finale comptée et fraîche. Servir vers 14°. Les belles viandes rouges s'imposent pour ce flacon !

Dégusté en juin 2025

les  
halles  
**METRO**

\*Prix à l'unité calculé article offert compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# #Vins ROUGES

📍 Languedoc-Roussillon

la bouteille 75cl

**2€<sup>HT</sup>**  
**59**

le carton de 6 : 15,54€HT



## TERRES DU MIDI I.G.P. 2022

### CHÂTEAU DE SAINT PREIGNAN

#### Le Clos des Cigales.

Merlot et Cabernet-Sauvignon s'assemblent à merveille dans la cuvée Mas des Cigales. Belle robe grenat, nez frais et gourmand sur les petits fruits rouges. Bouche ample, d'une grande digestibilité. Déguster vers 16°.

Dégusté en juin 2025

6 BOUTEILLES DONT  
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

**6€<sup>HT</sup>\***  
**79**

le carton de 6 : 40,74€HT



## PAYS DE L'HÉRAULT I.G.P. 2023

### DOMAINE DU MAS DES ARMES

#### Grains de Sagesse.

Robe rouge vif. Un vin de plaisir, frais et expressif. Le nez et la bouche se complètent : c'est croquant de cerises noires et de raisins, de noyaux et de cassis avec une touche de fraîcheur mentholée. Sanguin et poivré, la chair est juteuse à souhait. À déguster sur un repas entre sages(se) !!! Servir vers 12°.

Dégusté en juin 2025

la bouteille 75cl

**9€<sup>HT</sup>**  
**79**

le carton de 6 : 0€HT



## CÔTES-CATALANES I.G.P. 2022

### DOMAINE LAFAGE

#### Narassa.

Une cuvée en assemblage de Grenache et Syrah. Une belle robe grenat. Le nez est gourmand avec des notes de mûres secondées par des touches poivrées. La bouche est à la fois charpentée, présentant des tanins soyeux parfaitement intégrés. L'ensemble est à la fois frais et élégant. Déguster vers 15° avec vos plus belles pièces de viandes.

Dégusté en juillet 2025

6 BOUTEILLES DONT  
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

**11€<sup>HT</sup>\***  
**79**

le carton de 6 : 70,74€HT



## PAYS D'HÉRAULT I.G.P. 2019

### DOMAINE DU MAS DES ARMES

#### Perspective.

Belle robe grenat un peu pourpre même noir. Nez juteux complet de fruits rouges bien mûrs, de petites baies, poivres gris, notes de torréfiés. En bouche, la palette des arômes est incroyable !! Grains de cafés du monde torréfiés poivre, épices diverses et variées, notes de fruits subtiles s'évadent vers d'autres horizons que les fruits rouges. Tout cela dans un bel équilibre des arômes. Ensemble complet gourmand et suave, goûteux et généreux. Servir sur des abats, andouillettes, magret et viandes mijotées, service 13 à 15°.

Dégusté en mai 2025

la bouteille 75cl

**4€<sup>HT</sup>**  
**89**

le carton de 6 : 29,34€HT



## HÉRAULT I.G.P. 2023

### MOULIN DE GASSAC

#### Classic.

Belle robe rouge rubis. Nez ouvert et complexe sur les fruits rouges mûrs et les épices. Bouche fruitée et gouleyante. Quelle réussite ! Un vin équilibré alliant finesse et complexité. À déguster sans plus attendre avec une pièce de bœuf et légumes marinés.

Dégusté en juin 2025

6 BOUTEILLES DONT  
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

**5€<sup>HT</sup>\***  
**79**

le carton de 6 : 34,74€HT



## CÔTES-DE-THONGUE I.G.P. 2021

### DOMAINE DE COUSSAN

#### Syrah/Grenache Noir.

Jolie robe grenat pourpre sombre. Nez puissant et épicé de fruits noirs et de poivre. Bouche dense et serrée, juteuse et bien poivrée, trame à l'ossature massive mais toujours goûteuse et salivante. Extraction très bien placée pour le punch et l'intensité, compote de cassis et de violette pour le velouté et le toucher de bouche. Servir vers 14/15° sur généreuses viandes rouges grillées.

Dégusté en juin 2025

\*Prix à l'unité calculé article offert compris.

