

# #Vinsrouges

# #verres&accessoires

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre et concentrée. Le nez joyeux et fruité, souligné par un élevage soigné, annonce un vin à dominante de Merlot gourmand et accessible. La chair ronde s'articule autour d'une colonne de tanins solides mais polis. Finale longue sur la cerise, le cassis et la réglisse. Vers 18° autour d'un rôti de bœuf et ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

**10€  
49**

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre et concentrée. Le nez joyeux et fruité, souligné par un élevage soigné, annonce un vin à dominante de Merlot gourmand et accessible. La chair ronde s'articule autour d'une colonne de tanins solides mais polis. Finale longue sur la cerise, le cassis et la réglisse. Vers 18° autour d'un rôti de bœuf et ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

**10€  
49**

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre et concentrée. Le nez joyeux et fruité, souligné par un élevage soigné, annonce un vin à dominante de Merlot gourmand et accessible. La chair ronde s'articule autour d'une colonne de tanins solides mais polis. Finale longue sur la cerise, le cassis et la réglisse. Vers 18° autour d'un rôti de bœuf et ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

**10€  
49**

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre et concentrée. Le nez joyeux et fruité, souligné par un élevage soigné, annonce un vin à dominante de Merlot gourmand et accessible. La chair ronde s'articule autour d'une colonne de tanins solides mais polis. Finale longue sur la cerise, le cassis et la réglisse. Vers 18° autour d'un rôti de bœuf et ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

**10€  
49**

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre et concentrée. Le nez joyeux et fruité, souligné par un élevage soigné, annonce un vin à dominante de Merlot gourmand et accessible. La chair ronde s'articule autour d'une colonne de tanins solides mais polis. Finale longue sur la cerise, le cassis et la réglisse. Vers 18° autour d'un rôti de bœuf et ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

**10€  
49**

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre et concentrée. Le nez joyeux et fruité, souligné par un élevage soigné, annonce un vin à dominante de Merlot gourmand et accessible. La chair ronde s'articule autour d'une colonne de tanins solides mais polis. Finale longue sur la cerise, le cassis et la réglisse. Vers 18° autour d'un rôti de bœuf et ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

**10€  
49**

HTVA 5,5%



**15%DE REMISE  
IMMÉDIATE**

**Sommelier "ClickCut"**  
PULLTEX

Poignée ergonomique.  
Ouverture facile de la lame.  
Spirale revêtue de téflon  
et levier en acier.

Réf. : 205285

le sommelier

**14€  
99**

**10€  
49**

HTVA 5,5%



**15%DE REMISE  
IMMÉDIATE**

**Sommelier "ClickCut"**  
PULLTEX

Poignée ergonomique.  
Ouverture facile de la lame.  
Spirale revêtue de téflon  
et levier en acier.

Réf. : 205285

le sommelier

**14€  
99**

**10€  
49**

HTVA 5,5%

**15%DE REMISE  
IMMÉDIATE**

**Sommelier "ClickCut"**  
PULLTEX

Poignée ergonomique.  
Ouverture facile de la lame.  
Spirale revêtue de téflon  
et levier en acier.

Réf. : 205285

le sommelier

**14€  
99**

**10€  
49**

HTVA 5,5%



**15%DE REMISE  
IMMÉDIATE**

**Sommelier "ClickCut"**  
PULLTEX

Poignée ergonomique.  
Ouverture facile de la lame.  
Spirale revêtue de téflon  
et levier en acier.

Réf. : 205285

le sommelier

**14€  
99**

**10€  
49**

HTVA 5,5%



**15%DE REMISE  
IMMÉDIATE**

**Sommelier "ClickCut"**  
PULLTEX

Poignée ergonomique.  
Ouverture facile de la lame.  
Spirale revêtue de téflon  
et levier en acier.

Réf. : 205285

le sommelier

**14€  
99**

**10€  
49**

HTVA 5,5%



**15%DE REMISE  
IMMÉDIATE**

**Sommelier "ClickCut"**  
PULLTEX

Poignée ergonomique.  
Ouverture facile de la lame.  
Spirale revêtue de téflon  
et levier en acier.

