

Carte des Vins 2024

OFFRES PROMOTIONNELLES
DU JEUDI 03 AU SAMEDI 26 OCTOBRE 2024

les
halles
METRO



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

Sommaire

04 Nos dernières découvertes

06 Grands vins

08 Vins rouges

36 Vins blancs

52 Vins rosés

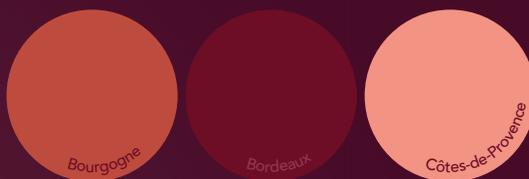
58 Vins du monde

62 Vins effervescents

67 Fontaines à vins

70 Spiritueux

76 Autour du vin



Soigner sa carte des vins est essentiel dans un pays comme la France : nos cavistes et dégustateurs METRO parcourent chaque terroir à la recherche des pépites qui apporteront à votre carte différenciation et singularité. Ils sont donc partis à la rencontre des producteurs dans leurs domaines et ont dégusté le fruit de leur savoir-faire avec un objectif : vous proposer la sélection la plus équilibrée, assemblage de grands classiques et de belles découvertes, pour tous les goûts.

Au menu de cette édition 2024 : nos dernières découvertes et coups de cœur (pages 4/5), notre sélection des meilleurs crus de Bordeaux pour l'attractivité et le prestige de votre carte (pages 6/7),

une sélection rigoureuse et impartiale de nos exclusivités, notre sélection complète de vins



**UNIQUEMENT
CHEZ METRO**

blancs, rouges, rosés, Champagnes et effervescents sélectionnés sans concession. Sans oublier des spiritueux d'exception et une gamme complète d'équipements de service et de stockage.

Le vin est un trésor de notre patrimoine culturel, il permet d'inspirer, de surprendre et de sublimer les moments à table. Et c'est bien la vocation de ce guide 2024 : mettre à l'honneur les vins de France et offrir à vos clients une expérience gustative alliant tradition, diversité et magie de terroirs.



Découvrez des vins que vous ne trouverez que chez METRO



BIO

Agriculture biologique : elle s'appuie sur une méthode de culture excluant les pesticides, engrais et désherbants de synthèse. En plein boom, elle représente aujourd'hui 9,9% du vignoble français, et ce n'est qu'un début.



Biodynamie

Viticulture Biodynamique : elle vise, de façon générale, à dynamiser et intensifier les échanges entre la plante et son environnement, de façon à obtenir de meilleurs raisins et donc de meilleurs vins. En redonnant de la vie aux sols, elle permet d'aboutir à des vins très équilibrés. De nombreux grands domaines y sont déjà passés !

À savoir : le BIO est un préalable obligatoire à la certification en BIODYNAMIE.



Cab

Le logo CAB permet d'identifier les vins en conversion vers l'agriculture bio de la Région Occitanie pour une meilleure reconnaissance par les consommateurs. Il permet de valoriser les produits en conversion et encourage ainsi la conversion du vignoble régional en agriculture biologique. Marque privée créée et gérée par Subvinbio, le logo CAB et son cahier des charges ont été élaborés en concertation avec les instances en charge de l'AB en France (INAO, ministère) et la DGCCRF. L'usage du logo CAB fait l'objet d'une demande de licence à Subvinbio et d'un contrôle par un organisme indépendant. Une analyse de résidus de pesticides sur chaque lot mis en marché est réalisée pour garantir la qualité du produit.



Terra Vitis

Terra Vitis est à la fois une association et une certification (produit et entreprise) reconnue par le Ministère de l'Agriculture, fondée depuis ses origines sur les trois piliers du développement durable. Terra Vitis s'appuie sur 1800 adhérents et promeut la viticulture responsable, visant à protéger le producteur, préserver la nature et assurer la viabilité économique du domaine.



Vignerons Engagés

Vignerons Engagés : 1er label RSE de la filière vin engagé pour le respect des Hommes et de l'Environnement depuis 10 ans, de la vigne au verre. Une démarche reposant sur un cahier des charges exigeant et une vision globale, qui prend en compte tous les enjeux environnementaux et sociétaux, au vignoble comme à la cave.



Engagé pour l'avenir

Engagé pour l'avenir est une démarche mise en place par METRO pour valoriser ses produits issus de filières respectueuses des ressources et de la biodiversité. A travers cette gamme de produit, METRO s'engage à agir durablement pour l'avenir, garantir une totale transparence de la vigne au verre et soutenir des producteurs engagés.



UNIQUEMENT CHEZ METRO

Retrouver ce logo sur nos cartons est un engagement alliant qualité-prix-plaisir : celui de nos marques METRO à la cave. Une charte graphique travaillée et suivie, une large gamme de vins travaillée par régions, sélectionnés et assemblés rigoureusement avec une qualité constante.



H.V.E

Haute Valeur Environnementale : cette certification identifie les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Construite autour de plusieurs grandes thématiques environnementales, elle atteste que les éléments de biodiversité (arbres, fleurs, insectes...) sont très largement présents sur l'exploitation et que la pression des pratiques agricoles sur l'environnement (air, eau, sol...) est réduite au minimum.



Vegan

Démarche Végan : très attentive au bien-être animal, elle proscrit l'utilisation de composants d'origine animale tels que les blancs d'œuf pour la filtration ou la colle à base de poisson pour la clarification.

Actu METRO

Meilleure élève sommelier en vins et spiritueux de France



Alyzée
MARCHAL

Organisé par Michel Chapoutier en partenariat avec METRO, le concours MES France valorise le métier de sommelier et apporte aux jeunes élèves la reconnaissance de professionnels du monde du vin. Lors de la finale en mai dernier, Alyzée Marchal a brillamment remporté la finale du Concours du Meilleur Élève Sommelier en Vins et Spiritueux de France. Étudiante à l'UFA Storck de Guebwiller et apprentie Sommelière à La Table d'Olivier Nasti, 2 étoiles au Guide Michelin, Alyzée a su démontrer son talent et sa passion.

Le 17 mai, les 6 finalistes ont répondu à une épreuve d'accord "mets et vins" en simulation de repas en public et une épreuve de décantation sans commentaire, avec service du vin. Ils ont également participé à une épreuve de dégustation : deux vins, une eau-de-vie et une crème ou liqueur à reconnaître ainsi qu'une épreuve de comportement-prestance.



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.

#NOS DERNIÈRES

DÉCOUVERTES

1

nouveau

la bouteille 75cl

29^{€HT}₅₀ 28^{€HT}₅₀

2

nouveau

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

8^{€HT}₉₉ 8^{€HT}₀₉

3

nouveau

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

9^{€HT}₉₉ 8^{€HT}₉₉

1/ POMMARD 2022 RENÉ TARDY & FILS

Le Bas des Saussilles.

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 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 J.M. AUJOUX

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. AUJOUX

Les Douze 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

5

la bouteille 75cl

13^{€HT}₄₉ 12^{€HT}₉₉

6000 BOUTEILLES DISPONIBLES

4

nouveau

la bouteille 75cl

6^{€HT}₅₉ 5^{€HT}₉₉

le carton de 6 :

9000 BOUTEILLES DISPONIBLES

4/ PIC-SAINT LOUP 2022

La Terre du Haut.

Robe profonde grenat pourpre cerise. Joli nez poivré et croquant de fruits noirs mûrs gorgés d'épices et de cachou. Bouche éclatante possédant jeunesse et intensité ! Du jus, du tonus souligné de petits tanins aguicheurs. Belle ossature entre profondeur, relief et panache !! Un régal !! Cela est parfaitement vinifié, gourmand, jovial et d'une identité remarquable ! Longue finale griottes et cachou. Servir vers 15° sur grillades.

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

Suggestions de présentation. (1) Prix remise déduite.

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 !



7

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
9€^{HT*}
99
le carton de 6 : 59,94€HT



8

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
5€^{HT*}
75



nouveau

6

nouveau

la bouteille 75cl
13€^{HT}
90 **13€^{HT(1)}**
40

6/ RULLY 2022
DOMAINE MARGUERITE DUPASQUIER

Robe or jaune doré brillant. Nez complexe et flatteur, finement toasté d'un Chardonnay de très belle race !! Nuances de pêches jaunes, de curry frais et de noisettes torrifiées. La bouche est ample et généreuse avec des arômes d'agrumes confits et un boisé d'élevage parfaitement intégré. Longue finale équilibrée et salivante ! Bravo ! Servir vers 10° avec Saint-Jacques ou volailles à la crème.

Dégusté en mars 2024

7/ POUILLY-FUMÉ 2023
LA PERRIÈRE

Les Genièvres.

Grande robe or doré pâle et lumineuse. Sublime nez de bergamote, de yuzu et de citrons verts. Attention Sauvignon de Haut vol !! La bouche confirme les premières impressions. Structure parfaite alliant le citronné à une vinosité complexe et minérale. Ici, pas de doute, on a recherché le complexe, le vineux et la puissance. Grande race d'expression !! Idéal vers 10° sur un bar au fenouil.

Dégusté en juin 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

8/ BOURGOGNE ALIGOTÉ 2022
Nuits-Beaunoy

Cerço. Produit en conversion vers l'agriculture biologique... Robe jaune doré limpide. Nez de fruits blancs poires, pommes granny, de citronnelle et de touches anisées. Bouche franche et bien tendue dans un style bien vif, bien sec à la gourmande chair ciselée et minérale. Longue finale nette, pure et cristalline aux fines notes pamplemousse et noisettes fraîches. Un régal d'Aligoté ! Servir vers 11° sur huîtres chaudes, coquillages, poissons meunière.

Dégusté en aout 2024

10

nouveau

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
21€^{HT*}
99
le carton de 6 : 131,94€HT

9

nouveau

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
5€^{HT*}
66
le carton de 6 : 33,96€HT



9/ CLAIRETTE DU LANGUEDOC ADISSAN 2023
GERARD 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 2024

10/ CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2020
E. GUIGAL

Saintes Pierres de Nalys.

Belle robe jaune paille très clair. Le nez s'ouvre sur des notes fines et florales puis une pointe d'agrumes et de petites effluves mentholées. La bouche est fraîche à l'attaque avec ces notes cédrat, acacia puis un joli gras nous enveloppe le palais. C'est un Châteauneuf-du-Pape blanc très équilibré, tonique, digeste avec un beau volume. Vers 11° sur poissons de Méditerranée.

Dégusté en janvier 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.

Grands Vins

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~26€^{HT}~~
23€^{HT} (1)
84

HAUT-MÉDOC 2017 CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET

Famille Gautreau.

Une référence dans tout le Médoc, surpassant régulièrement bon nombre de crus classés. Son bouquet est profond mariant les fruits, les épices, et le pain toasté. La bouche déploie une chair de bonne densité et souple, puis développe alors une superbe acidité bercée de tanins nobles ! Servir décanté vers 17° sur une pièce de bœuf saignante.

Dégusté en janvier 2024

1200 BOUTEILLES DISPONIBLES



Suggestions de présentation. (1) Prix remise déduite.

PESSAC-LÉOGNAN	2018	CHÂTEAU LESPULT-MARTILLAC FAMILLE BERNARD.	LA BOUTEILLE 75CL	17,99€HT⁰	480 BOUTEILLES DISPONIBLES
PESSAC-LÉOGNAN	2016	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE VIGNOBLES LURTON.	LA BOUTEILLE 75CL	23,49€HT 21,90€HT⁰	
PESSAC-LÉOGNAN	2018	CHÂTEAU CARBONNIEUX GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES.	LA BOUTEILLE 75CL	29,99€HT 27,90€HT⁰	900 BOUTEILLES DISPONIBLES
PESSAC-LÉOGNAN	2018	CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION DIANE ET PATRICE PICHET.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 139,00€HT 125€HT⁰	300 BOUTEILLES DISPONIBLES
PESSAC-LÉOGNAN	2019	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE (BLANC) VIGNOBLES LURTON.	LA BOUTEILLE 75CL	22,99€HT 20,90€HT⁰	
PESSAC-LÉOGNAN	2020	CHÂTEAU CARBONNIEUX (BLANC)	LA BOUTEILLE 75CL	25,99€HT 23,50€HT⁰	600 BOUTEILLES DISPONIBLES
HAUT-MÉDOC	2017	CHÂTEAU BELGRAVE 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	11% DE REMISE IMMÉDIATE 25,99€HT 22,99€HT⁰	600 BOUTEILLES DISPONIBLES
MOULIS-EN-MÉDOC	2016	CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN CÉLINE VILLARS FOUBET.	LA BOUTEILLE 75CL	13% DE REMISE IMMÉDIATE 29,90€HT 25,90€HT⁰	2910 BOUTEILLES DISPONIBLES
MARGAUX	2016	CHÂTEAU LA TOUR DE MONS	LA BOUTEILLE 75CL	11% DE REMISE IMMÉDIATE 18,99€HT 16,90€HT⁰	240 BOUTEILLES DISPONIBLES
MARGAUX	2018	CHÂTEAU DAUZAC 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	35,99€HT 32,50€HT⁰	300 BOUTEILLES DISPONIBLES
MARGAUX	2018	CHÂTEAU GISCOURS 3ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	49,90€HT⁰	
PAUILLAC	2017	CHÂTEAU CROIZET-BAGES 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	12% DE REMISE IMMÉDIATE 32,99€HT 28,90€HT⁰	1032 BOUTEILLES DISPONIBLES
PAUILLAC	2020	CHÂTEAU D'ARMAILHAC 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	39,90€HT⁰	300 BOUTEILLES DISPONIBLES
PAUILLAC	2016	CHÂTEAU BATAILLEY 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	46,99€HT 42,50€HT⁰	1500 BOUTEILLES DISPONIBLES
PAUILLAC	2018	CARRUADES DE LAFITE SECOND VIN DE CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD.	LA BOUTEILLE 75CL	269€HT⁰	144 BOUTEILLES DISPONIBLES
PAUILLAC	2018	CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 1ER GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	790€HT⁰	138 BOUTEILLES DISPONIBLES



Pays de la gastronomie et des bons vins, la France peut s'enorgueillir de la diversité de son terroir viticole. Rouges, blancs ou rosés, les vins d'excellence sont incontournables sur votre carte pour distinguer votre établissement. Élaborés selon un savoir-faire ancestral, ils révèlent avec noblesse l'âme de leurs terroirs d'origine. S'ils sont incomparables pour accompagner et sublimer les mets que vous proposez à vos clients, ils sont également plébiscités dans un mode de consommation de plus en plus prisé : la dégustation de vin au verre. Une autre belle façon de découvrir ou redécouvrir, à l'heure de l'apéritif, l'émotion gustative unique que procurent ces grands crus premium.

SAINT-JULIEN	2016	CHÂTEAU LAGRANGE 3ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	13% DE REMISE IMMÉDIATE 45,90€HT 39,90€HT ⁽¹⁾	
SAINT-JULIEN	2017	CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU 4ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 46,99€HT 41,90€HT ⁽¹⁾	372 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-JULIEN	2018	CHÂTEAU BEYCHEVELLE 4ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	79€HT ⁽¹⁾	1500 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ESTÈPHE	2018	CHARME DE COS LABORY SECOND VIN DE CHÂTEAU COS LABORY.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 17,50€HT 15,75€HT ⁽¹⁾	
SAINT-ESTÈPHE	2016	LA CHAPELLE DE MEYNEY SECOND VIN DE CHÂTEAU MEYNEY.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 18,50€HT 16,65€HT ⁽¹⁾	
SAINT-ESTÈPHE	2018	LE MARQUIS DE CALON SÉGUR SECOND VIN DE CHÂTEAU CALON SÉGUR.	LA BOUTEILLE 75CL	20,90€HT ⁽¹⁾	90 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ESTÈPHE	2017	CHÂTEAU MEYNEY	LA BOUTEILLE 75CL	23,49€HT 21,90€HT ⁽¹⁾	600 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ESTÈPHE	2016	CHÂTEAU ORMES DE PEZ FAMILLE CAZES.	LA BOUTEILLE 75CL	25,99€HT 23,90€HT ⁽¹⁾	1350 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ESTÈPHE	2017	LA DAME DE MONTROSE SECOND VIN DE CHÂTEAU MONTROSE.	LA BOUTEILLE 75CL	12% DE REMISE IMMÉDIATE 33,99€HT 29,90€HT ⁽¹⁾	240 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ESTÈPHE	2018	CHÂTEAU HAUT-MARBUZET FAMILLE DUBOSCQ.	LA BOUTEILLE 75CL	34,49€HT 32,50€HT ⁽¹⁾	2400 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ÉMILION GRAND CRU	2018	CHÂTEAU LARCIS DUCASSE 1ER GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	69€HT ⁽¹⁾	240 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ÉMILION GRAND CRU	2018	ARÔMES DE PAVIE SECOND VIN DE CHÂTEAU PAVIE.	LA BOUTEILLE 75CL	91,49€HT 85€HT ⁽¹⁾	150 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ÉMILION GRAND CRU	2018	CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE 1ER GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	12% DE REMISE IMMÉDIATE 125,00€HT 109€HT ⁽¹⁾	150 BOUTEILLES DISPONIBLES
POMEROL	2017	CHÂTEAU CERTAN DE MAY FAMILLE BARREAU-BADAR.	LA BOUTEILLE 75CL	87€HT ⁽¹⁾	300 BOUTEILLES DISPONIBLES
POMEROL	2018	CHÂTEAU CERTAN DE MAY FAMILLE BARREAU-BADAR.	LA BOUTEILLE 75CL	91€HT ⁽¹⁾	300 BOUTEILLES DISPONIBLES
POMEROL	2016	CHÂTEAU CERTAN DE MAY FAMILLE BARREAU-BADAR.	LA BOUTEILLE 75CL	89€HT ⁽¹⁾	120 BOUTEILLES DISPONIBLES

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~24,99~~ **22,49** €HT⁽¹⁾

SAINT-JULIEN 2016 CHÂTEAU LALANDE-BORIE

Famille Borie.

Ce vin bénéficie des mêmes attentions que son grand frère Ducru-Beaucaillou et, en 2016, il en résulte un très bon Saint-Julien.