# #Vins ROUGES

📍 Languedoc-Roussillon



la bouteille 75cl

**3€HT**  
**79**

le carton de 6 : 22,74€HT



## FAUGÈRES 2022 CRUS FAUGÈRES

### Sélection.

Robe rubis aux reflets grenat. Nez épicé avec des notes de fruits rouges, légèrement boisé. La bouche est ronde, souple, équilibrée, gourmande. Belle longueur finement torréfiée. Déguster sur des viandes rouges ou sur un plateau de fromages vers 15°.

Dégusté en mai 2025

la bouteille 75cl

**0€HT**



## CÔTES-CATALANES I.G.P. 2021

### DOMAINE LAFAGE

#### Nicolas. Vieilles Vignes de Grenache.

Belle robe rouge rubis. Nez puissant, bien marqué. Parfums de cassis bien mûrs. La bouche est soyeuse et légèrement édulcorée. Fruits noirs intenses et bien présents. Les tanins sont soyeux et durent sur la longueur. Vin d'une belle rondeur qui fait la part belle au Grenache. Servir vers 18° sur un beau tajine aux pruneaux.

Dégusté en juillet 2025

6 BOUTEILLES DONT  
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

**4€HT\***  
**79**

le carton de 6 : 28,74€HT

uniquement chez  
**METRO**



## CORBIÈRES 2021 CASTELMAURE

### Les 2 Crêtes.

Belle robe grenat pourpre. Nez complet de fruits noirs : mûres, cassis et griottes. Bouche racée et de belle ampleur sur le poivré exquis, la violette et la réglisse fraîche. Trame serrée, noble et de beau relief. Ensemble complet et opulent alliant le juteux et le sanguin de jeunesse. Servir vers 16/17° sur belles viandes grillées.

Dégusté en juin 2025

nouveau

la bouteille 75cl

**4€HT**  
**79**

le carton de 6 : 28,74€HT

ECH

## SAINT-CHINIAN Serre de la Matte.

A venir.

Dégusté en xxxx

la bouteille 75cl

**4€HT**  
**55**

le carton de 6 : 27,30€HT



## CÔTES-CATALANES I.G.P. DOMAINE LAFAGE

### Côté Sud.

A venir.

Dégusté en xxxx

la bouteille 75cl

**5€HT**  
**19**

le carton de 6 : 31,14€HT



## SAINT-CHINIAN 2021 VIGNERONS DE SAINT-CHINIAN

### Le chant des Garrigues.

Un clin d'œil et c'est un rouge brillant qui s'offre à vous. Nez frais, avec de jolies notes de violette et de réglisse, vous invite à cette belle dégustation. En effet !! En bouche c'est sensuel !!! Doux mélange entre les arômes de liqueur de cassis de coings confiturés et cette force de caractère des cépages qui grandissent sur des sols de cistes. Ce beau 2018 s'accordera avec délicatesse sur vos assiettes à bases de viandes rouges. Servir vers 13°.

Dégusté en mai 2025

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

\*Prix à l'unité calculé article offert compris.

# #Vins ROUGES

📍 Languedoc-Roussillon

la bouteille 75cl

**6€<sup>HT</sup>**  
**99**



## SAINT-CHINIAN 2021 DOMAINE MARQUISE DES MÛRES

### Métiss.

Robe rouge sombre et intense, aux reflets légèrement grenat. Au nez c'est du fruit rouge confit, des mûres et des cassis, le tout épicé. En bouche, c'est ample et gourmand, les fruits rouges s'expriment, c'est gorgé de soleil et d'épices avec tanins bien présents mais ronds. On y retrouve la garrigue et le soleil. Il accompagnera très bien un filet de bœuf ou un magret de canard aux cèpes. Déguster vers 15°.

Dégusté en mai 2025

**10% DE REMISE  
IMMÉDIATE**

la bouteille 75cl

**9€<sup>HT</sup>**  
**99** **8€<sup>HT</sup>(1)**  
**99**

le carton de 6 :



## CORBIÈRES GÉRARD BERTRAND Château de Villemajou.

A venir.

Dégusté en xxxx

**10% DE REMISE  
IMMÉDIATE**

la bouteille 75cl

**7€<sup>HT</sup>**  
**39** **6€<sup>HT</sup>(1)**  
**65**

le carton de 6 : 39,91€HT



## MINERVOIS LES VIGNERONS D'ARGELIERS

les 87.

A venir.