Réf. : 205285

le sommelier

**14€  
99**

**10€  
49**

HTVA 5,5%



**15%DE REMISE  
IMMÉDIATE**

**Sommelier "ClickCut"**  
PULLTEX

Poignée ergonomique.  
Ouverture facile de la lame.  
Spirale revêtue de téflon  
et levier en acier.

Réf. : 205285

le sommelier

**14€  
99**

**10€  
49**

HTVA 5,5%

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.

#VINSOUGES - DU JEUDI 30 MARS AU MERCREDI 26 AVRIL 2024



# #magnums

# #magnums

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre  
et concentrée. Le nez joyeux  
et fruité, souligné par un  
élevage soigné, annonce un  
vin à dominante de Merlot  
gourmand et accessible. La  
chair ronde s'articule autour  
d'une colonne de tanins  
solides mais polis. Finale  
longue sur la cerise, le  
cassis et la réglisse. Vers 18°  
autour d'un rôti de bœuf et  
ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

10€  
49

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre  
et concentrée. Le nez joyeux  
et fruité, souligné par un  
élevage soigné, annonce un  
vin à dominante de Merlot  
gourmand et accessible. La  
chair ronde s'articule autour  
d'une colonne de tanins  
solides mais polis. Finale  
longue sur la cerise, le  
cassis et la réglisse. Vers 18°  
autour d'un rôti de bœuf et  
ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

10€  
49

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre  
et concentrée. Le nez joyeux  
et fruité, souligné par un  
élevage soigné, annonce un  
vin à dominante de Merlot  
gourmand et accessible. La  
chair ronde s'articule autour  
d'une colonne de tanins  
solides mais polis. Finale  
longue sur la cerise, le  
cassis et la réglisse. Vers 18°  
autour d'un rôti de bœuf et  
ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

10€  
49

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre  
et concentrée. Le nez joyeux  
et fruité, souligné par un  
élevage soigné, annonce un  
vin à dominante de Merlot  
gourmand et accessible. La  
chair ronde s'articule autour  
d'une colonne de tanins  
solides mais polis. Finale  
longue sur la cerise, le  
cassis et la réglisse. Vers 18°  
autour d'un rôti de bœuf et  
ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

10€  
49

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre  
et concentrée. Le nez joyeux  
et fruité, souligné par un  
élevage soigné, annonce un  
vin à dominante de Merlot  
gourmand et accessible. La  
chair ronde s'articule autour  
d'une colonne de tanins  
solides mais polis. Finale  
longue sur la cerise, le  
cassis et la réglisse. Vers 18°  
autour d'un rôti de bœuf et  
ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

10€  
49

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre  
et concentrée. Le nez joyeux  
et fruité, souligné par un  
élevage soigné, annonce un  
vin à dominante de Merlot  
gourmand et accessible. La  
chair ronde s'articule autour  
d'une colonne de tanins  
solides mais polis. Finale  
longue sur la cerise, le  
cassis et la réglisse. Vers 18°  
autour d'un rôti de bœuf et  
ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

10€  
49

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre  
et concentrée. Le nez joyeux  
et fruité, souligné par un  
élevage soigné, annonce un  
vin à dominante de Merlot  
gourmand et accessible. La  
chair ronde s'articule autour  
d'une colonne de tanins  
solides mais polis. Finale  
longue sur la cerise, le  
cassis et la réglisse. Vers 18°  
autour d'un rôti de bœuf et  
ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

10€  
49

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre  
et concentrée. Le nez joyeux  
et fruité, souligné par un  
élevage soigné, annonce un  
vin à dominante de Merlot  
gourmand et accessible. La  
chair ronde s'articule autour  
d'une colonne de tanins  
solides mais polis. Finale  
longue sur la cerise, le  
cassis et la réglisse. Vers 18°  
autour d'un rôti de bœuf et  
ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

10€  
49

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre  
et concentrée. Le nez joyeux  
et fruité, souligné par un  
élevage soigné, annonce un  
vin à dominante de Merlot  
gourmand et accessible. La  
chair ronde s'articule autour  
d'une colonne de tanins  
solides mais polis. Finale  
longue sur la cerise, le  
cassis et la réglisse. Vers 18°  
autour d'un rôti de bœuf et  
ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