Le bouquet est prometteur et changeant, on s'y attarde volontiers pour respirer ce mélange complexe de fruits mûrs, de bois nobles, de tabac blond. La bouche est harmonieuse, pleine de volume et d'énergie.

Servir à 17° sur une solide viande saignante.

Dégusté en décembre 2023

4200 BOUTEILLES
DISPONIBLES



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.

#VinsRouges

08

Bordeaux

18

Sud-Ouest

20

Languedoc-Roussillon



Vallée du Rhône

28

Provence

28

Beaujolais

31

Bourgogne

34

Vallée de la Loire

35

Alsace

08 Bordeaux

18 Sud-Ouest

20 Languedoc-Roussillon

24 Vallée du Rhône

28 Provence

28 Beaujolais

31 Bourgogne

34 Vallée de la Loire

35 Alsace



UNIQUEMENT
CHEZ METRO

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~3,69~~ **3,32** €HT (1)
le carton de 6 : 19,93€HT



BORDEAUX 2021 PAVILLON ROYAL

Pavillon Royal bio !! Jolis fruits rouges et noirs confiturés. Bouche gourmande et serrée aux fins tanins poivrés. Vinosité parfaite pour ce 2021 de fort belle facture ! Savoureuse finale finement toastée. Un must have en bio sur votre carte des vins !! Servir vers 17° sur une belle côte de bœuf au gros sel cuite au barbecue.

Dégusté en décembre 2023

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

1€HT*
1,91

le carton de 6 : 11,45€HT



BORDEAUX 2022 TERRES DOUCES

Robe grenat pourpre claire. Nez franc et goûteux témoignant d'une récolte à parfaite maturité. Fruits rouges et noirs croquants. Bouche élégante emplie de suavité et de relief, petits tanins efficaces et finement épicés. Ensemble franc, complet, digeste et d'une gourmandise déconcertante ! À déguster dès aujourd'hui vers 18° avec un pâté en croûte, une charcuterie ou un fromage à pâte fleurie.

Dégusté en décembre 2023

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl et en fontaine à vin 10l

25% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

~~8,99~~ **6,74** €HT (1)



BORDEAUX SUPÉRIEUR 2015 CHÂTEAU CROIX-MOUTON

Jean-Philippe Janoueix.

Bien plus qu'un simple Bordeaux, le Vignoble Janoueix (propriétaire des Châteaux La Confession, Sacré Cœur) nous propose ce joli vin à la robe légère dissimulant un beau bouquet complexe de fruits rouges et noirs mêlés de réglisse. En bouche, c'est une chair tendre et sapide avec ce qu'il faut de structure. Idéal sur vos grillades de bœuf et d'agneau. Servir à 17°.

Dégusté en janvier 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

2€HT*
208

le carton de 6 : 12,45€HT



BORDEAUX 2022 CHÂTEAU CAMARSAN

Bien joué ce nez pour un "simple" Bordeaux 2022 ! Robe sombre, nez bien fruité et mûr, cohorte de petits fruits rouges et noirs épicés. En bouche, effectivement c'est souple et gourmand, goûteux, pas du genre rugueux, mais plutôt sur une jolie matière élégante et bien vinifiée. Finale un peu réglissée qui tient bien au palais. Parfait à déguster immédiatement sur viandes vers 16°.

Dégusté en décembre 2023

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
333

le carton de 6 : 19,95€HT



BORDEAUX 2022 CHÂTEAU LES VERGNES

Belle robe grenat pourpre sombre. Nez mûr et expressif sur les fruits noirs, les épices, le poivre noir. Bouche énergique et gourmande sur une parfaite maturité de récolte ! Ossature précise et intense, trame de tanins parfaitement définie, tout y est ! Le punch, la franchise, la précision des saveurs. Bref, un Bordeaux parfaitement vinifié à tarif sage. Servir vers 16° sur belles viandes rouges.

Dégusté en janvier 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
324

le carton de 6 : 19,45€HT



BORDEAUX SUPÉRIEUR 2020 CHÂTEAU LES BELLES MURAILLES

Vignoble Manaud.

Ce 2020 est une belle réussite et passe désormais en A.O.P. Bordeaux Supérieur ! Intense robe rouge grenat. Nez mûr et net sur les fruits rouges et noirs, belles touches vanillées et noblement toastées. Bouche juteuse et charmue, trame construite et bien pensée, cette signature d'élevage est comme toujours intégrée et joliment savoureuse !! Servir à 17° sur viandes rouges ou fromages.

Dégusté en décembre 2023

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
354

le carton de 6 : 21,24€HT



BORDEAUX 2020 CHÂTEAU DE COSTIS

Vignobles Mazeau-Bergström.

Robe grenat concentré. Nez jeune et fringant de fruits rouges et noirs poivrés. En bouche, la chair se livre totalement, avec gourmandise, concentration et suavité : croquant et juteux, frais, harmonie tannique de belle facture. Ensemble jovial, bien vinifié et convaincant aux bons goûts de cassis, de framboise et de griottes. Chapeau !! Servir vers 17° sur tout un repas.

Dégusté en janvier 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl et en magnum 150cl

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

3€HT
09 **2€HT(1)**
278

le carton de 6 : 16,69€HT



BORDEAUX 2022 CHÂTEAU ROC DE CAZADE

Vieilles Vignes de Saint-Léger.

Robe grenat intense. Nez complexe et franc de fruits rouges et noirs relevés de poivre, d'épices et de girofle. Bouche nette et gourmande, belle intensité fruitée aux tanins joliment accrocheurs et enrobés. Finale finement kirschée et poivrée. Un joli Bordeaux de caractère vinifié avec passion par Philippe Cazade !! Servir vers 16/17° sur tout un repas.

Dégusté en avril 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
49

le carton de 6 : 20,95€HT



BORDEAUX 2022 CHÂTEAU LAMOTHE

Robe grenat sombre, nuancée de pourpre, brillante et limpide ! Nez ultra gourmand de fruits noirs et rouges gourmands. Soupçons de poivre gris et de girofle. Bouche à l'attaque franche et veloutée sur une chair pulpeuse, cohorte de petits tanins équilibrés et accrocheurs ! Maturité parfaite ! Le meilleur Lamothe depuis longtemps ! Vers 16/17° sur tout un repas en invitant tous les copains !

Dégusté en décembre 2023

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

#VinsRouges

♦ Bordeaux et Bordeaux Supérieurs

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*
4,99

le carton de 6 : 29,95€HT



BORDEAUX SUPÉRIEUR 2020 LE B PAR MAUCAILLOU

Stop, best-seller ! Vous aimez ce Bordeaux qui combine familiarité, popularité et plaisir ! Sa belle robe rubis foncé aux reflets cuivrés... Son nez voluptueux qui s'ouvre sur des notes de fruits rouges et d'épices... Sa bouche équilibrée et ronde aux tanins bien fondus. À l'aération les fruits confiturés apparaissent et sont soulignés d'un voile boisé d'élevage. Servir vers 18° sur des grillades.

Dégusté en février 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*
4,41

le carton de 6 : 26,45€HT



BORDEAUX 2018 INSTANT BÉCOT

Famille Bécot.

Robe rubis profond. Le nez dégage des notes de cerise noire et de réglisse. Beaucoup de fraîcheur en bouche, le fruité y est assez gourmand juste rehaussé de tanins de parfaite maturité. Ensemble authentique, racé et d'une vinosité bluffante ! Une pépite typée Rive Droite et vinifiée par la Famille Bécot ! Dégustez ce bijou à 16° sur un poulet forestière, de belles viandes rouges.

Dégusté en juin 2024

♦ Côtes de Bordeaux

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
3,33

le carton de 6 : 19,95€HT



BLAYE-CÔTES- DE-BORDEAUX 2020 CHÂTEAU HAUT LA POINTE

Robe grenat sombre de belle intensité. Nez frais de cassis, de cerises et de poivre gris. En bouche, du croquant et du juteux habilement posé sur un socle de tanins fins mais accrocheurs. Belle finale sur les épices et la girofle. Un Blaye canon et accrocheur au tarif indéniab ! Déguster vers 18° dès aujourd'hui avec viandes rouges ou grillades.

Dégusté en décembre 2023

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
3,33

le carton de 6 : 19,95€HT



BLAYE-CÔTES- DE-BORDEAUX 2023 CHÂTEAU LES JOUBERTS

Terroir de Tutiac.

Jolie robe grenat sombre. Nez fringant de fruits rouges et noirs, un rien de griottes, de noyaux et de poivre gris. La classe ! Bouche charnue, grasse et opulente au velouté bien placé. Enfin un vrai Blaye de parfaite expression !! Grande finale sur la pulpe de fruits mûrs. Équilibre redoutable et harmonie totale autour d'une assiette de charcuterie ou d'une petite grillade. Servir vers 16°.

Dégusté en mars 2024

Existe aussi en demi-bouteille
37,5cl et en bib 5l

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
3,46

le carton de 6 : 20,75€HT



CÔTES-DE-BOURG 2020 CHÂTEAU LAMOTHE Réserve Joubert.

Robe grenat pourpre sombre. Nez élégant et riche, plein de fruits noirs, de poivre et de girofle. Bouche franche et nette à la matière mûre et parfaitement structurée pour ce millésime 2020. Costaud et sérieux sans être rugueux, ce Bourg de caractère a tout pour lui ! Il sera idéal sur une viande rouge, un fromage de caractère. Servir vers 17°.

Dégusté en décembre 2023

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

8€HT*
8,74

le carton de 6 : 52,45€HT



FRANCS-CÔTES- DE-BORDEAUX 2016 CHÂTEAU PUYGUERAUD

Héritiers George Thienpont.

Ce superbe 2016 taillé dans un assemblage dominé par le Merlot, affiche fièrement ses nobles origines à travers des traits sombres et brillants, des parfums friands de cerise mûre, de poivre et de pivoine. En bouche, il délivre les mêmes saveurs à la fois fruitées et florales, le tout dans un bel équilibre bercé par des tanins assurant à ce flacon mâche et longue vie ! Servir vers 18°.

Dégusté en décembre 2023

📍 Saint-Émilion et ses satellites



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~6€15~~ **5€54** HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 33,21€HT



**SAINT-ÉMILION 2021
GRAND BARRAIL LAROSE**

Belle robe grenat sombre. Nez mûr avec de beaux fruits rouges et noirs rôtis, sur fond de nuances toastées et vanillées. Il se montre hédoniste et prêt pour la table ! Bouche franche mais veloutée à l'agréable sensation de profondeur. Chair bien typée et dotée de beaux tanins fondus et harmonieux. Finale de rêve dédiée à la table !! Servir vers 17° sur gigot, pigeon, daube.

Dégusté en aout 2024
Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~7€83~~ **7€83** HT*
la caisse bois de 6 : 46,95€HT



**SAINT-ÉMILION 2022
LAJARDE MONTARLIER**

Robe grenat pourpre de belle intensité. Nez mûr et expressif au bouquet parfumé de Merlot concentré, souligné par un trait boisé/toasté. En bouche, c'est une matière noble, franche, flatteuse, racée et élégante. Le résultat est un Saint-Émilion bien équilibré, épuré, mûr, pourvu de caractère et toujours d'une digestibilité hors pair ! Belle finale vive droite !! Vers 16° sur tout un repas.

Dégusté en juin 2024
Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl et en magnum 150cl

uniquement chez METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~6€65~~ **5€99** HT⁽¹⁾



**PUISSEGUIN
SAINT-ÉMILION 2020
FLEUR LA CHAPELLE**

Famille Teyssier.
Belle robe pourpre sombre. Nez goûteux et serré de fruits noirs, d'épices, de poivre noir et de girofle. Bouche compacte et dense au crémeux comme !! Grande profondeur d'un fruité noble et mûr ; côté ossature, du lourd... et du massif sur des tanins aboutis et racés. Grand Puisseguin de panache qui sait concentrer sans être body-buildé !!! Comme toujours sur cette cuvée emblématique, le bonheur et la rigueur du travail bien fait sont là !!! Bravo et merci ! À 17/18° sur solides agapes carnées.

Dégusté en mars 2024
Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

uniquement chez METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~12€99~~ **11€69** HT⁽¹⁾



**SAINT-ÉMILION
GRAND CRU 2016
CHÂTEAU DU ROCHER**

Baron de Montfort.
Grande découverte bio pour ce beau Saint-Émilion Grand Cru !! Jolie propriété familiale de 16 hectares encépagée avec 70% Merlot et 30% de Cabernet (Franc et Sauvignon). Robe grenat de belle profondeur. Nez parfait sur le fruit noir et les épices camphrées. Bouche intense et diffuse sur un pulpeux mûr, expressif et élégant. Ossature noblement extraite. Vers 16/17° sur belles viandes juteuses.

Dégusté en juin 2024



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~9€19~~ **8€27** HT⁽¹⁾



**SAINT-ÉMILION 2021
LES HAUTS
DE LA GAFFELIÈRE**

Sélection d'Excellence.
Robe grenat sombre. Nez de fruits rouges confiturés, soupçons de poivrons et de paprika. Sur 2021, la bouche est souple et ronde et privilégie la finesse à la puissance. Les tanins sont accrocheurs et crayeux et appellent la table afin de discuter avec une entrecôte !! Finale kirschée et point cachou. Vers 15° sur charcuteries, viandes rouges et fromages affinés.

Dégusté en décembre 2023
Existe aussi en Bordeaux Supérieur

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~24€49~~ **21€90** HT⁽¹⁾

420 BOUTEILLES DISPONIBLES



**SAINT-ÉMILION
GRAND CRU 2018
CHÂTEAU FOMBRAUGE**

Grand Cru Classé.
Solide propriété détenue par le même propriétaire que Pape Clément... Ce Fombrauge est un vin tout aussi solide : de la couleur, de l'extraction, une opulence et un élevage marqué ; c'est le style maison ! Effectivement, ici une belle ossature, des tanins gras et puissants et un boisé torréfié intense. Vers 17° sur solides viandes.

Dégusté en décembre 2023
Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

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.

Graves et Pessac-Léognan

Lalande-de-Pomerol et Pomerol

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
4[€]99 **4[€]49** HT(1)
le carton de 6 : 26,95€HT



GRAVES DE VAYRES 2022 CHÂTEAU HAUT-BESSAC

Yves Glotin.

Robe d'un joli grenat pourpre sombre. Le nez mûr et rôti d'un fruité épatant, souligné d'un élevage remarquable ! Bouche de belle densité sur de beaux tanins fermes mais affectueux ! Chair comme toujours digeste et appétante, finement poivrée et torréfiée. Belle rétro sur des touches de moka, de cèdre et d'airelles. Complet et raffiné ! Bravo ! Servir vers 16° sur viandes blanches et rouges.

Dégusté en avril 2024

Existe aussi en Entre-Deux-Mers

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
7[€]77 **6[€]99** HT(1)



LALANDE-DE-POMEROL 2023 CHÂTEAU LA CROIX DE PERRON

Cuvée La Rollandière.

Robe grenat sombre aux nuances empourprées. Intense nez de fruits rouges et noirs bien relevés, soupçons de griottes, de noyaux et de poivre blanc. Bouche charmeuse et enjôleuse au pulpeux exquis ! Chair parfaitement construite entre de fins tanins serrés et un toucher de bouche à la bourguignonne. Voici un Lalande approchable sur le croquant de son fruit souligné d'une touche élégante façon Margaux. Bluffant d'élégance pour un vin si jeune. Servir vers 15/16° sur viandes blanches et rouges et pour tout un repas.

Dégusté en février 2024

uniquement chez **METRO**

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
5[€]99 **5[€]99** HT*
le carton de 6 : 35,95€HT



GRAVES 2020 CHÂTEAU LE BONNAT

Famille Lesgourgues.

Cette propriété de 24 hectares appartenant à la famille Lesgourgues est une référence en Graves ! Nez finement boisé et comploté, évoquant la cerise, le girofle et les épices douces. En bouche, c'est une chair étoffée et complète ; du gras, du fruit, beaucoup de finesse, une texture tendre et une finale fraîche et aromatique. Un trésor de finesse ! Servir vers 18° sur plats de viandes.

Dégusté en janvier 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
16[€]89 **15[€]20** HT(1)



POMEROL 2019 LES COLOMBIERS DE FEYTIT CLINET

Second vin de Château Feytit Clinet.

Sur ce petit domaine de 7 hectares, ce second vin est au top ! Son bouquet est généreux, aux parfums complotés de fruits rouges, légèrement toasté, touches de girofle, de poivre. En bouche, une attaque grasse et gourmande précède un milieu plein et ample suivi lui-même d'une finale éclatante, crémeuse et bien serrée. Servir vers 16° sur viandes rouges.

Dégusté en mars 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
11[€]70 **10[€]53** HT(1)



PESSAC-LÉOGNAN 2020 CHÂTEAU D'ALIX

Famille Belloc.

Un Pessac-Léognan familial incontournable ! Nez expressif et ouvert sur un fruité pulpeux de baies rouges. Bouche suave et élégante conjuguant raffinement et finesse. Armada de très fins tanins pour la bonne tenue en bouche et longue finale majestueuse et caressante ! Bravo aux Belloc pour ce 2020 de panache et de finesse ! Dès à présent vers 16° sur une pintade braisée aux champignons.

Dégusté en décembre 2023

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
17[€]89 **16[€]10** HT(1)



POMEROL 2018 M DE MOULINET

Second vin de Château Moulinet.

Robe grenat pourpre dense et profond. Nez suave et élégant mûres et griottes tièdes. Soupçons de réglisse fraîche, pointes d'épices douces ; attaque franche et ronde sur la suavité du Merlot. Chair grasse et pulpeuse gorgée de fruits. Bouche aérienne et nette aux tanins élégants et dociles. Équilibré et persistant, ce Pomerol a tout pour lui ! Servir vers 16/17° sur viandes et volailles braisées.

Dégusté en décembre 2023

uniquement chez **METRO**

📍 Lustrac et Moulis-en-Médoc

16% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~12€^{HT}~~₉₉ **10€^{HT}**₉₀



**LISTRAC-MÉDOC 2012
CHÂTEAU FONRÉAUD**

Vignobles Chanfreau.