Dégusté en xxxx

la bouteille 75cl

**8€<sup>HT</sup>**  
**15**

le carton de 6 : 48,90€HT



## COLLIOURE 2022 CAVE DE L'ÉTOILE

Jolie robe rouge rubis, un peu claire. Nez subtil, de fraises et de groseilles. En bouche, le vin est fin, un peu tendu. Les fruits rouges pas trop mûrs lui confèrent une grande finesse et une bonne buvabilité. Son terroir, méditerranéen par excellence, soleil, végétation et aux fortes affluences maritimes lui apporte un grand équilibre entre concentration et fraîcheur. Final et longueur ciselée. Servir vers 18° sur un filet de thon grillé.

Dégusté en mai 2025

**nouveau**

**6 BOUTEILLES DONT  
1 OFFERTE**

soit la bouteille 75cl

**8€<sup>HT</sup>\***  
**79**

le carton de 6 : 52,74€HT



## LA CLAPE 2023 GÉRARD BERTRAND

An 1650.

Après un élevage de 8 mois en barriques, sous une jolie couleur rouge vermillon, ce vin nous dévoile au nez des arômes de sous-bois frais, notes de vanille et de cacao et de cassis. En bouche, c'est du velours, présent, concentré et puissant. Notes de tabac, de truffes et de garrigue !!! Que ce vin est bon !!! À servir sur de l'agneau, volaille et fromage crémeux.

Dégusté en juin 2025

\*Prix à l'unité calculé article offert compris. (1) Prix remise déduite.



# #Vins ROUGES

📍 Languedoc-Roussillon

# #Vins ROSÉS



## 📍 Languedoc-Roussillon

la bouteille 75cl

**7€<sup>HT</sup>**  
**79**



### PIC SAINT-LOUP 2021 MAS DE FARJOU

#### Les Lembrusques.

Belle robe grenat sombre. Nez de fruits noirs, d'épices, d'un poivré exquis rehaussé d'un réglisse somptueux. Bouche ample, suave et généreuse. Digestibilité de jeunesse idéale. Pic Saint-Loup de punch !! Finale interminable et savoureuse. Servir vers 13/14° sur un colvert aux champignons, quelques cèpes aux foies de volailles.

Dégusté en mai 2025



la bouteille 75cl

**10€<sup>HT</sup>**  
**79**



### PIC SAINT-LOUP 2022 MAS DE FARJOU

#### Clos des Jean de Farjou.

Robe intense aux reflets grenat. Le nez expressif, sur des notes de moka et de cacao qui accompagnent les fruits rouges, nous annonce une belle gourmandise en bouche. La bouche est pleine, ronde, les tanins présents sont fondus, la texture est grasse et ferme ; les arômes de thym et de garrigue nous apportent une fraîcheur subtile que l'on retrouve sur les beaux vins du Pic Saint-Loup !! C'est un vin de gibiers à servir vers 15°.

Dégusté en juin 2025

la bouteille 75cl

**2€<sup>HT</sup>**  
**35**

le carton de 6 : 14,10€HT



### TERRES DU MIDI I.G.P. CHÂTEAU DE PREIGNAN

#### Galinette.

A venir.

Dégusté en xxxx

la bouteille 75cl

**2€<sup>HT</sup>**  
**59**

le carton de 6 : 15,54€HT



### TERRES DU MIDI I.G.P. 2023

#### CHÂTEAU DE SAINT PREIGNAN

#### Mas des Cigales.

Robe rose pâle brillante et limpide. Nez de fruits à chair blanche et de petits fruits rouges printaniers. Une bouche tout en légèreté, avec de la gourmandise. Une fraîcheur équilibrée qui nous incite à nous resserrer. Déguster vers 10° sur une entrée.

Dégusté en juin 2024

la bouteille 75cl

**3€<sup>HT</sup>**  
**89**

le carton de 6 : 23,34€HT



### HÉRAULT I.G.P. 2023 MOULIN DE GASSAC

#### Classic.

Petite robe claire aux reflets pamplemousse rose, nez vif de petits fruits rouges frais. En bouche, c'est frais, harmonieux, équilibré, rond, gouléant, le fruit persiste jusqu'à la fin de la dégustation. À consommer avec de petites salades composées ou des sushis. Servir entre 6 et 8°.

Dégusté en mai 2024

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

# #Vins ROSÉS

📍 Languedoc-Roussillon

**10% DE REMISE  
IMMÉDIATE**

la bouteille 75cl  
~~5€<sup>HT</sup>~~ **4€<sup>HT</sup>(1)**  
le carton de 6 : 28,35€HT



## PAYS D'OC I.G.P. 2020 VIGNERONS D'ARGELIERS

### Gris de Gris.

Robe rose pâle aux reflets brillants. Nez frais sur des notes d'agrumes (pamplemousse, pomelo) et de pêche. Bouche vive avec de la matière, vient des arômes de pêche puis de framboise pour un final sur le pamplemousse. Servir frais tout l'été à l'apéritif et sur vos salades.