10€  
49

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre  
et concentrée. Le nez joyeux  
et fruité, souligné par un  
élevage soigné, annonce un  
vin à dominante de Merlot  
gourmand et accessible. La  
chair ronde s'articule autour  
d'une colonne de tanins  
solides mais polis. Finale  
longue sur la cerise, le  
cassis et la réglisse. Vers 18°  
autour d'un rôti de bœuf et  
ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

10€  
49

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre  
et concentrée. Le nez joyeux  
et fruité, souligné par un  
élevage soigné, annonce un  
vin à dominante de Merlot  
gourmand et accessible. La  
chair ronde s'articule autour  
d'une colonne de tanins  
solides mais polis. Finale  
longue sur la cerise, le  
cassis et la réglisse. Vers 18°  
autour d'un rôti de bœuf et  
ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

10€  
49

HTVA 5,5%

240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

**Bordeaux  
Supérieur 2014  
CHÂTEAU CROIX-  
MOUTON**  
Jean-Philippe  
Janoueix

La robe est dense, sombre  
et concentrée. Le nez joyeux  
et fruité, souligné par un  
élevage soigné, annonce un  
vin à dominante de Merlot  
gourmand et accessible. La  
chair ronde s'articule autour  
d'une colonne de tanins  
solides mais polis. Finale  
longue sur la cerise, le  
cassis et la réglisse. Vers 18°  
autour d'un rôti de bœuf et  
ses champignons.

Dégusté en  
décembre 2022



le magnum 150cl

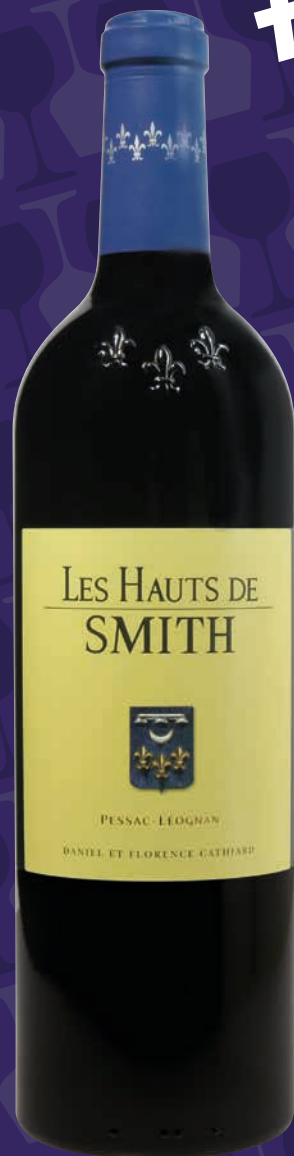
10€  
49

HTVA 5,5%



# #Vinsrouges

# #Vinsrouges



240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

## Bordeaux Supérieur 2014 CHÂTEAU CROIX-MOUTON

Jean-Philippe Janoueix

La robe est dense, sombre et concentrée. Le nez joyeux et fruité, souligné par un élevage soigné, annonce un vin à dominante de Merlot gourmand et accessible. La chair ronde s'articule autour d'une colonne de tanins solides mais polis. Finale longue sur la cerise, le cassis et la réglisse. Vers 18° autour d'un rôti de bœuf et ses champignons.