Sur ce millésime, la robe est rubis, les reflets tuilés. Au nez, parfums puissants de venaison, de viande fraîche, mais aussi de cuir neuf, de fruits rouges compotés. Voilà un bouquet expressif qui nous annonce que ce vin est fin prêt ! En bouche, la matière est fondue dans un ensemble homogène et équilibré. Un Fonréaud mûr à servir dès aujourd'hui vers 18° avec viandes rouges grillées, gibiers.

Dégusté en décembre 2023

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~18€^{HT}~~₉₉ **17€^{HT}**₀₉



**MOULIS 2017
CHÂTEAU MAUCAILLOU**

Magali et Pascal Dourthe.

Propriété incontournable de Moulis, la famille Dourthe acquiert Maucaillou en 1929. Quelques générations plus tard, cette famille originaire des Landes veille toujours aux destinées du Château. Ce 2017 se révèle parfaitement dans l'esprit du terroir et du millésime : fruité ouvert et aromatique, tanins civilisés pour une approche sur la jeunesse. Il est point cet automne ! Vers 17° sur viandes.

Dégusté en janvier 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~12€^{HT}~~₉₉ **11€^{HT}**₆₉



**MOULIS 2016
LA SALLE DE CHÂTEAU
POUJEAUX**

Second vin de Château Poujeaux.

Robe grenat profond. Superbe nez de cassis grillé, d'airelle, de gelée de fruits rouges. Bouche ample et veloutée au raffinement ouaté et moelleux. Chair soyeuse demeurant concentrée et croquante, texture savoureuse d'une très grande finesse. Finale généreuse et suave de très belle longueur. Un raffinement ultime pour ce 2016 ! Servir vers 17° sur viandes rôties et braisées.

Dégusté en janvier 2024

11% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~19€^{HT}~~₀₉ **16€^{HT}**₉₉



**MOULIS 2019
L'ORATOIRE DE CHASSE-
SPLEEN**

Second vin de Château Chasse-Spleen.

La très bonne pioche sur ce millésime 2019 !!! De bout en bout, ce millésime offre plénitude, plaisir et complexité ! Incontournable sur une carte des vins, ce Moulis élaboré par la grande signature Chasse-Spleen Oratoire, est une réussite ! Gras, parfaitement défini, juteux et serré, il a tout pour lui pour séduire vos clients !! Vers 16/17° sur viandes et volailles grillées.

Dégusté en janvier 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl et en magnum 150cl

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~12€^{HT}~~₉₀ **11€^{HT}**₅₀



**MOULIS 2019
N°2 DE MAUCAILLOU**

Second vin de Château Maucaillou.

Cadet du Château Maucaillou, ce "N°2" provient du même terroir et est élevé avec les mêmes soins. Robe pourpre et brillante. Bouquet de belle intensité. Bouche savoureuse et opulente, généreusement extraite, ce Moulis est une aubaine ! Corsé et "terroité", il n'attend plus que quelques belles viandes rouges pour passer à table ! Servir vers 16/17° de préférence carafé.

Dégusté en mars 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~25€^{HT}~~₅₀ **22€^{HT}**₉₅



**MOULIS-EN-MÉDOC 2017
CHÂTEAU POUJEAUX**

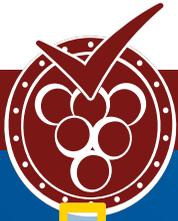
Famille Cuvelier.

Saviez-vous qu'au XVIème siècle, ce Château appartenait à l'actuel Château Latour ? Robe rubis, à la teinte sombre. Nez expressif et ouvert de fruits, de bois neuf et d'épices. En bouche, la texture offre un toucher classique et rustique aux tanins denses mais désormais civilisés. Il est parfait à présent pour s'installer à table ! Servir décanté vers 17° autour de viandes rouges.

Dégusté en mars 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.



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~2[€]99~~ **2[€]69** HT⁽¹⁾
 le carton de 6 : 16,15€HT



**MÉDOC 2022
 PUY VALLON**

Robe rubis intense et sombre, parsemée de reflets violacés. Son nez ferme et frais évoquant la pulpe de griotte, la myrtille, notes épicées et boisées. En bouche, la chair fait la part belle au fruit ; croquant, juteux, l'impression de croquer le raisin et la cerise. La charpente est composée de tanins mûrs et élégants, dévoilant ensuite une finale aromatique. Servir vers 17° sur viandes rouges.

Dégusté en février 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~3[€]69~~ **3[€]32** HT⁽¹⁾
 le carton de 6 : 19,93€HT



**MÉDOC 2022
 CHÂTEAU LES ARTIGUES**

Belle robe grenat sombre. Le bouquet est frais, franc et on y perçoit de façon nette et précise des fruits rouges bien mûrs, un trait de réglisse et de poivre noir. La bouche est serrée, de bonne amplitude et sa finale croquante et juteuse ! Finale serrée de parfaite longueur. Médoc racé pour amateur en quête de rapport plaisir/prix imbattable ! Servir vers 18° sur une bavette aux échalotes.

Dégusté en juin 2024

**6 BOUTEILLES DONT
 1 OFFERTE**

soit la bouteille 75cl
~~5[€]~~ **5[€]24** HT*
 le carton de 6 : 31,44€HT



**MÉDOC 2020
 LES HAUTS DE TOUR
 PRIGNAC**

Second vin de Château Tour Prignac.

Robe grenat sombre de belle intensité. Nez frais et expressif de petites baies de fruits rouges, l'aération confirme également quelques touches toastées. Bouche suave, élégante et veloutée libérant une palette aromatique gourmande et pulpeuse. Ossature bien définie conjuguant sans excès intensité et buvabilité. Intouchable pour ce prix ! Vers 16° sur volailles, viandes blanches et poissons grillés.

Dégusté en décembre 2023

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~6[€]49~~ **5[€]84** HT⁽¹⁾
 le carton de 6 : 35,05€HT



**MÉDOC 2019
 CHÂTEAU AMOUR**

Un Amour de Médoc 2019 !! Jolie robe rubis sombre aux reflets carmin. Nez suave et élégant de fruits rouges et noirs finement épicés. Bouche de caractère, mais toujours caressante, ponctuée de fins tanins arrondis et poivrés. Assemblage séduisant de Merlot et Cabernet Sauvignon à parts égales. Grande finale éclatante et envoûtante. Vers 17° entre amoureux du vin !

Dégusté en janvier 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~9[€]49~~ **8[€]54** HT⁽¹⁾



**MÉDOC 2017
 PETIT MANOU**

Second vin de Clos Manou.

Petit Manou... Petit... Plutôt grand ! Robe sombre et concentrée. Large bouquet de Merlots confits au soleil avec ses parfums fumés de viande grillée, de cassis rôti. En bouche, la soie côtoie la lame, les Merlots ronronnent et les Cabernets tranchent ! Belle finale, éclatante, minérale et salivante. Bravo, un régal. Servir vers 17° sur une viande sanguine qui se mâche !

Dégusté en janvier 2024

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

♦ Haut-Médoc

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~9€⁹⁹~~ **8€⁹⁹** HT (1)
le carton de 6 : 53,95€HT



**HAUT-MÉDOC 2016
CHÂTEAU PEYRABON**

Cru Bourgeois.

Robe dense grenat. Nez expressif et franc de fruits noirs, fines nuances d'élevage. En bouche, chair opulente et grasse, armada de petits tanins accrocheurs qui portent bien le vin. Un vrai 2016 bien dans son terroir !! Finale plus croquante aux saveurs de poivre et de girofle. Plaisir/prix intouchable ! Servir vers 18° sur viande en sauce.

Dégusté en janvier 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~12€⁹⁹~~ **11€⁶⁹** HT (1)



**HAUT-MÉDOC 2017
CHÂTEAU
CAMBON LA PELOUSE**

Cru Bourgeois.

Robe profonde d'un grenat sombre. Nez intense et concentré de fruits noirs mûrs et rôtis, poivre et épices soulignés d'un élevage subtil vanillé/toasté. La bouche est franche et grasse, la maturité est optimale aujourd'hui ! Belle réussite sur 2017 ! Chair généreuse et intense au boisé d'élevage fantastique et intégré ! Un must ! Servir vers 17° sur gibiers et viandes.

Dégusté en janvier 2024

Existe aussi en magnum 150cl

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~10€⁶⁹~~ **9€⁶²** HT (1)
le carton de 6 : 57,73€HT



**HAUT-MÉDOC 2017
CHÂTEAU
CARONNE STE GEMME**

Famille Nony.

Robe intense au grenat pourpre. Le nez dévoile un vin aromatique, à la fois frais et complexe. La bouche est concentrée, suave, fruitée et très gourmande. L'ossature tannique est franche et bien équilibrée, l'extraction judicieuse et la finale rafraîchissante !! Servir à 17° sur volailles, fromages, terrines.

Dégusté en janvier 2024

Existe aussi en magnum 150cl

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~25€⁴⁹~~ **22€⁹⁴** HT (1)
le carton de 6 : 137,65€HT

900 BOUTEILLES DISPONIBLES



**HAUT-MÉDOC 2016
CHÂTEAU CANTEMERLE**

5ème Grand Cru Classé.

Le bouquet très complexe signale d'emblée le grand vin. Nuances de fruits noirs, de tabac, de girofle. Bouche grasse et complexe aux tanins parfaitement extraits. Grande finale racée et veloutée. Le carafage est conseillé afin de libérer cette belle matière parfaitement construite. Sur viandes rouges vers 16°.

Dégusté en décembre 2023

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
10€⁸³ HT*
le carton de 6 : 64,95€HT



**HAUT-MÉDOC 2016
CHÂTEAU
LAROSE-TRINTAUDON**

Cru Bourgeois.

Robe sombre aux nuances pourpres. Nez de fruits noirs, de cerises, de mûres, rehaussé d'une touche d'un boisé toasté. Bouche à l'attaque dense et serrée, matière riche et grasse. La chair mûre et vineuse sait rester gracieuse et croquante. Beaucoup de relief, d'ampleur et de punch ! Servir à 18° sur des viandes juteuses et grillées.

Dégusté en février 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl et en magnum 150cl

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
30€⁸³ HT*
le carton de 6 : 184,95€HT

1500 BOUTEILLES DISPONIBLES



**HAUT-MÉDOC 2016
CHÂTEAU DE CAMENSAC**

5ème Grand Cru Classé.

La robe est sombre et profonde. Le nez évoque le coulis de fruits noirs, la mûre écrasée, la vanille et le bois noble. Ce bouquet précède une mise en bouche crémeuse, onctueuse, où ce vin mûr et parfaitement équilibré affiche fièrement ses origines et son millésime. La texture est charnue et capiteuse, riche en saveurs et en tanins magnifiques ! Un Camensac de haut vol ! Servir vers 17°.

Dégusté en janvier 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.

📍 Saint-Julien

14% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~13,99€^{HT (1)}~~ **11,99€^{HT (1)}**



SAINT-JULIEN 2017 PAVILLON DU GLANA

Second vin de Château du Glana.

Robe rubis sombre. Au nez, de délicates nuances de fruits rouges, belles touches florales rehaussées de poivre gris. La bouche est fine et soyeuse, l'ossature se fait onctueuse et gracieuse pour ce Saint-Julien aimable et sensuel. Longue finale désaltérante évoquant la pivoine, la groseille et le noyau. Servir vers 18° sur une viande blanche braisée.

Dégusté en décembre 2023

📍 Margaux

la bouteille 75cl
~~16,99€^{HT (1)}~~ **15,50€^{HT (1)}**



MARGAUX 2018 CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE

Barons de Luze.

Grande robe grenat sombre. Nez complet et racé, subtiles tonalités d'élevage efficace, de beaux fruits noirs soulignés de cèdre et d'épices. Bouche au toucher éclatant, évoluant sur un soyeux de texture magnifique ! Précision des saveurs, justesse des tanins poivrés, grande finesse d'approche du début à la fin de la dégustation. Carafé de préférence vers 17° sur tout un repas.

Dégusté en décembre 2023

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl et en magnum 150cl

la bouteille 75cl
~~20,49€^{HT (1)}~~ **19,50€^{HT (1)}**



SAINT-JULIEN 2018 CONNÉTABLE TALBOT

Second vin de Château Talbot.

C'est l'un des tout premiers seconds vins du Médoc qui a vu le jour dans les années soixante. Robe à la concentration juste, reflets rubis. Bouquet de fruits mûrs, légèrement confits, au boisé fondu. En bouche, la chair est fine et facile. Ensemble classique, souple et accessible, marqué par une finale aux saveurs grillées. Servir vers 18° avec une selle d'agneau farcie, une pintade rôtie, du veau.

Dégusté en janvier 2024

Existe aussi en magnum 150cl

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~16,58€^{HT*}~~
 le carton de 6 : 99,50€HT



MARGAUX 2017 LES HAUTS DU TERTRE

Second vin de Château du Tertre.

Robe grenat sombre. Nez aérien et élégant sur les baies rouges acidulées. En bouche, de l'harmonie et de la finesse car ce second vin, Les Hauts du Tertre, est plus marqué par le Merlot que son aîné. Il offre ainsi souplesse et fraîcheur fruitée pour une dégustation dès sa première jeunesse. Un vrai Margaux ! Dès à présent vers 16° sur volailles braisées et grillades.

Dégusté en janvier 2024

la bouteille 75cl
~~21,79€^{HT (1)}~~ **19,90€^{HT (1)}**

2700 BOUTEILLES DISPONIBLES



SAINT-JULIEN 2016 LES FIEFS DE LAGRANGE

Second vin de Château Lagrange.

Le second qu'on ne présente plus tant aujourd'hui il s'est imposé auprès des consommateurs. Pour cause depuis des années, le Château Lagrange parvient à élaborer un vin de grande qualité et en grande quantité. Nez ouvert et avenant de fruits rouges, de prunes et d'un fin poivré. Bouche suave, élégante et a racée aux petits tanins serrés. Dès à présent vers 16/17° sur tout un repas.

Dégusté en février 2024

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~9,96€^{HT*}~~
 le carton de 6 : 59,75€HT



MARGAUX 2021 PAVILLON SAINT MARTIN

Robe intense fuchsia. Son bouquet évoque l'élégance tant il est frais, jeune et parfumé de fragrances de fruits rouges et noirs, de pivoine et de réglisse, souligné d'un léger trait boisé. En bouche, l'attaque est souple, 2021 oblige... mais cette chair juteuse, fruitée, croquante permet un service sur la jeunesse du fruit. Petits tanins poivrés sur le finish. Servir vers 16° sur tout un repas.

Dégusté en janvier 2024

uniquement chez **METRO**

📍 Pauillac

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
14€^{HT*}
le carton de 6 : 89,95€HT



PAUILLAC 2019 PAUILLAC DE BATAILLEY

Héritiers Castéja.

Second millésime consécutif pour notre trouvaille à Pauillac !! Ce 2019 est sublime ! Grande robe empourprée au nez divin de fruits rouges et noirs. Joli spectre d'un élevage noble et intégré. Bouche éclatante, juteuse et pleine alliant une structure racée et élancée. Chair vineuse puissante et grasse totalement dans l'esprit de cette A.O.P. incontournable en restauration !! Longueur infinie ! Vers 17° sur agneau grillé.

Dégusté en janvier 2024

📍 Saint-Estèphe

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~9€^{HT}~~ **8€^{HT(1)}**
18



SAINT-ESTÈPHE 2022 FORT DU MIRAIL

Robe sombre et colorée aux reflets pourpres. Nez complet et serré d'épices, de poivre, de girofle et de fruits noirs tièdes. La bouche est digne de son appellation, puissante et charnue, opulente et solidement armée de tanins fermes et "carrés" ! Joli Saint-Estèphe de caractère à tarif tout doux ! Un carafage de 15 minutes lui apporte élégance et unité. Servir vers 17° sur solides viandes rouges.

Dégusté en décembre 2023

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~19€^{HT}~~ **17€^{HT(1)}**
54



PAUILLAC 2018 PRÉLUDE À GRAND-PUY DUCASSE

Second vin de Château Grand-Puy Ducasse.

Son nom "Prélude", avoue l'ambition de ce "second", véritable introduction au Grand Vin. Issu des jeunes vignes du domaine, il fait l'objet d'une même exigence à chaque étape de son élaboration. Plus rapidement accessible que son aîné, il montre les mêmes qualités : souplesse, complexité, élégance et harmonie. Un carré d'agneau s'impose ! Dégustez-le à 17/18°.

Dégusté en décembre 2023

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~16€^{HT}~~ **15€^{HT(1)}**
29



SAINT-ESTÈPHE 2017 CHÂTEAU PETIT BOCQ

Famille du Docteur Gaëtan Lagneaux.

Robe grenat de belle intensité. Nez profondément kirsché de beaux fruits rouges et noirs, soupçons de fèves de cacao fraîches. Bouche éclatante et veloutée, privilégiant l'élégance et la finesse grâce à ses beaux tanins dociles et crayeux. Ensemble complet et bien vinifié tout en maintenant ce style onctueux et gras de Petit Bocq ! Dès à présent vers 16/17° sur civets, daubes, poulet basquaise.

Dégusté en mars 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~18€^{HT}~~ **16€^{HT(1)}**
65



PAUILLAC 2018 FLEUR DE PÉDESCLAUX

Second vin de Château Pédesclaux.

Robe grenat de bonne intensité. Nez complet et ouvert sur un fruité mûr et finement toasté. En bouche, belle structure d'un "second" parfaitement vinifié. Joli Pauillac dynamique et goûteux, se livrant sur table dès à présent pour tous les amateurs du Médoc ! Déguster vers 16/17° avec les incontournables viandes rouges grillées.

Dégusté en novembre 2023

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
16€^{HT*}
le carton de 6 : 99,95€HT



SAINT-ESTÈPHE 2018 CHÂTEAU BEAU-SITE

Héritiers Castéja.

Encore une réussite sur 2018 pour Beau-Site !! Grande robe sombre et dense. Nez mûr et rôti de fruits noirs, d'épices, de girofle et de poivre noir. L'élevage est parfaitement intégré. En bouche, la chair et l'opulence de l'appellation, un fruité pulpeux juteux à souhait et une harmonie sans failles ! Profondeur, race et intensité sont au rendez-vous. Un Saint-Estèphe futé et délicieux ! Vers 16° sur viandes.