Dégusté en avril 2021



la bouteille 75cl  
**3€<sup>HT</sup>**  
le carton de 6 : 19,14€HT



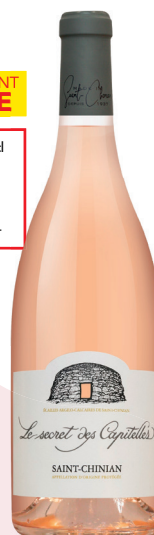
## FAUGÈRES 2024 MAS OLIVIER

Rose limpide et brillant. Nez de fruits rouges légèrement sucrés, poires et pêches blanches. La bouche est douce et soyeuse avec une légère acidité sur la fin. Arôme de pêches blanches et de noyaux. Servir frais en bord de mer sur vos plateaux estivaux.

Dégusté en mai 2025

**6 BOUTEILLES DONT  
1 OFFERTE**

soit la bouteille 75cl  
~~4€<sup>HT</sup>~~ **4€<sup>HT</sup>\***  
le carton de 6 : 24,54€HT



## SAINT-CHINIAN 2023 CAVE DES VIGNERONS DE SAINT-CHINIAN

### Le Secret des Capitelles.

Belle robe saumon pâle et brillante. Grand nez frais et expressif d'abricots, de pêches et de framboises ! En bouche, de l'énergie et de la vigueur pour ce joli rosé éclatant et élégant. Une pépite de dynamisme et de rigueur !! Bravo pour cette nouvelle étiquette !! Sur tous vos repas d'été vers 9/10°.

Dégusté en février 2024

la bouteille 75cl  
**6€<sup>HT</sup>**  
**69**



## CÔTES-CATALANES I.G.P. 2024

### DOMAINE LAFAGE

#### Miraflores.

Robe rose clair, aux reflets argentés. Nez acidulé de fraises des bois. Attaque vive et rafraîchissante. Le vin s'assouplit par la suite. Arômes d'agrumes, de pêches sur une finale florale et légèrement vineuse. Belle persistance, très fraîche. Toujours une belle réussite. Servir vers 8° pour été indien.

Dégusté en avril 2025

la bouteille 75cl  
**4€<sup>HT</sup>**  
le carton de 6 : 26,94€HT



## CÔTES-CATALANES I.G.P. 2024

### FAMILLE LAFAGE

#### Côté Rosé.

Rosé limpide. Nez fruité et gourmand. Attaque ronde et pleine de fruits. Vin plaisant faisant la part belle au plaisir. En toute simplicité, ce vin est bon. Arômes de fraise des bois et de jeune poire. Servir vers 8° sur une salade estivale.

Dégusté en mai 2025

\*Prix à l'unité calculé article offert compris. (1) Prix remise déduite.

# #Sieur D'ARQUES

nouveau

6 BOUTEILLES DONT  
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT\*

le carton de 6 : 26,34€HT



VIN DE FRANCE  
SIEUR D'ARQUES

Le petit Toqué.  
A venir.

Dégusté en xxxx



la bouteille 75cl

8€HT

le carton de 6 : 0€HT



LIMOUX  
Auran.

A venir.

Dégusté en xxxx

la bouteille 75cl

8€HT

05



LIMOUX 2023  
CAVE DES SIEURS D'ARQUES

Toques et Clochers  
"Cuvée Océanique".

Belle robe jaune brillant. Nez fin d'agrumes. En bouche, ça attaque tout en rondeur puis arrive une belle acidité pour conclure sur des notes citronnées avec une bonne longueur en bouche. À servir sur un tartare de dorade royale au citron et aneth. Servir vers 11/12°.

Dégusté en juin 2025

la bouteille 75cl

0€HT



LIMOUX 2013  
CAVE DES SIEURS D'ARQUES

Toques et Clochers  
Terroir Méditerranéen.

Robe jaune brillant. Nez fleuri et fruité. En bouche, équilibre entre fraîcheur et rondeur avec une belle longueur en bouche, pour terminer sur une pointe de vivacité. Servir vers 11°, il sera parfait sur des linguines aux palourdes.

Dégusté en janvier 2016

la bouteille 75cl

7€HT

29



BLANQUETTE DE LIMOUX  
SIEUR D'ARQUES

Première Bulle.

