

#NOS DERNIÈRES DÉCOUVERTES

Au gré de leurs périples dans le vignoble, nos cavistes et experts METRO vous emmènent au cœur de leurs dernières dégustations... et de leurs découvertes ! Pour vos moments de convivialité, retrouvez dans cette thématique, ces nouveautés qui nous ont fait vibrer par leurs caractéristiques, saveurs et originalités.

Au verre, à l'ardoise, à la bouteille, osez et partagez ces pépites !

1

nouveau

la bouteille 75cl
4€^{HT}
le carton de 6 : 29,94€HT

2 400 BOUTEILLES
DISPONIBLES



2

nouveau

la bouteille 75cl
4€^{HT}
le carton de 6 : 29,94€HT

2 400 BOUTEILLES
DISPONIBLES

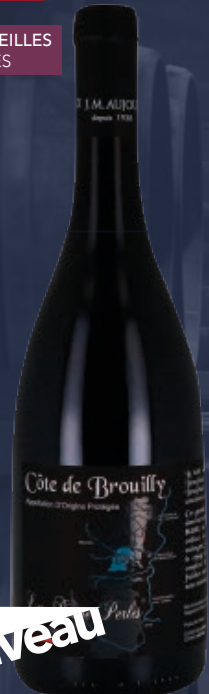


3

nouveau

6 BOUTEILLES DONT
2 OFFERTES

la bouteille 75cl
4€^{HT}
le carton de 6 : 29,94€HT



4

nouveau

6 BOUTEILLES DONT
2 OFFERTES

la bouteille 75cl
4€^{HT}
le carton de 6 : 29,94€HT



la bouteille 75cl
4€^{HT}
le carton de 6 : 29,94€HT

2 400 BOUTEILLES
DISPONIBLES

4/ PIC-SAINT LOUP 2022

Le Terre du haut. Belle robe grenat sombre. Nez rôti de belle maturité aux nuances aïnelles, griottes, cassis et musc. Bouche suave d'un Pommard d'une élégance rare ! Effectivement sur cette parcelle en lisière de l'AOP Beaune, la finesse est privilégiée par rapport aux tanins... du velouté, du sensuel, du charme, de la race !! Tanins poivrés sublimés par un spectre aromatique gorgé de pulpe. Vers 16 °sur une volaille, un faisan, une côte de veau... **Dégusté en juin 2024**

5/ CROZES-HERMITAGE 2021 PAUL JABOULET AÎNÉ

Robe rouge grenat profond et limpide. Nez intense de fruits noirs épicés et bien poivrés. En bouche, c'est le côté gourmand qui l'emporte, la chair est juteuse, soyeuse, les petites notes fumées/poivrées nous stimulent les papilles. L'ensemble est charnu, goûteux et profond. Un beau Crozes-Hermitage, un concentré de saveurs, de réglisse fraîche et de violette !!! Servir vers 17° sur un agneau grillé au thym, une caillette drômoise, de belles terrines. **Dégusté en mars 2024**

1/ POMMARD 2022 RENÉ TARDY & FILS

Le Bas des Saussilles. Belle robe grenat sombre. Nez rôti de belle maturité aux nuances aïnelles, griottes, cassis et musc. Bouche suave d'un Pommard d'une élégance rare ! Effectivement sur cette parcelle en lisière de l'AOP Beaune, la finesse est privilégiée par rapport aux tanins... du velouté, du sensuel, du charme, de la race !! Tanins poivrés sublimés par un spectre aromatique gorgé de pulpe. Vers 16 °sur une volaille, un faisan, une côte de veau. **Dégusté en mars 2024**

2/ CÔTE-DE-BROUILLY 2022 RENÉ TARDY & FILS

Les Douzes Perles. Certainement le Cru le plus confidentiel du Beaujolais... et un des plus puissants ! Robe grenat sombre aux reflets empourprés. Nez complexe et mûr aux nuances de fruits noirs, de poivre gris et d'épices. Bouche imposante, grasse et opulente sur une structure tannique de haut vol ! Chair parfaitement extraite libérant une musculature athlétique et profonde. Vers 15/16° sur un pigeon, une canette, une tourte de viandes. **Dégusté en mai 2024**

3/ FLEURIE 2018 J.M. AUJOIX

Les Douzes Perles. Quelle classe ce Fleurie ! Grande robe grenat pourpre sombre. Superbe nez d'un Gamay mûr et noblement poivré aux douces senteurs de fruits noirs et rouges. Bouche fine et concentrée, extravagante et complexe ; voici un Fleurie de très haut vol et d'une jeunesse folle ! Ensemble complet et racé pour ce très Cru sur ce 2018. Vers 15° sur viandes, volailles, fromages... **Dégusté en mai 2024**

7

6 BOUTEILLES DONT
2 OFFERTES

la bouteille 75cl
4€^{HT}
le carton de 6 : 29,94€HT



6

la bouteille 75cl
4€^{HT}
le carton de 6 : 29,94€HT

9/ PIC-SAINT LOUP 2022

Le Terre du haut. Belle robe grenat sombre. Nez rôti de belle maturité aux nuances aïnelles, griottes, cassis et musc. Bouche suave d'un Pommard d'une élégance rare ! Effectivement sur cette parcelle en lisière de l'AOP Beaune, la finesse est privilégiée par rapport aux tanins... du velouté, du sensuel, du charme, de la race !! Tanins poivrés sublimés par un spectre aromatique gorgé de pulpe. Vers 16 °sur une volaille, un faisan, une côte de veau... **Dégusté en juin 2024**

10/ CROZES-HERMITAGE 2021 PAUL JABOULET AÎNÉ

Robe rouge grenat profond et limpide. Nez intense de fruits noirs épicés et bien poivrés. En bouche, c'est le côté gourmand qui l'emporte, la chair est juteuse, soyeuse, les petites notes fumées/poivrées nous stimulent les papilles. L'ensemble est charnu, goûteux et profond. Un beau Crozes-Hermitage, un concentré de saveurs, de réglisse fraîche et de violette !!! Servir vers 17° sur un agneau grillé au thym, une caillette drômoise, de belles terrines. **Dégusté en mars 2024**

8

nouveau

la bouteille 75cl
4€^{HT}
le carton de 6 : 29,94€HT



9

nouveau

6 BOUTEILLES DONT
2 OFFERTES

la bouteille 75cl
4€^{HT}
le carton de 6 : 29,94€HT



10

nouveau

la bouteille 75cl
4€^{HT}
le carton de 6 : 29,94€HT