Dégusté en janvier 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.

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

~~2€^{HT}~~
2,08

le carton de 6 : 12,45€HT



FRONTON 2019 BEAUVEN DE CRANSAC

"Cracking value for money" comme on dit en anglais ! Refusez l'uniformisation, soyez audacieux et donnez sa chance au fameux cépage Négrette, assemblé avec de la Syrah ! Si la bouteille a un look d'enfer, le vin lui n'est pas en reste. Il développe une fascinante intensité aromatique boisée mais digeste et un rare plaisir à ce niveau de prix. Foncez ! Servir à 15° au comptoir ou à table !

Dégusté en juin 2024

uniquement chez
METRO

la bouteille 75cl

~~2€^{HT}~~
2,84

le carton de 6 : 17,04€HT



COMTÉ-TOLOSAN I.G.P. 2023

CAVE DU MARMANDAIS

Le Fil Rouge sur le Bouchon Rouge.

Suivons le Fil Rouge sur le Bouchon Rouge qui commence de manière explosive par sa robe rubis, puis par son nez confituré avec des notes de fraises, de cassis et d'épices. La bouche nous conforte avec du fruit, de la rondeur, croquant de jeunesse. C'est l'heure de la faire "péter" avec vos viandes en sauces autour de 14°.

Dégusté en juin 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

~~2€^{HT}~~
2,24

le carton de 6 : 13,45€HT



GAILLAC CAVE DE LABASTIDE DE LÉVIS

Souple, facile, un petit vin comme on les aime ! Robe grenat limpide. Joli petit nez de cassis à l'attaque. En bouche, c'est une chair joviale où le fruité apporte aujourd'hui beaucoup de plaisir, nous sommes sur des fruits noirs de belle qualité, équilibré, goûteux à souhait, souple et gourmand. Dégustez-le dès aujourd'hui car cette jeunesse lui va à merveille. Un vin sans prétention à servir vers 18° pour accompagner tout un repas.

Dégusté en mai 2024

15% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

~~2€^{HT}~~
2,46

le carton de 6 : 14,74€HT

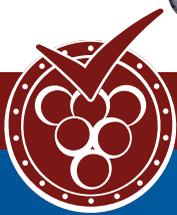


BERGERAC 2020 LA FLEUR DE MONDÉSIR

Belle robe grenat sombre. Nez gourmand et serré sur le noyau, la pulpe mûre et les épices poivrées. En bouche, beau relief conjuguant intensité et race. Chair vineuse parfaitement extraite, les tanins sont bien relevés mais sans saturation, ni sur-extraction. Vrai Bergerac complet et bien équilibré ! Qualité parfaite pour un plaisir/prix ahurissant ! Dès à présent vers 15° sur un confit de canard.

Dégusté en mai 2024

uniquement chez
METRO



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

~~2€^{HT}~~
2,69

le carton de 6 : 16,15€HT



CAHORS 2023 LES CAUSSES D'OLT

Robe grenat sombre aux tonalités violacées. Joli nez frais et généreux de violette et de myrtille. Chair dense et vineuse sans excès, bien équilibrée, pleine de fruit et d'énergie. Finale réglissée. Je vous le répète : voici un rapport qualité/prix sans failles ! Servir vers 17° sur plats régionaux, viandes ou civets.

Dégusté en mai 2024

la bouteille 75cl

~~2€^{HT}~~
2,56

le carton de 6 : 15,33€HT



BERGERAC 2023 CHÂTEAU HAUT LESTEVENIE

Les vigneron de Bergerac produisent depuis longtemps des vins au rapport qualité/plaisir remarquable ! Ce château Haut Lestevenie se montre pourpre aux reflets violines, son nez franc et bien fruité. L'attaque tout en souplesse laisse place à une matière vive et de belle densité aux tanins francs. Un classique de comptoir qui fera fureur sur vos planches mixtes. Servir à 16°.

Dégusté en juin 2024



la bouteille 75cl
~~3€79~~ **3€60** €HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 21,60€HT

**BERGERAC 2021
CHÂTEAU LES PEYROULETS**

Robe pourpre violacé aux nuances violines. Nez intense de fruits rouges et noirs frais. Bouche énergique de belle maturité, fruitée, ronde, finement épicée et équilibrée. Suave, gourmand et aux tanins fondants, il se livre pleinement sur le juteux de fruit !! Belles digestibilité et franchise d'approche !! Parfait dès à présent sur viandes grillées. Servir vers 16/18°.

Dégusté en mai 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~3€49~~ **3€14** €HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 18,85€HT



**CAHORS 2020
MÉTairie HAUTE**

Profonde robe sombre teintée de grenat. Nez rôti de fruits noirs grillés, de cuir fin et d'épices. Bouche accessible complétant le bouquet avec de la violette, des parfums de viande grillée, le tout souligné par une chair ample, équilibrée. Un Malbec typé, avec ce petit côté terroir mais sans aucune rusticité ! Servir vers 16° carafé sur viande rouge, confit de canard.

Dégusté en juin 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~3€99~~ **3€59** €HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 21,55€HT



**BERGERAC 2019
COULEURS D'AQUITAINE**

Epicurus.

Ce vin présente une robe élégante rubis sombre. Au nez, ce sont des senteurs épicés et finement boisés qui prédominent. La bouche est ample sur un registre de fruits rouges bien mûrs, les tanins souples et bien équilibrés. Belle longueur sur des notes grillées et chocolatées qui tapissent le palais. Une belle affaire pour accompagner viandes rouges et magrets. Servir vers 17°.

Dégusté en mai 2024

la bouteille 75cl
~~3€99~~ **3€66** €HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 21,95€HT



**CÔTES-DE-GASCOGNE
I.G.P. 2023
VIGNOBLE UBY**

Les Tortues.

Vous avez adoré les blancs du vignoble Uby, essayez donc leur rouge au fruité ravageur ! La framboise et la groseille sont les principaux arômes de ce vin souple et fruité doté d'une jolie fraîcheur. Idéal à l'apéritif, avec des viandes, des poissons, mais également avec une salade de fruits rouges pour les plus audacieux ! Servir légèrement frais à 16°.

Dégusté en juin 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~2€99~~ **2€69** €HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 16,15€HT



**MADIRAN 2018
FRUIT NOIR**

Robe sombre, aux nuances rubis. Nez composé de fruits mûrs. Notes de prune, de réglisse et de poivre. Bouche franche et éclatante de belle extraction, à la chair vineuse fruitée et poivrée, aux tanins relevés. Longue finale gouleyante au tempérament affirmé sur des parfums d'airielles, de mûres et de violette. Servir vers 16° sur plats régionaux de terroir.

Dégusté en juin 2024

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~3€74~~ **3€74** €HT*
le carton de 6 : 22,45€HT



**BUZET 2023
LES VIGNERONS DE BUZET**

Sans sulfites ajoutés.

Belle robe rouge grenat. Nez ouvert et expressif sur les fruits rouges mûrs comme le cassis, les myrtilles. La bouche est ample et gourmande, elle nous donne l'envie d'y revenir ! À déguster avec une belle planche de charcuteries, ou encore un plateau de fromages, vers 17°.

Dégusté en juin 2024

uniquement chez
METRO

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.

📍 Sud-Ouest

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
4[€]99 **4[€]49** €HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 26,95€HT



CAHORS 2018 CHÂTEAU LAGREZETTE

Purple Malbec.
Paré de sa belle robe rubis, ce Malbec, vinifié par le Château Lagrezette nous dévoile un nez frais et expressif sur les prunes, les myrtilles. L'attaque est gourmande, franche et longue. Très belle matière. Servir à 15° avec un faux-filet de Charolles, rave confite, sauce soja et sarrasin grillé ou encore une galette au sarrasin et porc mijoté.

Dégusté en mai 2024

📍 Languedoc-Roussillon

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
1[€]66 €HT*
le carton de 6 : 9,96€HT



HÉRAULT I.G.P. 2023 PETITES BALADES

Robe grenat sombre. Nez franc et net de petits fruits noirs, d'épices douces et de paprika. Bouche ample et toujours veloutée, petits tanins serrés et bien poivrés. Ossature bien bâtie et généreuse demeurant toujours suave et élégante. Rétro griottes, noyau, cachou. Délicieux ! Finale de caractère, équilibrée et racée. Servir vers 15° sur grillades, fromages et charcuteries.

Dégusté en juin 2024

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
4[€]99 **3[€]99** €HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 23,95€HT



GAILLAC 2020 LABASTIDE

Bonheur Nature.
"Bonheur Nature" : la robe est pourpre et profonde. Le nez est expressif, séduisant, sur des notes de fruits noirs bien mûrs : cerise Burlat, mûre, légèrement épicé. En bouche, la jolie concentration du fruit est bien équilibrée par une finale fraîche, mentholée, accompagnée de tanins fins et soyeux. Servir à 16°.

Dégusté en mai 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
2[€]99 **2[€]69** €HT⁽¹⁾
carton de 6 : 16,15€HT



PAYS D'OC I.G.P. 2021 BRUME SALINE

Grenache/Syrah/Mourvèdre.
Un vin fait sur mesure. Alliant fruits, épices, et gourmandise sur les fruits noirs mûrs, le poivre blanc et aux tanins fondus. Il accompagnera à merveille vos tapas sur vos terrasses, tout en savourant les températures clémentes de l'été indien.

Dégusté en mai 2024

uniquement chez
METRO

la bouteille 75cl
7[€]99 **7[€]32** €HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 43,95€HT



MADIRAN 2020 ALAIN BRUMONT

Torus.
Robe rubis, nez poivré et épicé aux fines notes rôties, paniers de fruits noirs, nuances fumées, fragrances sanguines. En bouche, ce vin doté d'une certaine race nous invite sur ce beau vignoble de Madiran : il est charpenté mais toujours généreux et sapide. La chair possède un équilibre redoutable. Jolie finale vibrante nécessitant des viandes d'agneau, de bœuf, de canard. Servir vers 16°.

Dégusté en juin 2024

la bouteille 75cl
3[€]29 **3[€]09** €HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 18,54€HT



SAINT-CHINIAN 2022 CAVE DES VIGNERONS DE SAINT CHINIAN

L'excellence de St Chinian.
Robe grenat sombre. Nez complet de fruits rouges et noirs acidulés et finement poivrés. Bouche souple, digeste, gourmande, juste rehaussée de petits tanins accrocheurs et taquins... Ensemble complet à la finale kirschée et pulpeuse. Servir vers 14/15° sur viandes et fromages.

Dégusté en mars 2024

Languedoc-Roussillon

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
32

le carton de 6 : 19,92€HT



PAYS D'OC I.G.P. 2023
DOMAINE VILLA POUS

Carignan Vieilles vignes.
Cuvée Tatiana.

Robe grenat sombre pourpre violacé. Nez intense de fruits noirs épicés et bien poivré. Cachou, garrigues fraîches, camphre et épices sont au rendez-vous. Bouche explosive et juteuse. Finale sur la mûre et le cassis grillé. À privilégier pour de solides viandes, civets et daubes, fromages de caractère et abats cuisinés. Tatiana vous charmera à coup sûr. Servir vers 14/15°.

Dégusté en juin 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*
49

le carton de 6 : 26,94€HT



LA CLAPE 2020
Valade.

Belle robe rubis intense. Nez alliant des notes de kirsch, de prunes, de mûres et de cassis. La bouche est à la fois fruitée, ample avec des tanins parfaitement intégrés. Déguster vers 16° avec toutes vos cuissons de viandes au feu de bois.

Dégusté en juin 2024

uniquement chez
METRO

la bouteille 75cl
4€HT*
49

le carton de 6 : 26,94€HT



CÔTES-DU-ROUSSILLON
VILLAGES 2023

M. CHAPOUTIER

Les Vignes de Bila-Haut.

Robe pourpre sombre. Nez éclatant et séduisant de fruits noirs et d'épices. Bouche sanguine mais suave, fraîche et pulpeuse, gourmande et séduisante ! Quelle belle fraîcheur, onctueux tanins serrés, superbe digestibilité !! Un Roussillon de fruit, de plaisir et de convivialité. Du vrai jus de bonheur ! Servir vers 13/14° sur viandes.

Dégusté en juin 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
74

le carton de 6 : 22,44€HT



CÔTES-DU-ROUSSILLON
VILLAGES 2023

ARNAUD DE VILLENEUVE

Torremilla.

Robe rouge grenat sombre. Nez mûr, compote de fruits noirs, de poivre et d'épices. Chair élégante et concentrée pourvue de petits tanins malicieux. L'ossature est marquée mais digeste. Roussillon fier et tonique accompagnant vos grillades d'agneau et vos brochettes de magret de canard aux poivres. Servir vers 16/18°.

Dégusté en mai 2024



la bouteille 75cl
5€HT*
499

le carton de 6 : 29,94€HT



VIN DE FRANCE 2023
MAISON VENTENAC

L'Idiot.

Robe grenat pourpre profond. Nez jeune, poivré, intense de fruits noirs bien épicés. Baies tièdes et mentholées de cassis, myrtilles, violette et cachou. Belle attaque en bouche, pleine, juteuse, d'une opulente jeunesse. Confirmation sur ce nouveau millésime 2020, du jus et de l'énergie, ce qu'il faut de panache et de punch ! Servir vers 14/15° sur belles viandes juteuses et grillées à la moelle.

Dégusté en mai 2024

la bouteille 75cl
5€HT*
49

le carton de 6 : 31,14€HT



VIN DE FRANCE 2023
DOMAINE VENTENAC

La Muse.

Une 100% Syrah tout en fraîcheur. Nez élégant, gourmand, floral, avec un toucher de bouche sur les épices, belle matière ample et juteuse. À servir légèrement rafraîchi avec vos viandes blanches et rouges grillées. Une muse envoûtante !

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.

#VinsRouges

Languedoc-Roussillon

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*

le carton de 6 : 27,24€HT



TERRASSES-DU-LARZAC 2020 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 complotée et fraîche. Servir vers 14°. Les belles viandes rouges s'imposent pour ce flacon !

Dégusté en juin 2024

nouveau

la bouteille 75cl

6€HT
5€99

le carton de 6 :

9000 BOUTEILLES
DISPONIBLES



PIC-SAINT LOUP 2022 La Terre du Haut.

Robe profonde grenat pourpre cerise. Joli nez poivré et croquant de fruits noirs mûrs gorgés d'épices et de cachou. Bouche éclatante possédant jeunesse et intensité ! Du jus, du tonus souligné de petits tanins aguicheurs. Belle ossature entre profondeur, relief et panache !! Un régal !! Cela est parfaitement vinifié, gourmand, jovial et d'une identité remarquable ! Longue finale griottes et cachou. Servir vers 15° sur grillades.

Dégusté en juin 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*

le carton de 6 : 29,94€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 mai 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*

le carton de 6 : 34,92€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 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*

le carton de 6 : 31,44€HT



CABARDÈS 2021 DOMAINE VENTENAC

Réserve de Georges.

Belle robe grenat profond, reflets pourpres. Nez profond et racé de beaux fruits noirs, d'épices et de poivre blanc. La bouche est franche et dense, libérant petit à petit opulence, race, relief et profondeur. Joli toucher de bouche à la bourguignonne ! Beaucoup d'énergie et de panache, un toucher crémeux témoignant maturité et petit rendement. Servir vers 15° sur viandes persillées.

Dégusté en juin 2024

la bouteille 75cl

6€HT
6€49



FAUGÈRES 2021 MAS DES CAPITELLES

Vieilles Vignes.

Belle robe grenat sombre aux reflets violacés. Nez de fruits noirs au joli bouquet d'épices : cassis, myrtilles et mûres. Bouche charnue, opulente dotée de fiers et fermes tanins. Une chair dense, gorgée d'un fruité pulpeux et sanguin. L'ossature est définie, assurant à la dégustation fraîcheur et concentration. Servir vers 14/15° sur de solides viandes rouges grillées.

Dégusté en avril 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*

le carton de 6 : 35,94€HT



CORBIÈRES 2018 CHÂTEAU DE LASTOURS

Robe soutenue et dense. Le nez est intense avec des notes de sauge. En bouche la tapenade est présente, olives noires et épices méridionales. Servir vers 14/16° sur une viande de caractère façon provençale.

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

9€HT*

le carton de 6 : 54,96€HT



LANGUEDOC SAINT-DRÉZÉRY 2021 CHÂTEAU PUECH-HAUT

Prestige.

Jolie robe grenat pourpre sombre. Nez serré sur les baies de fruits noirs, épices, poivre gris. Bouche ample. Chair vineuse généreuse possédant étoffe, charpente et très beau relief. Un solide gaillard parfaitement vinifié aux larges épaules ! Servir vers 15° sur agneau et cochon.

Dégusté en juin 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*

le carton de 6 : 35,94€HT



CORBIÈRES 2020 GERARD BERTRAND

Héritage.

Intense grenat pourpre dense et opaque. Nez confit ultra mûr de fruits noirs, d'épices et d'herbes fraîches. Bouche opulente et charpentée possédant une suavité déconcertante et des tanins ajustés. Juteux, poivré et sanguin, ce Corbières est une bombe !! Précis, concentré et serré, sa finesse de texture n'a pas d'égal ! Servir vers 14° sur belles pièces de viandes grillées.

Dégusté en juin 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

7€HT*
6€56



MINERVOIS 2022 DOMAINE CHÂTEAU SAINTE-EULALIE

Plaisir d'Eulalie.

Un fruité hors pair, un juteux kirsché évoluant sur le sanguin et le poivre. Bouche onctueuse, fraîche, serrée et vineuse, ce Minervois est une explosion aromatique. Bonheur, complexité, fraîcheur et relief : tout y est !! Servir vers 13° sur terrines, viandes et charcuteries de caractère.

Dégusté en mars 2024

12% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

8€HT*
7€30



TERRASSES-DU-LARZAC 2021 CAUSSE MOS

Robe grenat pourpre intense. Nez complexe sur les baies de fruits noirs, les épices, le laurier frais et les garrigues. Bouche explosive, trame solide d'une race incontestable. Fruité confit et bien mûr pour apporter le jus et l'énergie ! Rétro noyaux, myrte et cachou. À vos verres ! Servir vers 15° sur victuailles carnées.