Robe d'un joli jaune pâle aux reflets verts. Le parfum exhale des notes florales comme l'aubépine pour laisser place à des notes gourmandes de fruits à chair blanche, des notes de fruits secs, des arômes de grillé, de toasté et de brioché. En bouche, l'attaque est franche et vive, avec une agréable sensation d'onctuosité apportée par les bulles. Idéal à l'apéritif, il accompagnera tout aussi bien les huîtres, coquillages et crustacés, que les poissons.

Dégusté en avril 2025

\*Prix à l'unité calculé article offert compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

# #Vins BLANCS

📍 Languedoc-Roussillon

la bouteille 75cl

**2€<sup>HT</sup>**  
**259**



**TERRES DU MIDI I.G.P.  
2024**

**CHÂTEAU PREIGNAN**

**Les Cigales.**

Couleur jaune pâle et brillante. Nez de fruits à chair blanche. En bouche, une attaque franche et fraîche suivie de zestes d'agrumes légèrement mentholées. À boire vers 9° dès l'apéritif.

**Dégusté en juin 2025**

la bouteille 75cl

**4€<sup>HT</sup>**  
**409**

le carton de 6 : 24,54€HT



**PAYS D'OC I.G.P.  
LES VIGNERONS DU  
NARBONNAIS**

**Réserve des Almades.**

Visuel or limpide, nez subtil avec des arômes de fruits blancs, de toasts. Bouche beurrée, fumée bien persistante sur des arômes de fruits exotiques et de fleurs se terminant sur une note de citron confit. Idéal sur des tartes salées de saison, des poivrons grillés, c'est un vin gourmand, de très belle longueur. Servir vers 10°.

**Dégusté en avril 2025**

la bouteille 75cl

**2€<sup>HT</sup>**  
**295**

le carton de 6 : 17,70€HT



**MÉDITERRANÉE I.G.P.**

**CHÂTEAU PREIGNAN**

**Églantier.**

A venir.

**Dégusté en xxxx**

**nouveau**

Le carton 75cl

**4€<sup>HT</sup>**  
**430**

le carton de 6 : 25,80€HT



**HÉRAULT I.G.P. 2023  
CHÂTEAU PREIGNAN**

**Sauvignon.**

Robe claire aux reflets verts limpide. Au nez c'est Sauvignon, Sauvignon, Sauvignon !!!! On n'est pas dans la Loire mais bel et bien dans le sud. En bouche, on retrouve du fruit, un bel équilibre et un plaisir très rafraîchissant. À l'apéritif vers 8°.

**Dégusté en juin 2024**

la bouteille 75cl

**3€<sup>HT</sup>**  
**389**

le carton de 6 : 23,34€HT



**HÉRAULT I.G.P. 2024  
MOULIN DE GASSAC**

**Classic.**

Couleur jaune pâle, limpide avec de petits reflets verts. Nez légèrement iodé, en bouche c'est la fraîcheur qui domine, légèrement pommé, avec une belle persistance sur une finale citronnée, un rien de pamplemousse. Servir sur un plateau de coquillages. Vers 8°.

**Dégusté en mai 2025**

**10% DE REMISE  
IMMÉDIATE**

la bouteille 75cl

**5€<sup>HT</sup>**  
**15** **4€<sup>HT</sup>(1)**  
**464**

le carton de 6 : 27,81€HT



**PAYS D'OC I.G.P. 2023  
VIGNERONS D'ARGELIERS**

**Le Pigeonnier. Chardonnay.**

Robe jaune pâle aux reflets dorés. Un nez fruité et légèrement vanillé. En bouche, beaucoup de fraîcheur, de l'exotisme avec des arômes de fruit de la passion, de mangue avec une belle vivacité en fin de bouche et une pointe de vanille. Un joli vin agréable, servir autour des 12° sur une queue de lotte au chorizo et ses légumes grillés.

**Dégusté en juin 2025**

(1) Prix remise déduite.



# #Vins BLANCS

📍 Languedoc-Roussillon



la bouteille 75cl

**4€<sup>HT</sup>**  
**89**

le carton de 6 : 29,34€HT



## PAYS D'OC I.G.P. 2023 MOULIN DE GASSAC

### Viognier.

Jaune pâle, avec des reflets or. Nez ouvert et expressif, avec des notes de fruits (poire juteuse) et de fleurs blanches. La bouche est suave, gourmande et équilibrée, ce vin présente une belle fraîcheur et de la persistance en fin de dégustation. Servir en apéritif ou sur de belles salades à base de fruits de mer. Servir de 6 à 8°.

