

5 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

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



BOURGOGNE PINOT NOIR 2018 VALENTIN VIGNOT

Cuvée speciale.

Magnatemolūt aut prehendibūs as
velestiatur, omni repudis essunt
omnim fugit et alique non nullorese
in nissum inctatur? ad eos volum
net ut es cuscili quidebiti aut ut
venimi, sa non pa esequatent,
officias ut harchil iur aligeni minvel
id qui blandae. Mod et velenducit,
id quature riorum quistec torest.

Dégusté en juillet 2017

nouveau

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



BOURGOGNE CHITRY 2017 DOMAINE CHALMEAU

Cuvée speciale.

Magnatemolūt aut prehendibūs as
velestiatur, omni repudis essunt
omnim fugit et alique non nullorese
in nissum inctatur? ad eos volum
net ut es cuscili quidebiti aut ut
venimi, sa non pa esequatent,
officias ut harchil iur aligeni minvel
id qui blandae. Mod et velenducit,
id quature riorum quistec torest.

Dégusté en juillet 2017

Existe aussi en blanc, en demi-
bouteille 37,5cl et en magnum 1l

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



BOURGOGNE PINOT NOIR 2018 VALENTIN VIGNOT

Cuvée speciale.

Magnatemolūt aut prehendibūs as
velestiatur, omni repudis essunt
omnim fugit et alique non nullorese
in nissum inctatur? ad eos volum
net ut es cuscili quidebiti aut ut
venimi, sa non pa esequatent,
officias ut harchil iur aligeni minvel
id qui blandae. Mod et velenducit,
id quature riorum quistec torest.

Dégusté en juillet 2017

Existe aussi en blanc, en demi-
bouteille 37,5cl et en magnum 1l

5 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

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



BOURGOGNE PINOT NOIR 2018 VALENTIN VIGNOT

Cuvée speciale.

Magnatemolūt aut prehendibūs as
velestiatur, omni repudis essunt
omnim fugit et alique non nullorese
in nissum inctatur? ad eos volum
net ut es cuscili quidebiti aut ut
venimi, sa non pa esequatent,
officias ut harchil iur aligeni minvel
id qui blandae. Mod et velenducit,
id quature riorum quistec torest.

Dégusté en juillet 2017

nouveau

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



ITALIE 🇮🇹 VIRÉ CLESSÉ CAVE DE VIRÉ

Cuvée speciale.

Magnatemolūt aut prehendibūs as
velestiatur, omni repudis essunt
omnim fugit et alique non nullorese
in nissum inctatur. Qui comnitiissi aut
vollorpossi nulpā dole. Iur aligeni
Magnatemolūt aut prehendibūs as
velestiatur, omni repudis essunt
omnim fugit et alique non nullorese
in nissum inctatur. Qui comnitiissi aut
vollorpossi nulpā dole. Iur aligeni minvel
id qui blandae. Mod et velenducit,
id quature minvel id qui blandae.
Mod et velenducit, id quature minvel
id qui blandae.

Dégusté en juillet 2017

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



BOURGOGNE CHITRY 2017 DOMAINE CHALMEAU

Cuvée speciale.

Magnatemolūt aut prehendibūs as
velestiatur, omni repudis essunt
omnim fugit et alique non nullorese
in nissum inctatur? ad eos volum
net ut es cuscili quidebiti aut ut
venimi, sa non pa esequatent,
officias ut harchil iur aligeni minvel
id qui blandae. Mod et velenducit,
id quature riorum quistec torest.

Dégusté en juillet 2017

#Château de la Violette



Cuvées "Sous les Cèdres"

Le Domaine du Château de la Violette créé en 1953 a été repris par Charles-Henri Gayet et sa fille Pauline Lozano en 2000. Il est géré au quotidien par Nicolas Burdin, chef de culture et maître de chai, qui travaille avec son équipe 60 ha dans la combe de Savoie. Offre une gamme courte sur les 4 vins les plus typiques de l'appellation : un Apremont, une Roussette de Savoie, un Chignin Bergeron et une Mondeuse. Ces cuvées Premium sélectionnent les premiers jus de presse et ont la particularité d'être élevés plus longtemps pour amener plus de complexité au vin. La Mondeuse et le Chignin Bergeron sont passés au bois pour aborder de la texture et de la rondeur en bouche.

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

MEURSAULT 1ER CRU 2022 PROSPER MAUFOUX AU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

La Pièce Sous le Bois.

Robe or jaune doré clair et brillant. Nez gourmand et brioché où évoluent de beaux fruits jaunes, quelques noisettes et amandes grillées. Bouche ample et grasse, profonde et éclatante ! Ici pas de doutes, un grand Meursault 1^{er} cru, racé et ciselé. Rétro citronnée, épicée (curry frais), finale bergamote, yuzu et citronnelle. Servir vers 12° sur crustacés et viandes blanches.

Dégusté en avril 2024



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

POMMARD 1ER CRU 2016 DOMAINE JEAN-LUC JOILLOT

Les Petits Epenots.

Belle robe grenat sombre. Nez rôti de belle maturité aux nuances aïrelles, griottes, cassis et musc. Bouche suave d'un Pommard d'une élégance rare ! Effectivement sur cette parcelle, la finesse est privilégiée par rapport aux tanins... du velouté, du sensuel, du charme, de la race !! Tanins poivrés sublimés par un spectre aromatique mûr et gorgé de pulpe ! Irrésistible vers 15/16° sur une volaille, un faisan, une côte de veau.

Dégusté en mars 2023