Dégusté en mai 2024

la bouteille 75cl

10€HT*
9€79



MINERVOIS LA LIVINIÈRE 2022 CHÂTEAU LAVILLE BERTROU

Robe grenat pourpre intense. Immense nez de fruits rouges et noirs surmûris, baies de cassis, de myrtilles et d'un poivré exquis. Bouche ample et très concentrée, association intéressante entre la chair fruitée, sanguine et la gamme de tanins présents mais jamais envahissants. Ensemble sérieux, équilibré, racé et typé des terroirs du Sud ! Finale "costaude", savoureuse et intense. Servir vers 14/15° sur plats de caractère tels civets, viandes rouges.

Dégusté en juin 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.

#VinsRouges

♦ Vallée du Rhône

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

2€HT*
24

le carton de 6 : 13,44€HT



ARDÈCHE I.G.P. 2022 VIGNERONS ARDÉCHOIS

Ferme du Rouret.

Belle robe rouge grenat brillante. Nez fruité gourmand évoquant le jus de raisin, la chair de cerise et la crème de cassis. Bouche à la chair docile et croquante. Un vin accessible qui, servi frais, accompagnera tout un repas.

Dégusté en février 2024

la bouteille 75cl

3€HT*
99 374

le carton de 6 : 22,44€HT



LUBERON 2023 M. CHAPOUTIER

La Ciboise.

D'une belle robe grenat aux reflets violacés, cette appellation rhodanienne du sud vous offrira dès le premier nez ses effluves de garrigues et de fruits à noyau. En bouche, la chair s'étire sur de belles nuances épicées et fruitées aux saveurs de myrtilles et d'airelles sauvages. Une découverte bluffante signée Chapoutier !!! Superbe sur un joli morceau de cochon fermier grillé vers 16°.

Dégusté en aout 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

2€HT*
99

le carton de 6 : 17,94€HT



VAUCLUSE I.G.P. 2023 ARTISANS VIGNERONS

Syrah. Sans Sulfites Ajoutés.

Attention, amateurs de Syrah pure sans sulfites, gros danger d'aimer cette cuvée !! Très jolie robe sombre aux reflets violacés, au nez parfum de petits fruits noirs et d'épices douces, tout y est ! La bouche est juteuse, divinement poivrée, gourmande et parfaitement équilibrée !! Ossature bien bâtie, intensité et caractère sont au rendez-vous ! Servir vers 15° sur grillades, fromages et pâtés.

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
49

le carton de 6 : 20,94€HT



CÔTES-DU-RHÔNE 2023 RHONÉA

L'Arbre des Vignes.

Nouvelle grande réussite pour ce Côtes-du-Rhône bio typique, à base de Grenache, Syrah et Carignan ! Robe sombre empourprée. Nez expressif sur des notes de fruits noirs et d'un poivré exquis. Nuances de violette, de réglisse et de griottes noires. En bouche, le vin est frais, juteux, fruité et épicé. Bingo ! Servir à 16° idéalement sur une viande simplement grillée.

Dégusté en mai 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

3€HT*
59 323

le carton de 6 : 19,39€HT



CÔTES-DU-RHÔNE- VILLAGES SAINTE-CÉCILE 2023

DOMAINE AUBERT

Bel habit pourpre sombre. Nez complexe et divinement poivré de cerises, de myrtilles et d'épices. Bouche charnue, grasse et opulente alliant la structure tannique à un fruité de haut vol ! Chair serrée et goûteuse. Longueur finale réglissée aux soupçons de cachou et de jus de viande. Quel punch ! Dès à présent vers 15° sur cochon grillé, agneau aux herbes, une caillette de la Drôme.

Dégusté en janvier 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
99

le carton de 6 : 23,94€HT



CÔTES-DU-RHÔNE 2022 LES VIGNERONS ARDÉCHOIS

Robe grenat sombre et assez concentrée. Nez intense et riche de fruits mûrs et épicés ; prune, mûres enrobés par des notes de cuir fin et de fumé. Bouche franche et charnue synonyme de gourmandise. L'ensemble équilibré et homogène confirme les arômes pressentis et les complète par touches poivrées et fraîches. Servir vers 16° dès à présent sur viandes grillées de bœuf et d'agneau.

Dégusté en janvier 2024



**CÔTES-DU-RHÔNE-
VILLAGES LAUDUN 2021
DOMAINE PÉLAQUÉ**

Jolie robe sombre grenat. Nez croquant bien kirsché de petites baies noires, de poivre et de girofle. La bouche est énergique et généreuse sur un fruité bien mûr, trame vineuse solide et salivante !! Belle expression aromatique combinée au punch naturel du terroir de Laudun !! Complet et enjôleur !! Servir vers 16° avec une gardiane de taureau et sa timbale de riz de Camargue.

Dégusté en juin 2024

la bouteille 75cl
~~5€79~~ **5€39** HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 32,34€HT



**COSTIÈRES-DE-NÎMES
2022
CHÂTEAU D'OR
ET DE GUEULES**

Les Cimels.

Robe grenat pourpre sombre. Nez mûr et compoté de fruits noirs, de cachou, d'épices et de garrigues mentholées. Top ! Bouche sanguine et énergique, bâtie autour d'un relief tannique de grande race !! Ossature parfaite et noblement extraite. Jolie nouveauté Rhône Sud avec LE domaine de référence de l'appellation ! Longueur interminable aux nuances de cassis tièdes.

Carafé vers 15° sur viandes grillées.

Dégusté en mars 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~5€HT*~~ **5€46**
le carton de 6 : 32,76€HT



**CÔTES-DU-RHÔNE 2023
M. CHAPOUTIER**

Adunatio.

Ces parcelles sont situées dans le Gard sur des sols de galets roulés comme à Châteauneuf-du-Pape ! Robe rouge grenat très intense. Nez explosif et gorgé d'un fruité exemplaire sur les fruits noirs et le poivre gris. En bouche, l'attaque est franche et gourmande, soutenue par une ossature apportant relief et intensité. Quel punch ! Servir vers 16° sur des côtelettes d'agneau aux herbes.

Dégusté en avril 2024

la bouteille 75cl
~~5€95~~ **5€49** HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 32,94€HT



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~5€HT*~~ **5€58**
le carton de 6 : 33,48€HT



**BEAUMES-DE-VENISE
2023
LES ARTISANS VIGNERONS
Chapelle Notre Dame
d'Aubune.**

Belle robe grenat sombre aux reflets pourpres. Nez de fruits noirs rôtis et épicés, un rien de garrigues, de terres chaudes et de cachou. Bouche franche au fruité croquant et juteux, laissant place à une belle trame tannique apportant corps et intensité. Ensemble complet, dense et expressif. Grande finale de race et de panache !! Coup de cœur ! Servir vers 16° sur tout un repas.

Dégusté en mai 2024



**CÔTES-DU-RHÔNE 2022
FAMILLE PERRIN**

Nature.

Les Perrin du Château de Beaucastel font mouche sur ce Côtes-du-Rhône bio !! Tout y est : concentration, équilibre, expression d'un fruité sauvage, tanins expressifs, une finale dantesque au poivré sublime !! Grande expertise de vinification pour un résultat ahurissant !! Amis Perrin, bravo !! Servir vers 15° sur belles viandes rouges grillées.

Dégusté en juin 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~5€HT*~~ **5€24**
le carton de 6 : 31,44€HT



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~5€HT*~~ **5€58**
le carton de 6 : 33,48€HT

**RASTEAU 2021
LES ARTISANS VIGNERONS
Cuvée Prestige.**

Grande robe grenat pourpre de belle intensité. Le nez dévoile un bouquet méridional de fruits noirs juteux et rôtis, thym et réglisse avec quelques nuances d'olives. En bouche, la chair est franche, croquante et tonique, laissant une belle trame vineuse. Un vin généreux, ample et bien typé à la belle finale cerise et Zan. Servir vers 18° sur de solides viandes à la braise par exemple.

Dégusté en avril 2024



la bouteille 75cl
~~6€99~~ **6€49** HT⁽¹⁾

VACQUEYRAS 2020 DOMAINE SANDILAURE

Robe sombre aux reflets grenat pourpre. Nez intense de fruits noirs rôtis. Belle complexité fruitée sur les griottes, mûres, baies de cassis complétée par des épices et du poivre. Bouche intense, avec une trame tannique et intégrée. Complexité et vinosité sont au rendez-vous, nous laissant une belle texture. Finale longue sur les épices et ample de garrigue. Servir à 15° avec viandes en sauce ou du gibier.

Dégusté en décembre 2023



la bouteille 75cl
~~7€99~~ **7€89** HT⁽¹⁾

CÔTES-DU-RHÔNE 2022 STÉPHANE OGIER

Le Temps est Venu.

Belle robe grenat sombre. Nez mûr et complexe de fruits noirs, de garrigues, de camphre et de cachou. Superbe ! La bouche se dessine grasse et charnue, pulpeuse et généreuse. Solide trame tannique pour un Côtes-du-Rhône vinifié avec passion par Stéphane Ogier. Beaucoup de race et de profondeur pour cette cuvée qui n'attend plus que quelques victuailles pour vous narrer son histoire. Servir vers 14°.

Dégusté en mai 2024

8000 BOUTEILLES DISPONIBLES



6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~7€99~~ **7€16** HT*
 le carton de 6 : 42,96€HT

VENTOUX 2022 VIGNERONS DU MONT-VENTOUX

Gigantis.

Un Ventoux spectaculaire possédant fougue, fruit et structure ! Grande robe grenat pourpre aux nuances violacées... En bouche, la chair vineuse est puissante et expressive, dense et grasse, serrée et toujours juteuse. Pas de doutes, cette Cuvée Gigantis est une pépite de l'appellation ! Longue finale épicée et déjà gourmande à souhait. Vers 16° sur un carré de porc fermier aux olives, une grillade de boeuf.

Dégusté en mai 2024

2600 BOUTEILLES DISPONIBLES



UNIQUEMENT CHEZ METRO



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~8€49~~ **7€64** HT⁽¹⁾
 le carton de 6 : 45,85€HT

VACQUEYRAS 2020 ARMAND DARTOIS

Les Garrigues.

Immense robe grenat empourpré. Son bouquet regorge de fruits noirs et d'épices. En bouche, belle structure aux tanins poivrés, du jus mûr, de l'énergie et un panache de jeunesse !! Ossature typée Rhône méridional, saveurs crémeuses et grand relief aromatique !! Finale racée et éclatante... Harmonie parfaite !! Servir à 16° sur viandes grillées, daubes, caillettes de la Drôme.

Dégusté en mars 2024



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~14€49~~ **13€04** HT⁽¹⁾

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2022 ARMAND DARTOIS

Bouquet puissant et riche de garrigues et de fruits noirs mûrs. Bouche grasse et charnue à l'ossature bien bâtie. Grande race de tanins sur ce 2022 !! Profonde et chaleureuse finale pour un terroir d'exception reconnu dès 1936 avec l'apparition des premières A.O.P. ! Idéal à 15° sur un civet, une daube provençale, une grillade d'agneau ou un fromage corsé.

Dégusté en décembre 2023

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~7€99~~ **7€24** HT*
 le carton de 6 : 43,44€HT

CAIRANNE 2023 DOMAINE BRUSSET

Les Travers.

Robe brillante profonde aux superbes reflets violacés. Nez ouvert et concentré de fruits noirs épicés. L'attaque en bouche est charnue et intense, grasse et opulente. Trame vineuse solidement bâtie et extraite avec patience et élégance ; il en résulte un Cairanne réglissé au punch et à la race indéniable ! Bravo Laurent ! Servir vers 15° sur une pièce de bœuf.

Dégusté en avril 2024





la bouteille 75cl
~~9€⁹⁹~~ **8€^{HT}(1)**
8,99

**CROZES-HERMITAGE 2023
 ROCHES BLONDES**

Envie d'un Crozes "glogloulou" et ultra fruité/épicé ?? Roches Blondes 2023 est pour vous !!! Robe pourpre violacé. Nez de griottes, de cassis et d'épices, sublimé par de belles touches de poivre et de cachou. Bouche explosive et suave au fruité ravageur !! Ossature élégante et poivrée, quelle digestibilité !! Finale violette fraîche. Vers 14° sur viandes rouges juteuses.

Dégusté en juin 2024

uniquement chez **METRO**



la bouteille 75cl
~~13€⁴⁹~~ **12€^{HT}(1)**
12,99

**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

6000 BOUTEILLES DISPONIBLES

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~7€⁹⁰~~ **7€^{HT}***
7,90
 le carton de 6 : 47,40€HT



**SAINT-JOSEPH 2023
 LES ROCHINS**

Notre exclusivité sur Saint-Joseph, appellation reine du Rhône !!! Nez intense et explosif de fruits noirs, d'épices et de réglisse fraîche. Bouche opulente, grasse et charnue aux pulpeux bien marqué. Spectre aromatique bluffant, ossature sculpturale et noblement extraite. Un Saint-Joseph d'école au tarif tout doux !! Idéal vers 16° dans sa jeunesse et son extravagance sur solides viandes rouges.

Dégusté en mai 2024

uniquement chez **METRO**

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~19€⁹⁹~~ **19€^{HT}***
19,99
 le carton de 6 : 119,94€HT



**CORNAS 2022
 DOMAINE VINCENT PARIS
 Granit 30.**

Attention du très lourd ! Splendide robe noire profonde. Nez intense de petits fruits noirs et de poivre blanc. En bouche, c'est une explosion de fruits rouges sur lit d'épices, accompagné d'une belle minéralité, une structure tannique annonce un avenir radieux et une tenue à table assurée. Servir carafé si possible, sans se presser, vers 16° sur du lièvre, des petits gibiers, des viandes de caractère.

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~11€²⁴~~ **11€^{HT}***
11,24
 le carton de 6 : 67,44€HT



**GIGONDAS 2022
 DOMAINE BRUSSET**

**Tradition
 Le Grand Montmirail.**

Belle robe rouge pourpre soutenue. Le nez est explosif et très épicé, cohorte de fruits noirs éclatants et fin bouquet d'épices et de poivre noir. La bouche est puissante, épicée et ne laisse pas indifférent ! Chair vineuse au tempérament marqué et parfaite identité d'appellation ! Finale de race et de panache ! Sur une belle côte de bœuf aux herbes de Provence. Servir vers 16/17°.

Dégusté en avril 2024

la bouteille 75cl
~~29€⁴⁹~~ **27€^{HT}(1)**
27,49
 le carton de 6 :



**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2020
 CHÂTEAU MONT-REDON**

Famille Abeille-Fabre.

Une fois encore un millésime classique on ne peut plus représentatif du style de cette excellente maison ! Nez de garrigue, épicé après aération, légèrement floral. Bouche à la fois croquante et structurée, avec des tanins juteux et de la tension. Toujours beaucoup d'élégance dans ce grand classique ! Servir en carafé à 17° sur belles viandes, civets et daubes.

Dégusté en décembre 2023

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.

#VinsRouges

Provence

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*

le carton de 6 : 26,94€HT



CÔTES-DE-PROVENCE 2020 VIGNERONS DE GRIMAUD

Cuvée du golfe de Saint-Tropez.

Robe légère, couleur cerise. Le nez est ouvert, directe, bien fruité. La bouche, fraîche et digeste, fait le plein de fruits rouges, c'est simple et croquant, élégant et gouleyant. Servir ce Provence de soir vers 15° sur tout un repas, de préférence sur la plage !

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*

le carton de 6 : 27,96€HT



CÔTES-DE-PROVENCE 2023 LES VIGNERONS DE RAMATERRA

Ramaterra.

Robe pourpre soutenu, au nez, mélange entre les épices et les fruits noirs. Une bouche aux tanins fondus avec des saveurs gourmandes de fruits rouges. Un vin savoureux pour accompagner les viandes grillées et volailles rôties. Servir à 16°.

Dégusté en juin 2024

Beaujolais

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

6€³⁹ 5€HT⁽¹⁾

le carton de 6 : 34,51€HT



BROUILLY 2023 CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS

Cœur de Granit.

Grande robe grenat pourpre. Nez expressif, serré et juteux de fruits aux goûts de cerises, framboises et de noyaux. La bouche est ronde et très gourmande, légèrement épicée. Trame voluptueuse, tonique et charnue privilégiant l'élégance et l'éclat ! Ce Brouilly est une bombe de fruits ! Belle finale crémeuse et persistante. Servir vers 13/14° sur tout un repas.

Dégusté en février 2024

la bouteille 75cl

7€⁵⁰ 6€HT⁽¹⁾

le carton de 6 : 41,94€HT



SAINT-AMOUR 2023 CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS

Cœur de Granit.

Robe pourpre sombre. Intense nez de fruits noirs, de poivre, de pivoine, un rien de gelée de mûres. Bouche d'éclat et de punch ! Fraîcheur, extraction, concentration, relief, intensité... un poivré de légende. Mais ce Saint-Amour a un plus : le soyeux et la finesse... la noblesse du terroir ! Un Saint-Amour de fruit et de cœur ! Bravo ! Servir vers 14° sur charcuteries et pâtés en croûte.

Dégusté en février 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

6€⁹⁰ 6€HT⁽¹⁾

le carton de 6 : 37,26€HT



MOULIN-À-VENT 2022 CHÂTEAU DE CHÉNAS

Cœur de Granit.

Grande robe grenat pourpre sombre. Nez complexe et dense sur les fruits noirs, les épices, le poivre gris. Presque sauvage l'animal, 2022 oblige ! Bouche intense et dense assurant le panache et le relief de l'appellation. Grande race de tanins pour ce cru emblématique du Beaujolais. Quel punch ! Il vieillira également avec grâce. Vers 15° sur solides viandes rouges grillées.

Dégusté en janvier 2024

la bouteille 75cl

7€⁴⁹ 6€HT⁽¹⁾

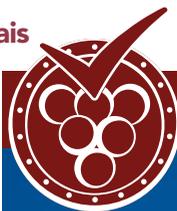


JULIÉNAS 2020 GEORGES DUBCEUF

Les Minaudières.