Dégusté en mai 2025

la bouteille 75cl

**5€<sup>HT</sup>**  
**65**

le carton de 6 : 33,90€HT



## PAYS D'HERAULT I.G.P. 2023 MOULIN DE GASSAC

### Faune.

Une sélection parcellaire à la belle robe or aux reflets verts. Le nez se montre intense et aromatique, alliant abricot et fleurs blanches. La bouche est harmonieuse, sur les fleurs blanches avec une finale fraîche et exotique. Déguster vers 12° avec vos poissons grillés à la plancha.

Dégusté en juin 2025

6 BOUTEILLES DONT  
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

**5€<sup>HT</sup>\***  
**79**

le carton de 6 : 34,74€HT



## CÔTES-DE-THONGUE I.G.P. 2024 DOMAINE DE COUSSAN

### Chardonnay.

Robe brillante aux reflets dorés. Fraîcheur et intensité, notes d'agrumes et de fruits secs (noisette, amande). En bouche, du gras, de la fraîcheur et une tension optimale. Vinosity précise et de grande rapidité. Belle longueur finale entre intensité, punch et précision. Servir sur des poissons nobles en sauce au beurre. Parfait sur volailles à la crème, il peut être servi à l'apéritif et accompagner tout un repas. Servir vers 9°.

Dégusté en mai 2025

nouveau

la bouteille 75cl

**0€<sup>HT</sup>**

le carton de 6 : 0€HT



## PAYS D'OC I.G.P. DOMAINE CAZES

### Rolle in Stone.

A venir.

Dégusté en xxxx

la bouteille 75cl

**5€<sup>HT</sup>**  
**65**

le carton de 6 : 33,90€HT



## HÉRAULT I.G.P. 2024 MOULIN DE GASSAC

### Eraus.

Nez discret de pamplemousse rose bien juteux. Bouche vive et suave d'agrumes avec une dominance citronnée qui se termine sur des notes de thym et de feuille de laurier. Ce vin bien équilibré s'accordera avec des assiettes de crustacés. Servir vers 8°.

Dégusté en juin 2025

la bouteille 75cl

**7€<sup>HT</sup>**  
**25**



## LANGUEDOC 2024 MAS DE FARJOU

### Les Hautes Terres.

Belle robe jaune pâle aux reflets argentés. Nez développé aux notes de pêche de vigne, de zeste de citron, de fleurs blanches, de poivre blanc et d'acacia. L'attaque en bouche est franche avec des notes de fruits à chair jaune. Servir vers 9° avec une brandade de morue, des filets de rougets ou vos plateaux de fromage de chèvre.

Dégusté en mai 2025

LA BUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

\*Prix à l'unité calculé article offert compris.

# #Vins BLANCS

📍 Languedoc-Roussillon

nouveau

La pièce 75cl  
**10€<sup>HT</sup>**  
**69**



## CÔTE-VERMEILLE I.G.P. 2024

### LES CLOS DE PAULILLES

#### Blanc de Noirs.

Belle robe claire, limpide avec de beaux reflets légèrement rosés. Nez gourmand, plaisant avec des parfums de fraises des bois. Attaque douce et enrobante. Le vin embaume la bouche tout en délicatesse. Fruits à chair blanche, un peu bonbonné, cette cuvée fait la part belle au plaisir. Belle longueur, ronde, délicate et fraîche. Servir vers 14° sur un curry de poisson à l'ananas.

Dégusté en mai 2025



6 BOUTEILLES DONT  
**1 OFFERTE**

soit la bouteille 75cl  
**4€<sup>HT</sup>\***  
**09**  
le carton de 6 : 24,54€HT



## SAINT-CHINIAN 2023 CAVE DES VIGNERONS DE SAINT-CHINIAN

### Le Secret des Capitelles.

La robe a de beaux reflets or brillant. Nez ouvert aux arômes agrumés et nuances fines d'exotisme. L'attaque en bouche est franche et fraîche, sur des arômes de petits fruits blancs. Belle finale tonique (fruits de la passion, gingembre rose). À déguster en apéritif ou sur quelques tapas de poissons et crustacés. Servir vers 6/8°.

Dégusté en mai 2024

la bouteille 75cl

**3€<sup>HT</sup>**  
**39**  
le carton de 6 : 20,34€HT



## FAUGÈRES 2023 MAS OLIVIER

Robe très claire aux reflets jaunes. Le nez est délicat de pêches jaunes et de pommes granny. En bouche, le fruit est bien présent et frais, et la finale est bien ronde. Déguster vers 10° à l'apéritif.