Dégusté en décembre 2022

le sommelier  
~~14,99~~ **10,49** HTVA 3,5%

Bordeaux Supérieur	2015	CHÂTEAU CROIX-MOUTON RÉF. : 264856	Jean-Philippe Janoueix.	1200 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>8,99</del> <b>6,29</b> HTVA 20%
Haut-Médoc	2016	CHÂTEAU PEYRABON RÉF. : 281131	Cru Bourgeois.	3100 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>9,99</del> <b>8,49</b> HTVA 20%
Haut-Médoc	2016	CHÂTEAU BEAUMONT RÉF. : 278020	Cru Bourgeois.	1290 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>10,99</del> <b>8,99</b> HTVA 20%
Haut-Médoc	2017	CHÂTEAU CARONNE SAINTE GEMME RÉF. : 302784	Famille Nony.	6280 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>10,69</del> <b>9,49</b> HTVA 20%
Haut-Médoc	2016	CHÂTEAU DE CAMENSAC RÉF. : 283656	5ème Grand Cru Classé.	2200 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>36,99</del> <b>21,49</b> HTVA 20%
Haut-Médoc	2017	CHÂTEAU BELGRAVE RÉF. : 280453	5ème Grand Cru Classé.	780 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>25,99</del> <b>22,99</b> HTVA 20%
Haut-Médoc	201A6	CHÂTEAU CANTEMERLE RÉF. : 302743	5ème Grand Cru Classé.	1490 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>25,49</del> <b>24,99</b> HTVA 20%
Médoc	2014	CHÂTEAU BOURNAC RÉF. : 243658	Cru Bourgeois.	1340 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>8,99</del> <b>6,79</b> HTVA 20%
Médoc	2016	PETIT MANOU RÉF. : 297532	Second vin de Clos Manou.	980 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>9,49</del> <b>8,29</b> HTVA 20%
Pessac-Léognan	2017	LES HAUTS DE SMITH RÉF. : 302682	Second vin de Château Smith Haut Lafitte.	1800 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>21,49</del> <b>20,99</b> HTVA 20%

#VINSROUGES - DU JEUDI 30 MARS AU MERCREDI 26 AVRIL 2024



240 BOUTEILLES  
DISPONIBLES

## Bordeaux Supérieur 2014 CHÂTEAU CROIX-MOUTON

Jean-Philippe Janoueix

La robe est dense, sombre et concentrée. Le nez joyeux et fruité, souligné par un élevage soigné, annonce un vin à dominante de Merlot gourmand et accessible. La chair ronde s'articule autour d'une colonne de tanins solides mais polis. Finale longue sur la cerise, le cassis et la réglisse. Vers 18° autour d'un rôti de bœuf et ses champignons.

Dégusté en décembre 2022

le sommelier  
~~14,99~~ **10,49** HTVA 3,5%

Bordeaux Supérieur	2015	CHÂTEAU CROIX-MOUTON RÉF. : 264856	Jean-Philippe Janoueix.	1200 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>8,99</del> <b>6,29</b> HTVA 20%
Haut-Médoc	2016	CHÂTEAU PEYRABON RÉF. : 281131	Cru Bourgeois.	3100 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>9,99</del> <b>8,49</b> HTVA 20%
Haut-Médoc	2016	CHÂTEAU BEAUMONT RÉF. : 278020	Cru Bourgeois.	1290 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>10,99</del> <b>8,99</b> HTVA 20%
Haut-Médoc	2017	CHÂTEAU CARONNE SAINTE GEMME RÉF. : 302784	Famille Nony.	6280 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>10,69</del> <b>9,49</b> HTVA 20%
Haut-Médoc	2016	CHÂTEAU DE CAMENSAC RÉF. : 283656	5ème Grand Cru Classé.	2200 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>36,99</del> <b>21,49</b> HTVA 20%
Haut-Médoc	2017	CHÂTEAU BELGRAVE RÉF. : 280453	5ème Grand Cru Classé.	780 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>25,99</del> <b>22,99</b> HTVA 20%
Haut-Médoc	201A6	CHÂTEAU CANTEMERLE RÉF. : 302743	5ème Grand Cru Classé.	1490 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>25,49</del> <b>24,99</b> HTVA 20%
Médoc	2014	CHÂTEAU BOURNAC RÉF. : 243658	Cru Bourgeois.	1340 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>8,99</del> <b>6,79</b> HTVA 20%
Médoc	2016	PETIT MANOU RÉF. : 297532	Second vin de Clos Manou.	980 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>9,49</del> <b>8,29</b> HTVA 20%
Pessac-Léognan	2017	LES HAUTS DE SMITH RÉF. : 302682	Second vin de Château Smith Haut Lafitte.	1800 bouteilles disponibles	la bouteille 75cl <del>21,49</del> <b>20,99</b> HTVA 20%

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.