Robe grenat sombre. Joli nez de fruits rouges, fraise, cerise, framboise et une touche de poivron rouge. Bouche fine et élégante d'un Gamay juteux et croquant. La chair est de belle intensité vineuse, ronde, fraîche et fondamentalement axée sur ce beau registre fruité et finement épicé. Finale poivre et giotte. Servir à 13/14° sur terrines, pâtés, charcuteries.

Dégusté en décembre 2023



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
5[€]09 **4[€]58**
le carton de 6 : 27,49€HT

**BROUILLY 2023
ANDRÉ VONNIER**

Robe grenat clair. Nez éclatant et bien poivré de fruits rouges et noirs, belles notes d'épices et jolies touches sanguines. La bouche est franche et juteuse, toujours bien axée sur un fruité pulpeux et relayée par de beaux tanins racés et relevés. Ensemble "glouglou" de belle origine, vrai Brouilly racé et authentique !! Un vrai canon de copains ! Vers 14° sur lyonnaises !

Dégusté en janvier 2024



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
5[€]49 **4[€]94**
le carton de 6 : 29,65€HT

**MORGON 2023
ANDRÉ VONNIER**

Robe grenat pourpre clair. Nez de cassis, griottes, prune et noyaux. Bouche ferme et juteuse, chair vineuse savoureuse et pleine, axée sur la fraîcheur grâce à une palette aromatique bien définie. Petits tanins serrés joliment enrobés assurant allonge et persistance. Beau Morgon de caractère, complet et racé ! Quelle longueur ! Servir dès à présent vers 13/14° sur tout un repas.

Dégusté en février 2024



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
5[€]99 **5[€]39**
le carton de 6 : 32,35€HT

**MOULIN-À-VENT 2023
ANDRÉ VONNIER**

Robe grenat pourpre. Nez de fruits rouges et noirs mûrs, cassis grillés, de griottes, franches tonalités épicées. Bouche franche et relevée à la texture serrée et confite évoluant sur un moelleux fruité de grand millésime pour le Gamay !! Tout fonctionne bien en bouche, chair opulente contrebalancée d'un fruit rôti, acidité équilibrante et frais tanins déjà enrobés. Vers 16° sur viandes rouges grillées et braisées.

Dégusté en février 2024



la bouteille 75cl
7[€]59 **7[€]09**
le carton de 6 : 42,54€HT

**BROUILLY 2023
GEORGES DUBŒUF**

La Grande.

Robe intense pourpre violacé. Nez expressif et fruité d'un joli Gamay de soif ! Griottes et cassis dansent ensemble ! Bouche suave, du croquant, du pulpeux, sur une base tannique de premier ordre ! Chair complète et parfaitement extraite préservant éclat, fruit et panache ! Brouilly de caractère et de fruit au poivré exquis. Servir vers 15° sur tout un repas.

Dégusté en mai 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
6[€]66
le carton de 6 : 39,95€HT

**MORGON 2022
D. PIRON**

La Chanaise.

Robe grenat sombre. Nez franc et net de fruits rouges épicés, un rien de prune et de cerises. Bouche gourmande et soyeuse, bien posée sur le juteux du fruit. La trame vineuse est fraîche et d'une digestibilité hors pair ! Tanins délicieusement poivrés et belle finale framboises et poivre gris. Un incontournable pour votre carte des vins ! Servir vers 15° sur de belles viandes.

Dégusté en décembre 2023

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl



**BROUILLY 2023
CHÂTEAU DE LA CHAIZE**

Robe grenat griotte soutenu. Nez frais et crémeux ultra fruité de framboises et cerises. Parfait ! Bouche pulpeuse et élégante de belle concentration et d'extraction. Chair gourmande et sapide, finement poivrée/épicée et d'une digestibilité hors pair ! Jolie rétro sur le noyau et la pivoine. Complet, harmonieux et... irrésistible !! Servir vers 14° sur tout un repas.

Dégusté en juin 2024

Existe aussi en magnum 150cl et en bib



la bouteille 75cl
7[€]08



SAINT-AMOUR 2022 DOMAINE DU PARADIS

Attention un Saint-Amour atomique ! Quel jus dans ce beau millésime 2022 ! Nez croquant et juteux de fruits rouges, un rien de griottes et de poivre gris. La bouche est somptueuse et gorgée de pulpe mûre, ossature vineuse de premier ordre combinant puissance et velouté. Longueur interminable sur le noyau, le fruité opulent et les épices douces. Vinification magistrale ! Vers 15/16° sur un repas d'amoureux.

Dégusté en décembre 2023

la bouteille 75cl
~~8€99~~ **8€49** €HT(1)
le carton de 6 : 50,94€HT



MOULIN-À-VENT 2020 DOMAINE DE LA TOUR DU BIEF

Vieilles Vignes.

Vous l'attendiez ce grand millésime 2020 ? Le voilà !! Robe dense et profonde grenat sombre. Nez complet et serré de fruits noirs et rouges, belle dimension d'épices. Bouche franche, grasse et opulente d'un gamay ultra mûr de grande envergure. Trame tannique de superbe extraction, concentration naturelle issue des plus vieilles vignes du domaine. Servir vers 15/16° carafé sur belles viandes et abats.

Dégusté en janvier 2024

la bouteille 75cl
~~9€58~~ **9€58** €HT
le carton de 6 : 57,45€HT

nouveau

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~8€99~~ **8€09** €HT(1)



CÔTE-DE-BROUILLY 2022 J.M. AUJOIX

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

la bouteille 75cl
~~12€69~~ **12€19** €HT(1)



MOULIN-À-VENT 2021 LOUIS JADOT

Château des Jacques.

Belle robe grenat pourpre clair. Nez ouvert et crémeux sur la framboise, la prune et la griotte écrasée. En bouche, trame vineuse franche et de belle facture pour 2021, la sélection de vendange est parfaite alliant le pulpeux, la profondeur et l'éclat. Ossature parfaitement définie assurant le panache et la profondeur de cette appellation reine en Beaujolais. Idéal vers 15° sur charcuteries et abats.

Dégusté en décembre 2023

nouveau

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~9€99~~ **8€99** €HT(1)



FLEURIE 2018 J.M. AUJOIX

Les Douze 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

la bouteille 75cl
~~15€69~~ **15€19** €HT(1)



BROUILLY 2022 GEORGES DESCOMBES

Vieilles Vignes.

Robe grenat de belle intensité. Sublime nez de griottes écrasées soutenu de framboises pulpeuses. La bouche est sensuelle et vibrante, d'une digestibilité folle sur un grain de tanins expressifs et francs. La chair est croquante, le fruité intact, le plaisir inégalé. Attention, grand Gamay vinifié par Les Descombes !! Servir vers 15° sur fromages doux, terrines de caractère.

Dégusté en juin 2024

📍 Bourgogne



la bouteille 75cl
~~5€⁹⁹~~ **4€^{HT(1)}**
4⁷⁹
 le carton de 6 : 28,74€HT

**MÂCON 2022
 VIGNERONS
 DES TERRES SECRÈTES**

Réserve.
 Magnifique ce Mâcon rouge 2022 ! Grosse claque ! Gourmand, profond, dense et complet, palette aromatique parfaite, juteuse et croquante, superbe support tannique, net mais toujours fin et suave. Équilibre et harmonie au rendez-vous. Très gros coup de cœur ! Un vrai vin de copain pour le casse-croûte de 11h ! Servir vers 15° sur viandes, pâtés et fromages.

Dégusté en décembre 2023



10% DE REMISE IMMÉDIATE
 la bouteille 75cl
~~9€⁹⁹~~ **8€^{HT(1)}**
8⁹⁹



**BOURGOGNE ÉPINEUIL
 2022**

DOMAINE DAMPT FRÈRES

Pinot Noir.

Robe rubis aux reflets pourpres. Nez gourmand de cassis tiède, d'airelles et de myrtilles. Bouche franche et nette aux bon goûts de griottes et de noyaux. Ossature nerveuse et toujours conviviale ! Fin de bouche légèrement poivrée et florale. Bref, un Épineuil gourmand sur la vivacité et le fruit ! Servir à 15° sur une andouillette gratinée au chaource ou un beau de foie de veau.

Dégusté en décembre 2023



10% DE REMISE IMMÉDIATE
 la bouteille 75cl
~~5€²⁵~~ **4€^{HT(1)}**
4⁷³
 le carton de 6 : 28,35€HT



**COTEAUX
 BOURGUIGNONS 2022
 VIGNERONS
 DES PIERRES DORÉES**

La Pépîte.

Jolie robe grenat pourpre clair. Nez gourmand et pulpeux de fruits rouges et noirs, un rien d'airelles et de noyaux. Bouche "taquine", suave, souple et harmonieuse à la sapidité parfaite ! Chair friande et divinement fruitée offrant un vin rouge léger et convivial sur la finesse et l'élégance. Finale griottes écrasées. Servir vers 13/14° sur viandes blanches et volailles rôties.

Dégusté en décembre 2023

Existe aussi en blanc



la bouteille 75cl
~~10€⁶⁹~~ **10€^{HT(1)}**
10¹⁹

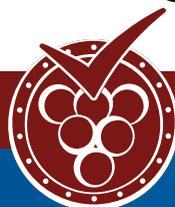
**BOURGOGNE HAUTES-
 CÔTES-DE-BEAUNE 2023
 NUITON-BEAUNOY**

Grande Cuvée.

Belle robe grenat framboisé. Nez frais de cassis, de framboises tièdes, d'airelles, de noyaux. La bouche est nette et franche aux bons goûts d'un Pinot jovial, croquant et juteux. Chair vineuse de caractère certes, mais privilégiant gourmandise et digestibilité. Rétro griottes, mûres et poivre blanc. Idéal sur une canette aux fruits et son jus court acidulé. Servir vers 16°.

Dégusté en janvier 2024

uniquement chez
METRO



UNIQUEMENT CHEZ METRO



10% DE REMISE IMMÉDIATE
 la bouteille 75cl
~~6€⁹⁰~~ **6€^{HT(1)}**
6²¹
 le carton de 6 : 37,26€HT

**BOURGOGNE
 PINOT NOIR 2023
 VALENTIN VIGNOT**

Robe grenat de bel éclat. Beaux fruits rouges au nez, bien kirschés, finement épicés. En bouche, un fruité mûr d'un beau Pinot éclatant et tonique ! Une chair vineuse bien placée et relevée sur une texture fine, élégante et veloutée !! Finale de noyaux, cassis, framboises, airelles et pointe de violette ! Bravo !! Sera parfait vers 15° sur viandes et fromages.

Dégusté en juin 2024



la bouteille 75cl
~~9€⁵⁹~~ **9€^{HT(1)}**
9⁰⁹



**BOURGOGNE
 PINOT NOIR 2022**

DOMAINE DAMPT FRÈRES

Chevalier d'Éon.

Belle robe grenat violacé clair. Nez finement poivré sur des saveurs de griottes, de noyaux et de poivre gris. La bouche est serrée, vineuse et croquante évoluant sur une finale réglissée. Un joli Pinot cossu et gourmand en provenance de l'auxerrois !! Finale bien framboisée et touches de paprika. Servir sur la jeunesse de son fruit vers 14° avec une viande rouge, charcuteries.

Dégusté en décembre 2023

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.

#VinsRouges

📍 Bourgogne



la bouteille 75cl
~~10[€]~~⁹⁹ **9[€]**HT⁽¹⁾
9[€]99

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS 2022 DOMAINE DES FOURNACHES

Robe rubis sombre. Nez gourmand, fruité et acidulé d'un Pinot de jeunesse aux touches de framboises, de cerises. Comme prévu, la bouche est juteuse et croquante, le spectre aromatique est bien là juste réhaussé de petits tanins accrocheurs et poivrés. Ensemble parfaitement vinifié. Finale pulpeuse à souhaits ! Vers 14° sur viandes et volailles, fromages régionaux.

Dégusté en décembre 2023

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl



la bouteille 75cl
~~15[€]~~⁹⁹ **14[€]**HT⁽¹⁾
14[€]99

MERCUREY 2019 DOMAINES F. PICARD

Une jolie robe rubis profonde. Le nez est bluffant ! Un boisé maîtrisé et fondu avec des notes de cassis, de mûres et griottes macérées. La bouche est franche, on retrouve nos fruits noirs. Les tanins se sont assagis, prêt à boire à 16° sur des rognons de veau.

Dégusté en juin 2024



la bouteille 75cl
~~13[€]~~⁹⁹ **13[€]**HT⁽¹⁾
13[€]49

MARSANNAY 2022 MOILLARD-THOMAS

Belle robe grenat aux reflets pourpre clair. Joli coup de cœur pour cette A.O.P. des Côtes-de-Nuits situé juste au sud de Dijon ! Ici le Pinot se veut souple, gourmand et d'une digestibilité indécente. Bouche pulpeuse et croquante de fruits rouges, petits tanins fondants et très finement relevés. Pas de doute, une appellation en devenir... Offrant également quelques blancs et rosés confidentiels. Vers 15°.

Dégusté en janvier 2024



la bouteille 75cl
~~15[€]~~⁹⁹ **15[€]**HT⁽¹⁾
15[€]49

GIVRY 1ER CRU 2023 DOMAINE GOUBARD

Robe grenat pourpre clair. Nez frais et fringant de pulpe de cassis, de myrtilles et de prunes fraîches. En bouche, le fruité pulpeux mène la danse au départ... Mais ce 1^{er} cru a plus d'un tour dans son sac : le milieu de bouche dévoile une trame tannique ferme mais veloutée, goûteuse mais serrée. Vrai Givry finement boisé à croquer sur les fruits et les épices de sa jeunesse !! Vers 14°.

Dégusté en juin 2024



la bouteille 75cl
~~13[€]~~⁸⁵ **13[€]**HT⁽¹⁾
13[€]35
le carton de 6 : 80,10€HT

BOURGOGNE 2022 LOUIS JADOT

Pinot Noir. Couvent des Jacobins.

Belle robe grenat sombre. Nez plaisant et gourmand de fruits rouges acidulés, d'airelles et de noyaux. Bouche souple et poivrée, aux petits tanins serrés et accrocheurs. La chair est bien digeste et coulante, à la fois pulpeuse et conviviale. Finale bien typée Pinot. Une réussite ! Servir vers 15/16° sur viandes rouges grillées et braisées.

Dégusté en décembre 2023

Existe aussi en Bourgogne Chardonnay



la bouteille 75cl
~~16[€]~~⁹⁰ **16[€]**HT⁽¹⁾
16[€]40

MERCUREY 2023 DOMAINE MICHEL JUILLOT

Robe grenat sombre. Nez complet de Pinot sur la pulpe de cerises, le cassis écrasé et un rien de groseilles. Nuances fine d'élevage et touche de noyaux. Bouche franche et juteuse, le fruité kirsché est exemplaire, tout juste souligné de beaux tanins goûteux et kirschés. Finale de belle longueur aux touches framboisées. Vers 16° sur une canette ou un pigeon.

Dégusté en juillet 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~15€⁹⁰~~ **14€^{HT}(1)**
31



**GIVRY 1^{ER} CRU 2022
 DOMAINE VINCENT LUMPP**

Le Vigron.

Robe grenat pourpre sombre, reflets framboisés. Nez franc et complexe de petites baies juteuses de fruits rouges, de poivre blanc. Bouche franche et nette, au croquant de Pinot incomparable !! Chair vineuse de superbe densité pour l'appellation, tanins aguicheurs et très joueurs ! Grande et longue finale pulpeuse sur la griotte écrasée et le noyau. Vers 14/15° sur un ongle de veau aux échalotes.

Dégusté en décembre 2023

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~34€⁵⁰~~ **31€^{HT}(1)**
05



**POMMARD 1^{ER} CRU 2022
 DOMAINE MACHARD
 DE GRAMONT**

Clos Blanc.

Belle robe grenat pourpre clair. Nez juteux et toasté de griottes, de jus de cassis. Superbe !! Bouche franche et nette au fruité mûr et bien définie. Trame sérieuse et bien pensée autour de tanins serrés de belle authenticité ! Pas de doute, nous sommes bien à Pommard ! Éclat, profondeur et race sont bien là ! Dès à présent vers 16° sur un pigeon, un rognon de veau.

Dégusté en janvier 2024

la bouteille 75cl
~~29€⁹⁰~~ **28€^{HT}(1)**
90



**BEAUNE 1^{ER} CRU 2017
 LOUIS JADOT**

Robe d'un éclatant grenat clair. Beau nez de Pinot mûr, un fruité épatant de framboises, de griottes et de cassis compotés. Savoureux et crémeux ! Bouche suave, fraîche et élégante... Un bonheur d'une trame aérienne et juteuse, une classe folle au velouté exquis... De la dentelle de Côte-de-Beaune façon Chambolle et Vosne-Romanée ! Quelle réussite, pur bonheur !! Servir vers 14° sur un ris de veau braisé.

Dégusté en mars 2024

la bouteille 75cl
~~36€⁵⁰~~ **35€^{HT}(1)**
50



**GEVREY-CHAMBERTIN
 2022
 DOMAINE MARCHAND
 FRÈRES**

Vieilles Vignes.

Superbe robe grenat violine. Notes de fruits rouges et noirs confiturés; framboise, griotte, groseille et une pointe d'épice poivrée. En bouche, belle ossature typée Gevrey, de l'allonge, de la race et un pulpeux exquis souligné d'un boisé fondu et suave. Ces vieilles vignes apportent ce surcroît de profondeur et d'expression ! Déjà séducteur en prime jeunesse, il vieillira avec grâce ! Vers 16° sur un civet ou une daube.

Dégusté en janvier 2024

nouveau

la bouteille 75cl
~~29€⁵⁰~~ **28€^{HT}(1)**
50



**POMMARD 2022
 RENÉ TARDY & FILS**

Le Bas des Saussilles.

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 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 faisán, une côte de veau.