Dégusté en mars 2025

la bouteille 75cl  
**3€<sup>HT</sup>**  
**09**  
le carton de 6 : 18,54€HT



## SAINT-CHINIAN 2023 CAVE DES VIGNERONS DE SAINT-CHINIAN

### L'Excellence de Saint-Laurent.

Couleur or doré clair, brillante et limpide. Nez gourmand, franc aux notes de fruits blancs, poires et pommes vertes. Bouche pulpeuse et fraîche, jolies rondeurs acidulées. En finale, les notes de fruits blancs laissent place aux agrumes discrets et gourmands. Frais, vif et équilibré. Servir vers 10° sur poissons et coquillages.

Dégusté en mai 2025

la bouteille 75cl

**4€<sup>HT</sup>**  
**09**  
le carton de 6 : 24,54€HT



## PICPOUL DE PINET 2024 CHÂTEAU PREIGNAN

Robe jaune pâle brillant aux reflets verts. Nez fin et élégant aux notes d'aubépines, de pêches, de pomme jaune. Bouche tendue, idéal sur des fruits de mer mais aussi de jolis poissons grillés. Servir vers 10°.

Dégusté en juin 2025

\*Prix à l'unité calculé article offert compris.

# #Vins BLANCS

📍 Languedoc-Roussillon



**nouveau**

6 BOUTEILLES DONT  
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

**6€<sup>HT\*</sup>**  
**59**

le carton de 6 : 39,54€HT



## CLAIRETTE DU LANGUEDOC ADISSAN 2023

**GÉRARD BERTRAND**

**Héritage. An 77.**

Belle robe or jaune doré pâle. Nez gourmand, pulpeux de fruits blancs et jaunes (pêche de vigne, coings frais). Bouche ronde et acidulée, trame vineuse, nerveuse et tendue aux nuances de zestes de cédrat. Avec une finale sur la poire, le poivre blanc et le miel frais. À l'apéritif ou encore avec un loup de mer au fenouil. Servir vers 11°.

**Dégusté en juin 2025**

**nouveau**

6 BOUTEILLES DONT  
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

**8€<sup>HT\*</sup>**  
**79**

le carton de 6 : 52,74€HT



## LA CLAPE 2022 GÉRARD BERTRAND

**Héritage.**

Robe or, aux reflets jaune pâle. Nez puissant et frais aux arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche tels que la poire et le coing, senteurs de garrigue et d'anis, avec des notes de noisettes grillées. La bouche est fine et minérale, aux notes iodées avec des touches de poivre blanc et de silex. Beaucoup de fraîcheur en finale avec des notes de miel d'acacia. À déguster avec une volaille en sauce.

**Dégusté en mai 2025**

la bouteille 75cl

**0€<sup>HT</sup>**



## CÔTES-CATALANES I.G.P. 2024

**DOMAINE LAFAGE**

**Cuvée Cadireta.**

Jaune limpide aux reflets légèrement verts. Nez de Chardonnay un peu boisé. En bouche, l'attaque est soyeuse et douce. Le boisé s'accommode parfaitement avec les fruits et l'on a un vin bien équilibré. Belle longueur en bouche, finale vanillée. Servir vers 14° sur calamars à la plancha.

**Dégusté en avril 2025**

la bouteille 75cl

**16€<sup>HT</sup>**  
**79**

le carton de 6 : 0€HT



## COLLIOURE 2023 LES CLOS DE PAULILLES

**Cap Béar.**

Robe limpide, claire et brillante. De belles larmes apparaissent. Le vin se dévoile immédiatement, franc, parfums citronnés de garrigue et de pierre à fusil. En bouche, l'attaque est délicate et en finesse, mais le vin évolue vite et monte en puissance pour nous faire découvrir une photographie gustative de son terroir. Agrumes, menthe, lauriers, iode, pierreux... complexe tout en restant plaisant, grande richesse d'arômes sans être élitiste. Bel équilibre, de la longueur, un grand blanc de repas. Servir vers 12° sur une sole grillée, sauce ail et persil.

**Dégusté en juin 2025**

la bouteille 75cl

**0€<sup>HT</sup>**



## CÔTES-DU-ROUSSILLON 2023

**DOMAINE PIQUEMAL**

**Les Terres Grillées.**

Robe jaune doré assez dense. Nez bien marqué, soutenu, un peu fumé. En bouche, l'attaque est puissante et franche. Arômes de pêches blanches, de laurier et une touche de pierre à fusil. Le vin se tend et s'affine sur le final. Belle persistance, qui accompagnera à merveille vos poissons les plus "goûtus". Servir vers 8° sur des rougets grillés.

**Dégusté en mai 2025**

LA BUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave et des liquides de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n° siret) pendant toute la période promotionnelle.

\*Prix à l'unité calculé article offert compris.

DU JEUDI 2 AU MERCREDI 29 OCTOBRE 2025

OFFRES PROMOTIONNELLES

#Carte des

# VINS

## Languedoc Roussillon



la fontaine à vin 5l  
**0€HT**

**TERRES DU MIDI  
I.G.P. 2023  
CHÂTEAU PREIGNAN**

soit le verre  
12,5cl :

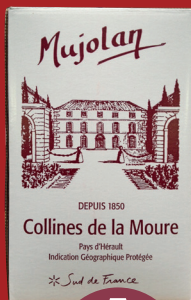


la fontaine à vin 5l  
**0€HT**

**CÔTES-DU-  
ROUSSILLON-  
VILLAGES 2023  
MAS CAMPS**

**La Boîte Rouge.**

DISPONIBLE  
UNIQUEMENT À PERPIGNAN



la fontaine à vin 10l  
**0€HT**

**HÉRAULT  
COLLINES DE LA  
MOURE I.G.P.  
DOMAINE MUJOLAN**

soit le verre  
12,5cl :

DISPONIBLE  
UNIQUEMENT À BÉZIERS



la fontaine à vin 10l  
**0€HT**

**PAYS D'OC I.G.P.  
2022  
CELLIER DU PIC  
Merlot.**

soit le verre  
12,5cl :

DISPONIBLE  
UNIQUEMENT À MONTPELLIER



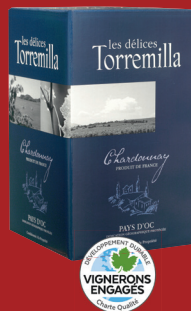
**10% DE REMISE  
IMMÉDIATE**

la fontaine à vin 5l  
**14<sup>€HT</sup>  
49** **13<sup>€HT</sup>  
04**

**PAYS D'OC I.G.P.  
2023  
CAVE DE  
FRONTIGNAN**

**Muscat Sec. Terres  
Blanches.**

soit le verre  
12,5cl :  
0,33€HT



la fontaine à vin 10l  
**0€HT**

**PAYS D'OC I.G.P.  
TORREMILLA  
Les Délices.  
Chardonnay.**



**10% DE REMISE  
IMMÉDIATE**

la fontaine à vin 5l  
**0<sup>€HT</sup>  
00** **0<sup>€HT</sup>  
00**

**MUSCAT DE  
FRONTIGNAN  
CAVE DE  
FRONTIGNAN**



la fontaine à vin 5l  
**0€HT**

**BANYULS 2020  
L'étoile.**

soit le verre  
12,5cl :

**HALLES BÉZIERS • MONTPELLIER • NARBONNE • PERPIGNAN •**

(1) Prix remise déduite.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n°siret) pendant toute la période promotionnelle.

**RÉDUCTION IMMÉDIATE EN CAISSE, CALCULÉE À PARTIR DU PRIX LE PLUS BAS PRATIQUÉ AU COURS DES 30 DERNIERS JOURS CHEZ METRO FRANCE, TOUTES HALLES CONFONDUES.**



Pour effectuer des achats dans les entrepôts METRO, la carte d'achats est à présenter avec une carte d'identité. Pièce d'identité demandée pour tout règlement par chèque. Prix indiqués hors T.V.A. valables en conditionnements METRO, sans engagement et sous réserve d'erreurs typographiques, et de modifications de droits sur les alcools. Le taux de T.V.A. est signalé pour chaque article. Le symbole représente la cotisation Sécurité Sociale due au taux prévu par la réglementation en vigueur sur certaines catégories de boissons alcoolisées, en sus du prix de vente HT. Articles disponibles sous réserve de ruptures de stock dues à des retards de livraison. Les prix mentionnés dans ce catalogue n'incluent pas les frais de préparation de commande et livraison. **Photos non contractuelles.**

ACHETEZ SUR **METRO.fr** ET FAITES-VOUS LIVRER.

Retrouvez-nous sur :



**0 825 09 09 09**

Service 0,15 € / min  
+ prix appel



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.