Dégusté en mars 2024

la bouteille 75cl
~~39€⁹⁹~~ **38€^{HT}(1)**
99



**NUITS-SAINT-GEORGES
 2021
 LOUIS JADOT**

Robe grenat aux fins reflets rubis. Nez dense et complet de fruits rouges et noirs, nuances de poivre gris et de myrte. Bouche opulente, racée et voluptueuse. Chair profonde aux tanins racés et expressifs ! Grande et heureuse finale de cassis grillés et de griottes mûres. À déguster dès à présent autour de mets de caractère : pigeons, rognons, bœuf. Servir vers 16/17°, carafé de préférence.

Dégusté en juin 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.

#VinsRouges

♥ Vallée de la Loire

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

2€^{HT*}
90

le carton de 6 : 17,40€HT



VIN DE FRANCE 2023 LE P'TIT BUISSE

Pinot Noir.

Belle réussite ce 2023, bingo !!! Nez croquant bien kirsché de petites baies de fruits rouges et noirs. Un rien de prunelle et de noyaux. Bouche suave, juteuse et ronde d'un Pinot "glouglou" bien extrait. Belle finale accrocheuse et joviale à savourer sur la jeunesse de son fruit !! Le Pinot Noir des copains !! Servir vers 12/14° sur viandes blanches, pâtes et terrines, fromages doux.

Dégusté en février 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

7€^{HT}
49 **6€^{HT}**
74

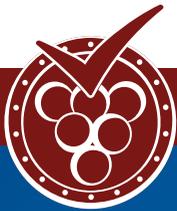


CHINON 2023 BAUDRY-DUTOUR

**"L'Ainsi fait".
Sans soufre ajouté.**

Troisième millésime pour ce Chinon sans soufre ajouté ! Grande robe grenat pourpre. Intense nez de fruits noirs, de réglisse et de poivre gris. Un vrai grand Chinon de tempérament, au pulpeux dantesque et supérieurement vinifié !! Bravo aux équipes Baudry-Dutour !! Finale "glouglou" d'une précision ahurissante ! Quelle réussite ! Vers 14° sur cochonnailles et lyonnaises régionales !!

Dégusté en mars 2024



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

10€^{HT}
99 **9€^{HT}**
89



SANCERRE 2022 MICHEL LAURENT

Grande réserve.

Robe rubis sombre. Nez parfait de framboises, de griottes, d'airelles, de noyaux et de poivre gris. La bouche est élégante et souple et vineuse. Structure bien pensée pour bien tenir à table. Belle finale efficace et veloutée. Un Sancerre rouge consensuel par excellence ! Servir vers 15° sur canard, cochon, bœuf ou charcuteries.

Dégusté en juin 2024

la bouteille 75cl

14€^{HT}
99 **13€^{HT}**
99



CHINON 2020 CHÂTEAU DE LA GRILLE

Baudry Dutour.

Robe grenat sombre profond. Nez finement torréfié empli de fruits noirs mûrs et relevés. Bouquet d'épices, de tabac blond, de fèves fraîches de cacao. Bouche à l'attaque sérieuse et opulente bâtie autour d'une belle palette fruitée. Ossature riche et bien extraite d'un Chinon de grande classe !!! Servir carafé vers 15° sur solides viandes rouges, abats et petits gibiers à plumes.

Dégusté en janvier 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

4€^{HT}
29 **3€^{HT}**
86



CHINON 2023 MICHEL LAURENT

Jolie robe grenat pourpre sombre. Nez intense et juteux de fruits noirs kirschés et épicés. Bouche dense, joliment bâtie autour de tanins fermes et poivrés, un joli fruité suave et rond. Serré et croquant, il se livre pleinement. Finale cassis, cerises, airelles et poivres. Servir vers 15/16° sur abats, viandes rouges grillées, terrines angevines.

Dégusté en février 2024

Existe aussi en demie bouteille 37,5cl

la bouteille 75cl

11€^{HT}
99 **11€^{HT}**
39

le carton de 6 : 68,34€HT



SANCERRE 2022 DOMAINE REVERDY-DUCROUX

Comme en Bourgogne, le Pinot Noir règne en maître à Sancerre !! Nez gourmand de griottes, d'airelles et de framboises. Trame bien bâtie et nette autour d'une ossature suave et croquante. Ensemble séduisant, velouté et très bien réalisé. Longue finale aux soupçons de griottes et de mûres. Une A.O.P. rouge très populaire en restauration ! Servir vers 14/15° sur viandes, volailles, fromages doux.

Dégusté en mars 2024

Existe aussi en demie bouteille 37,5cl

♥ Vallée de la Loire

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

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



BOURGUEIL 2023
DOMAINE CASLOT-PONTONNIER

Cuvée des Coteaux Vieilles Vignes.

Robe grenat pourpre. Nez complexe et bien poivré de petites baies de fruits noirs, nuances de réglisse fraîche, de cachou. En bouche, le Cabernet Franc est là : franc, fougueux et savoureux ! Ossature tannique bien placée et judicieux de pulpe confite. Harmonieux, complet et racé, cette pépite de Bertrand Caslot est une aubaine à Bourgueil !! Vers 16° sur viandes rouges, terrines et pâtés.

Dégusté en juin 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

uniquement chez
METRO



SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2023
DOMAINE JACQUES & VINCENT MABILEAU

La Gardière.

Robe grenat profond. Joli nez mûr et poivré de beaux fruits noirs. En bouche ce millésime est un trésor de finesse et d'équilibre !! La matière est mûre et pulpeuse sur une trame vineuse élégante et soyeuse. Grand travail de sélection dans les parcelles ! Bravo ! Grande finale de panache et d'épices ! Il accompagnera viandes, volailles, fromages et charcuteries. Servir vers 15°.

Dégusté en mars 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

la bouteille 75cl
5€HT
le carton de 6 : 35,34€HT



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
5€HT*
le carton de 6 : 31,44€HT



SAUMUR-CHAMPIGNY 2023
DOMAINE DES SANZAY

Les Tuffes.

Robe grenat pourpre sombre violacé. Nez frais et serré de beaux fruits noirs poivrés et d'épices. Bouche terriblement gourmande et ample d'un sublime Saumur-Champigny !! Intensité, profondeur, race des tanins, chair vineuse à la charpente et l'ossature affirmées. La palette aromatique est de toute beauté et la maturité de récolte exemplaire. Céline et Didier ont encore fait des merveilles sur 2023 !!! Courez !! Servir vers 15° sur viandes.

Dégusté en mars 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

uniquement chez
METRO

10% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 75cl
~~9€HT~~ **8€HT(1)**
8,90



MENETOU-SALON 2023
DOMAINE DE L'ERMITAGE

Famille De La Farge.

Jolie robe grenat sombre. Nez gorgé de fruits rouges, de griottes, de noyaux et d'épices douces. La bouche est souple et veloutée, aimable, ronde et gourmande. Petits tanins civilisés apportant juste ce qu'il faut de relief et de profondeur. L'ensemble est bien complet, gourmand et friand. Servir vers 15° sur viandes blanches, poissons grillés.

Dégusté en juin 2024

Existe aussi en blanc

♥ Alsace

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

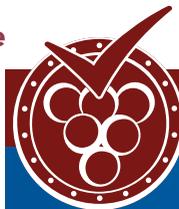
soit la bouteille 75cl
6€HT*
6,65
le carton de 6 : 39,90€HT



ALSACE PINOT NOIR 2022
FAMILLE HAULLER

Jolie robe rubis de belle concentration pour ce cépage. Nez expressif et bien fruité de cerises griottes, à la fois mûr et sauvage. En bouche, c'est un Pinot Noir juteux, frais et légèrement acidulé, aux notes de groseilles, finale tonique sur le noyau de cerise. C'est un vin gourmand de soif qui accompagnera à merveille vos terrines, charcuteries et volailles. Servir vers 18°.

Dégusté en avril 2024



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 75cl
~~5€HT~~ **4€HT(1)**
4,76
le carton de 6 : 28,57€HT



ALSACE PINOT NOIR 2023
HENRI WEBER

Robe grenat soutenu de bel éclat. Nez pulpeux et noblement confit de fruits rouges et noirs à parfaite maturité. Bouche racée de belle opulence du Pinot éclatant et bien serré. Chair vineuse de premier ordre entre concentration et suavité, beaucoup de précision sur l'extraction. Finale digeste sur les épices douces et les noyaux. Servir vers 14° sur viandes et fromages.

Dégusté en juin 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

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.

#VinsBlancs

36

Vallée de la Loire

39

Bordeaux et Graves

40

Sud-Ouest

41

Languedoc-Roussillon

42

Vallée du Rhône

44

Corse/Provence

45

Alsace

46

Bourgogne

49

Beaujolais/Jura/Savoie

50

Moelleux & liquoreux

36 Vallée de la Loire

39 Bordeaux et Graves

40 Sud-Ouest

41 Languedoc-Roussillon

42 Vallée du Rhône

44 Corse/Provence

45 Alsace

46 Bourgogne

49 Beaujolais/Jura/Savoie

50 Moelleux & liquoreux



UNIQUEMENT
CHEZ METRO

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~9,77~~ **8,79** €HT (1)

POUILLY-FUMÉ 2023 MICHEL LAURENT

Robe or jaune pâle doré aux beaux reflets émeraude. Nez juteux et croquant d'un beau Sauvignon mûr et tonique ! Effluves d'agrumes et fruits blancs, notions d'exotisme et de pamplemousses. Bouche emplie de vivacité et de salinité, bien droite à la pureté aromatique parfaite ! La chair est nette, tranchante et ciselée ! Vers 11/12° sur poissons, fruits de mer, coquillages.

Dégusté en février 2024



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~5,19~~ **4,67** €HT (1)
le carton de 6 : 28,03€HT



ANJOU 2023 LE LOGIS DE BRAY

Chenin.

Nez majestueux de fruits jaunes, d'épices douces, quelques touches balsamiques. Grande bouche droite, nette et de petites rondeurs acidulées sur une chair possédant complexité et longueur. Plaisir/prix ahurissant pour cette qualité !

Ce Chenin sec minéral et racé est un must ! Vers 9/10° sur absolument tous produits de la mer.

Dégusté en mars 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
7,49 €HT*
le carton de 6 : 44,94€HT



QUINCY 2023 BERNARD GOUREAU

Robe or jaune pâle aux reflets argentés. Nez frais et typique d'un beau Sauvignon, aux notes d'agrumes et de buis. La bouche est tonique, saline et sacrément aromatique ! Chair vineuse ciselée et tranchante offrant de la gourmandise, des saveurs d'agrumes confits et ce qu'il faut d'exotisme pour la nervosité ! Servez-le vers 10° sur un joli fromage de chèvre, poissons et coquillages.

Dégusté en mars 2024

Existe aussi en demi-bouteille
37,5cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

2€^{HT*}
82

le carton de 6 : 16,92€HT



VIN DE FRANCE 2023 LE P'TIT BUISSE

Sauvignon.

Quelle classe ce 2023 !! Robe or vert pâle. Nez agrumé et exotique possédant éclat et panache ! Des agrumes, de la tension, un fruité exubérant à souhait. Joli blanc vibrant et tranchant se livrant sans aucune réserve !! Salin, iodé, goûteux et d'une extrême rapidité, ce P'tit Buisse s'invite à l'apéritif et à table ! Servir vers 9° sur coquillages, poissons, sushis et tapas de la mer.

Dégusté en octobre 2023

la bouteille 75cl

5€^{HT}
69 5€^{HT}
29

le carton de 6 : 31,74€HT



CHEVERNY 2023 DOMAINE MAISON

Belle robe or pâle et reflets verts. Nez exotique et tonique de passion, de litchi, de citron vert et de badiane. La bouche est explosive et tranchante sur une palette aromatique citronnée et saline. La chair est précise, nette, cristalline et ciselée tout en conservant une vinosité présente et fraîche. Servir vers 9° sur fruits de mer, apéritifs, poissons crus, fromages de chèvre.

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT
2 OFFERTES

soit la bouteille 75cl

2€^{HT*}
32

le carton de 6 : 13,92€HT



VAL DE LOIRE CHARDONNAY I.G.P. 2023 VIGNOBLE GILBERT CHON

Les Hauts de la Jousnelinière.

Jolie robe claire et limpide. Nez engageant de fruits jaunes bien mûrs. En bouche, on retrouve tout ce qui a fait le succès de cette cuvée : du fruit, de la fraîcheur et un bel équilibre. Une nouvelle fois parfaitement vinifiée, ce Chardonnay au rapport qualité/prix imbattable, sera idéal pour vos suggestions de vin au verre. Servir vers 8/10° sur entrées, poissons, chèvres frais et 1/2 secs.

Dégusté en mars 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€^{HT*}
99

le carton de 6 : 35,94€HT



MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE 2022 CLOS DES ORFEUILLES

L'Odysée Minérale.

Jolie robe or pâle d'une belle brillance. Un nez franc sur des fleurs blanches, acacia, quelques zestes d'agrumes, à l'aération se révèle une fine touche minérale. La bouche est riche, vineuse mais ciselée, minérale. Un Muscadet de très belle facture sur une chair mûre et sapide. Jolie tension saline du millésime. Servir vers 8° sur coquillages et poissons grillés.

Dégusté en janvier 2024

20% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

6€^{HT}
25 5€^{HT}
(1)



TOURAINNE SAUVIGNON 2023 DOMAINE VINCENT RICARD

Le Petiot.

Robe or jaune doré pâle. Superbe nez d'exotisme, de citrons, de genêts, de pommes Granny. Comme toujours avec Vincent Ricard, beaucoup de pureté aromatique, de la maturité, beaucoup de gourmandise et de convivialité !! Sauvignon ciselé et tranchant à la vinosité bien placée possédant nervosité, fraîcheur et tension. Servir dès à présent vers 9° sur coquillages, fruits de mer, poissons.

Dégusté en mars 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

9€^{HT}
49 8€^{HT}
54



MENETOU-SALON 2023 DOMAINE DE L'ERMITAGE

Famille de La Farge.

Belle robe lumineuse or vert pâle. Joli nez agrumé de chair de pamplemousse, de citrons mûrs, de zestes et de fruits de la passion. Bouche droite, nette, ciselée, sapide et remplie de fraîcheur et de vivacité. Chair vibrante, exotique et bien iodée grâce à ce vrai profil minéral et tendu. Finale bergamote et silex. Une référence incontournable ! Servir vers 11° sur fruits de mer, apéritifs.

Dégusté en juin 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~9€⁹⁹~~ **8€⁶³** HT⁽¹⁾



QUINCY 2023
DOMAINE DES BALLANDORS.
VIGNOBLES TATIN

L'Envolée.

Robe or doré clair, brillance et limpidité. Nez sur les fruits blancs, les agrumes et un brin d'exotisme. Bouche nette, fraîche et fringante d'un Sauvignon bien né ! Belle trame nerveuse mais possédant ce qu'il faut de gras pour une parfaite tenue à table. Grande finale bergamote et pamplemousse rose. Idéal vers 10° sur fruits de mer et coquillages sautés à la plancha.

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
9€⁴⁰ HT*
 le carton de 6 : 56,40€HT



POUILLY-FUMÉ 2023
Les Chailloux.

Second millésime pour ce superbe Pouilly-Fumé ! Grande robe or vert pâle scintillant. Nez tonique, frais et balsamique d'un Sauvignon agrumé et exotique. La bouche est emplie de vivacité et de nervosité, chair vineuse ciselée et minérale, possédant tonus et précision. Longue finale équilibrée citron vert, bergamote et yuzu. Idéal vers 9/10° sur coquillages, poissons et fruits de mer.

Dégusté en mars 2024

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
9€⁹⁹ HT*
 le carton de 6 : 59,94€HT



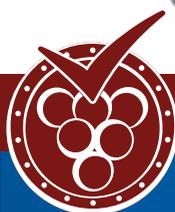
POUILLY-FUMÉ 2023
LA PERRIÈRE

Les Genièvres.

Grande robe or doré pâle et lumineuse. Sublime nez de bergamote, de yuzu et de citrons verts. Attention Sauvignon de Haut vol !! La bouche confirme les premières impressions. Structure parfaite alliant le citronné à une vinosité complexe et minérale. Ici, pas de doute, on a recherché le complexe, le vineux et la puissance. Grande race d'expression !! Idéal vers 10° sur un bar au fenouil.

Dégusté en juin 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~11€⁹⁹~~ **10€⁷⁹** HT⁽¹⁾
 le carton de 6 : 64,75€HT



SANCERRE 2023
MICHEL LAURENT

Grande Réserve.

Robe jaune doré or pâle. Intense nez d'un Sauvignon tonique : du floral, du fruité, litchis, passion. Chair précise et nette, conjuguant fraîcheur et tension ; vinosité de belle envergure. Finale tranchante et balsamique, aux délicieuses touches salines. Un must have sur votre carte des vins ! Vers 11° sur fruits de mer, poissons, crottins et autres chèvres du Berry !!

Dégusté en juin 2024

Existe en demi-bouteille 37,5cl

la bouteille 75cl
~~12€⁹⁹~~ **11€⁹⁹** HT⁽¹⁾
 le carton de 6 : 71,94€HT



SANCERRE 2023
DOMAINE
REVERDY-DUCROUX

Robe or jaune doré brillant. Nez de fruits blancs et jaunes, nuances citronnées de bergamote, salinité. Bouche ample et vineuse, néanmoins fort bien soutenue par une acidité fringante et gourmande. Finale calcaire et silex. Grand Sancerre de relief assurant en bouche tonus et minéralité !! Bravo Laurent ! Servir vers 11° sur poissons et coquillages.

Dégusté en mars 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

♦ Bordeaux et Graves

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~2,49~~ **2,24** €HT⁽¹⁾
 le carton de 6 : 13,45€HT



BORDEAUX 2023 MARQUIS DES BOIS

Robe or vert pâle brillante et lumineuse. Nez gourmand, frais et tonique au fruité exotique et agrumé. Bouche droite et nette emplie de vivacité et de tranchant. Vinosité dynamique et sapide au ciselé maîtrisé. Ensemble parfaitement vinifié et équilibré. Déguster vers 9° sur poissons, fruits de mer et coquillages.

Dégusté en décembre 2023

10% DE REMISE IMMÉDIATE

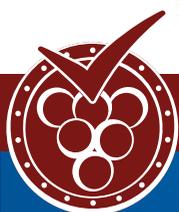
la bouteille 75cl
~~3,99~~ **3,59** €HT⁽¹⁾
 le carton de 6 : 21,56€HT



BORDEAUX 2023 CHÂTEAU LES VERGNES

Robe jaune or pâle, reflets brillants. Nez expressif et agrumé : citrons jaunes et verts, de chlorophylle et du chèvrefeuille. Bouche gourmande et tonique à l'attaque vive et minérale. Chair précise, vibrante, ciselée et délicieusement iodée ! Longue finale passion et mangue. Servir vers 10° dès à présent sur apéritifs, fruits de mer, poissons.

Dégusté en décembre 2023



UNIQUEMENT CHEZ METRO

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~2,79~~ **2,79** €HT*
 le carton de 6 : 16,75€HT



BORDEAUX 2023 FONTBREUIL

Sauvignon.
 Nez de Sauvignon juteux et gras avec ses senteurs mentholées d'orties blanches, de bourgeons de cassis, mêlées de notes fruitées empreintes d'exotisme. Bouche tonique et fraîche et aux petites rondeurs désaltérantes, un rien iodées et minérales. Un vin pur et souple à la finale tendue et droite. Servir vers 10° sur fruits de mer et poissons, apéritif.

Dégusté en décembre 2023
 Existe aussi en rouge

16% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~4,99~~ **4,16** €HT⁽¹⁾
 le carton de 6 : 24,95€HT



BORDEAUX 2022 GRAND BATEAU

Robe or vert pâle, brillance. Nez parfait et dynamique d'écorces de citrons verts, de fruits blancs et exotiques, soupçons de poires acidulées. Bouche gourmande et finement toastée sur un joli blanc fringant vanillé. Naviguons entre fraîcheur, gourmandise et vinosité !! Alors, on le fait ce tour en bateau ? Servir vers 9/10° sur poissons crus et cuits, coquillages snackés à la plancha.

Dégusté en février 2024
 Existe aussi en rouge

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~3,30~~ **2,97** €HT⁽¹⁾
 le carton de 6 : 17,82€HT



ENTRE-DEUX-MERS 2023 LES LINDARETS

Robe jaune pâle, belle limpidité, légers reflets verts. Petit nez d'agrumes, un brin fleuri d'exotisme, de belles touches de chlorophylle. En bouche, c'est franc et bien ciselé. Les notes aromatiques sont légères, fruitées, et sont portées par un fond minéral. Finale équilibrée litchis, citron vert et pamplemousse rose. Servir vers 8° dès l'apéritif ou avec des fruits de mer.

Dégusté en juillet 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~4,09~~ **3,68** €HT⁽¹⁾



GRAVES 2023 LES CROIX BLANCHES

Robe jaune doré pâle, scintillante. Nez frais et exotique d'agrumes, zestes de bergamote et touches d'exotisme. Bouche tonique et ciselée au fruité tonique, gourmand et exubérant. Ensemble droit et net au profil acidulé et minéral. Finale évoquant le pamplemousse et le yuzu. Servir vers 10° sur fruits de mer, poissons et chèvre frais.

Dégusté en mai 2024

uniquement chez
METRO

uniquement chez
METRO

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.

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

1€HT*
191

le carton de 6 : 11,45€HT



ATLANTIQUE I.G.P. 2023 L'OCÉADE

Issu d'un terroir typique bénéficiant des embruns de l'océan Atlantique, L'Océade est un vin blanc issu du Sauvignon blanc. Une robe jaune pâle, brillante et limpide. Un nez sur la fraîcheur où se mêlent des notes d'agrumes et de fruits de la passion. Une bouche vive et équilibrée, dévoilant un joli profil aromatique et parfaitement tranchant. Servir à 8°.

Dégusté en février 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

3€HT (1)
349 314

le carton de 6 : 18,85€HT



GAILLAC PERLÉ 2022 CAVE DE LABASTIDE DE LÉVIS

Les brozes.

Robe jaune pâle, à peine voilée d'or vert et un bouquet de pommes et de citron frais. En bouche, l'attaque est fraîche, franche et fruitée, à la chair légèrement grasse ainsi qu'un côté perlant très amical ! La finale persiste sur les fruits blancs et la fraîcheur apportant en plus une jolie touche florale. Servir vers 10°, avec un plateau de fruits de mer ou du poisson grillé.

Dégusté en janvier 2024

20% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

2€HT (1)
39 191

le carton de 6 : 11,47€HT



CÔTES-DE-GASCOGNE I.G.P. 2023 HIRONDELLE

Sec.

Robe pâle et brillante, aux reflets argentés. Au nez, son bouquet évoque le zeste d'agrumes, les fruits exotiques et la chlorophylle. Puis vient une finale souple aux parfums d'herbe fraîche et de pomelos désaltérants. Vin de soif, tonique et léger qui s'accordera à merveille sur des fromages frais. Idéal vers 8° dès l'apéritif !

Dégusté en mai 2024

uniquement chez
METRO

la bouteille 75cl

4€HT (1)
29 393

le carton de 6 : 23,58€HT



CÔTES-DE-GASCOGNE I.G.P. 2023 VIGNOLE UB Y

Tortue.

Robe or pâle brillante. Nez aromatique, aux notes gourmandes de pêches de vigne fraîches, d'agrumes du Sauvignon blanc. La bouche est goûteuse, les arômes flamboyants de fruits de la passion laissent place à des notes bien citronnées en finale. À déguster avec un tartare de bar aux zestes de citron vert, couteaux à la plancha. Servir à 10°.

Dégusté en mai 2024

la bouteille 75cl

2€HT (1)
49 236

le carton de 6 : 14,16€HT



COMTÉ TOLOSAN I.G.P. 2023 Juste le blanc.

Frais, vif, gourmand avec des touches de tilleul et de poivre blanc. Souvenirs, souvenirs, du film culte : "Dîner de Cons". Il s'appelle Juste Leblanc. Ah bon, il n'a pas de prénom ? Je viens de vous le dire Juste Leblanc... Votre prénom c'est François, c'est juste ? Eh bien lui c'est pareil, c'est Juste. Bon dîner ! Servir frais, avec des tapas dès l'apéritif.

Dégusté en juin 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

4€HT (1)
29 386

le carton de 6 : 23,17€HT



BERGERAC 2022 EPICURUS

Sauvignon.

Robe jaune pâle et brillante. Nez exotique avec une belle expression aromatique évoquant la pêche blanche, les agrumes, le tout toasté (noisettes, amandes grillées). Bouche à la chair fraîche, pleine de saveurs de fruits blancs et jaunes bien mûrs et juteux, encore de la pêche, un peu de pomelo, un soupçon d'ananas et de vanille. Idéal sur des poissons à la plancha. Servir vers 9°.

Dégusté en mai 2024

📍 Sud-Ouest

25% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~4€^{HT} 49~~ **3€^{HT} 37**
 le carton de 6 : 20,20€HT



COMTÉ TOLOSAN I.G.P. 2023

LABASTIDE

Bonheur Nature.

Donnez sa chance à ce vin blanc bio sec qui vous séduira par son équilibre en bouche, sa pureté et ses notes d'agrumes rafraîchissantes. Servir bien frais à l'apéritif ou sur une salade composée et bio évidemment ! Bonheur Nature évidemment !

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~4€^{HT} 16~~
 le carton de 6 : 24,95€HT



JURANÇON SEC 2023

CAVE DE GAN JURANÇON

Altitude 300.

Vin à la robe pâle qui "clacque", un nez qui "splash", puis "bang". Humez ce bouquet exubérant de pamplemousse glacé, d'herbes fraîches, de basilic, de sève ! Buvez cette chair tonique, aromatique, vive et ciselée ! Servez ce vin vers 10° dès l'apéritif, sur des fruits de mer. Venez amateurs dans ce "Jurançon strip" faire des bulles, des "wap", des "crac et des fizzes" !

Dégusté en juin 2024

📍 Languedoc-Roussillon

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~1€^{HT} 66~~
 le carton de 6 : 9,96€HT



HÉRAULT I.G.P. 2023

PETITES BALADES

Robe or pâle, reflets de belle brillance. Nez gourmand de fruits blancs bien citronnés, nuances de poires et de mirabelles. Bouche droite et nette possédant efficacité et sapidité. Trame vineuse de belle nervosité possédant panache et joli punch exotique ! Longue finale minérale et saline. Parfait pour les beaux jours sur poissons et entrées froides. Servir vers 9/10°.

Dégusté en mai 2024

15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~4€^{HT} 69~~ **3€^{HT} 99**
 le carton de 6 : 23,92€HT



PICPOUL DE PINET 2023

ORMARINE

Plo de l'Isabelle.

Robe or jaune clair aux reflets émeraude. Nez citronné de fruits blancs, zestes d'agrumes, nuances badiane et cédrat. Bouche droite, nette, tendue et sapide sur une chair ciselée et minérale. Vinification sur la fraîcheur et le tranchant du cépage. Ensemble de caractère et harmonieux pour cette belle appellation. Servir vers 9/10° sur fruits de mer ou coquillages.

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~4€^{HT} 91~~
 le carton de 6 : 29,46€HT



CORBIÈRES 2023

LA BERGERIE DE LASTOURS

Vin à la robe pâle qui "clacque", un nez qui "splash", puis "bang". Humez ce bouquet exubérant de pamplemousse glacé, d'herbes fraîches, de basilic, de sève ! Buvez cette chair tonique, aromatique, vive et ciselée ! Servez ce vin vers 10° dès l'apéritif, sur des fruits de mer. Venez amateurs dans ce "Jurançon strip" faire des bulles, des "wap", des "crac et des fizzes" !

Dégusté en juin 2024

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~4€^{HT} 99~~
 le carton de 6 : 29,94€HT



CÔTES-DE-THONGUE I.G.P. 2023

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. Vinosité précise et de grande sapidité. Belle longueur finale entre intensités, 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 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.

📍 Languedoc

nouveau

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*
566

le carton de 6 : 33,96€HT



CLAIRETTE DU LANGUEDOC ADISSAN 2023

GERARD 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 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

9€HT*
916

le carton de 6 : 54,96€HT



LANGUEDOC 2023 PUECH-HAUT

Prestige.

Belle robe pâle vert or. Balsamique, floral, salin, fruité blanc. Bouche franche et grasse, ossature bien bâtie sur la puissance et la fraîcheur : tilleul, aubépine, acacia. La vinosité est présente, soigneusement enveloppée d'un boisé camphré. Servir accompagné de quelques gambas grillées, une mouclade safranée vers 11° en carafe.

Dégusté en mai 2024

📍 Vallée de Rhône



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

3€HT
19 **2€HT(1)**
87

le carton de 6 : 17,23€HT



VAUCLUSE I.G.P. 2023 ARMAND DARTOIS

Viognier.

Le Viognier, cépage ancien et célèbre à Condrieu, donne des vins opulents d'épcuriens au plaisir immédiat. Plus aromatique et tonique dans le Vaucluse, il offre une jolie robe jaune pâle et surtout son bouquet exubérant très muscaté. Sa chair est gourmande, aux notes bien fruitées d'abricot. Servez ce partenaire de toutes les occasions bien frais !

Dégusté en février 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*
441

le carton de 6 : 26,46€HT



LUBERON 2023 MARRENON

Amountanage.

Belle robe brillante or pâle, accompagnée de reflets verts. Le nez frais et fruité de fruits blancs est relevé par des notes de poivre blanc. Sa bouche rafraîchissante et complexe est d'une belle longueur. Bel assemblage de Clairette, Ugni blanc et Grenache !! Finale gourmande et tranchante. Délicieux ! Servir entre 9 et 12° sur coquillages à la plancha, poissons crus ou façon meunière.

Dégusté en mai 2024

la bouteille 75cl

5€HT
59 **5€HT(1)**
29

le carton de 6 : 31,74€HT



VIN DE FRANCE 2023 PAUL JABOULET AÎNÉ

Viognier.

Belle robe or jaune pâle aux reflets brillants. Nez très agréable, floral et exotique, nuances de fruits blancs et jaunes. La bouche est franche, fraîche et ronde. De belles saveurs mi-pêche mi-abricot avec un soupçon de thé vert ajoutent gourmandise, tension et fraîcheur. Une bombe de fruits ! Servir vers 12° dès l'apéritif, sur de la cuisine asiatique.

Dégusté en avril 2024

nouveau

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*
24

le carton de 6 : 31,44€HT



CÔTES-DU-RHÔNE 2023
FAMILLE PERRIN

Nature.

Belle robe jaune pâle brillant aux reflets émeraude. Nez expressif, fin mêlant exotisme, fleurs blanches et anis, ce Côtes-du-Rhône blanc bio offre au palais toute sa gourmandise, sa fraîcheur sur une chair ciselée et salivante, juteuse et croquante. Finale fraîche et minérale sur les agrumes et de douces saveurs balsamiques. Vers 10° sur des tartares et carpaccios de poissons.

Dégusté en avril 2024

nouveau

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

21€HT*
99

le carton de 6 : 131,94€HT



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2020

E. GUIGAL

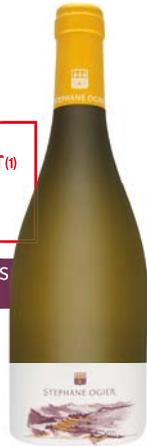
Saintes Pierres de Nalys.

Belle robe jaune paille très clair. Le nez s'ouvre sur des notes fines et florales puis une pointe d'agrumes et de petites effluves mentholées. La bouche est fraîche à l'attaque avec ces notes cédrat, acacia puis un joli gras nous enveloppe le palais. C'est un Châteauneuf-du-Pape blanc très équilibré, tonique, digeste avec un beau volume. Vers 11° sur poissons de Méditerranée.

Dégusté en janvier 2024

la bouteille 75cl
7€HT(1)
99 7€HT(1)
89

5000 BOUTEILLES
DISPONIBLES



CÔTES-DU-RHÔNE 2023
STÉPHANE OGIER

Le Temps est Venu.

Belle robe or doré clair. Nez gourmand et floral de petits fruits blancs, un rien de poivre gris et de coriandre fraîche. Bouche ample, grasse et aromatique libérant une vinosité bien placée parfaitement intégrée à un spectre balsamique tonique et frais. Vin enjôleur et parfaitement vinifié qui appelle la table !! Il sera parfait vers 10/11° autour de poissons pochés et grillés.

Dégusté en mai 2024

la bouteille 75cl
25€HT(1)
49 23€HT(1)
49



CONDRIEU 2022
VIGNOBLES CHIRAT

Les Chays.

Robe or vert doré, intense et brillante. Nez typique et typé de l'appellation par son opulence aromatique : abricot frais, zestes d'agrumes. En bouche, tout fonctionne parfaitement entre le fruité et le gras. Voici un superbe Condrieu vinifié avec précision et identité ! Finale abricots frais et touches de litchis écrasés.. Servir vers 11° dès l'apéritif, sur des Saint-Jacques au curry ou un fromage de chèvre frais.

Dégusté en décembre 2023

la bouteille 75cl
11€HT(1)
39 10€HT(1)
79



CROZES-HERMITAGE 2023

CAVE DE TAIN

Nobles Rives.

Robe jaune doré, parfaite limpidité. Nez aromatique fruité (agrumes, poires, pêches) et floral (fleurs blanches). Belle attaque fraîche, on découvre un palais ample, rond, gras, frais et ouvert sur des arômes de fruits à noyaux. Belle expression d'un balsamique subtil ! Finale légèrement minérale et saline. Servir vers 8/9° sur un tartare de veau, un poisson vapeur, un pélarion demi-sec.

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.

Corse



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
5€HT*
le carton de 6 : 30,48€HT



CORSE 2023 DOMAINE VETRICCIE

Le Domaine Vetriccic est situé sur la commune d'Aghione, en Costa Serena. Belle robe paille aux reflets verts. Au nez, c'est à la fois minéral et gourmand. La bouche présente une attaque citronnée, avec de l'amplitude et de la finesse aromatique. Très bel équilibre, le tout avec longueur. Servir à 11° simplement avec un panier de palourdes.

Dégusté en mai 2024

Provence

la bouteille 75cl
~~10€^{HT}~~ **9€^{HT(1)}**
65



CÔTES-DE-PROVENCE CRU CLASSÉ 2023 DOMAINE DE LA CROIX

Cuvée irrésistible.

Vous connaissez tous La Croix Valmer, presqu'île de Saint-Tropez, ce coin irrésistible... Comme le nom et la provenance de ce nectar ! Irrésistible, un vin tonique au bouquet frais et exotique, à la bouche ample soyeuse et fruité (mangue, fruits de la passion) et une finale franche bien citronnée. En apéritif avec quelques tapas, il accompagnera à merveille des petits farcis. Servir rafraîchi mais non glacé.

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
2€HT*
le carton de 6 : 16,92€HT



MÉDITERRANÉE I.G.P. 2023 Clair Estel.

Robe jaune pâle, brillante. Nez frais sur les agrumes et les blancs, quelques nuances balsamiques bien agréables ! La bouche est nette, gourmande avec une belle pointe saline et une belle longueur. Servir à l'apéritif avec des tapas, on a vraiment envie d'y revenir.

Dégusté en juin 2024

la bouteille 75cl
~~10€^{HT}~~ **9€^{HT(1)}**
99



CÔTES-DE-PROVENCE 2023 MINUTY

M de Minuty.

Un trio de cépages savoureux : Sémillon, Rolle et Ugni blanc. Une robe claire et limpide aux reflets dorés. Un nez à la fois minéral, dévoilant des notes de fruits blancs. La bouche nous conforte avec souplesse et onctuosité, finissant avec une touche de pep's. À déguster au plus vite avec vos poissons en sauce crémeuse, vos viandes blanches en sauce aux champignons ou encore avec vos fromages de chèvre.

Dégusté en mai 2024



la bouteille 75cl
7[€]99 **7[€]49** HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 44,94€HT

ALSACE PINOT GRIS 2022

FAMILLE HAULLER

Belle robe or doré intense. Nez mûr de fruits jaunes finement épicé. Bouche ample et généreuse ; du coing, de la mirabelle tiède et du poivre gris. Vous avez ici un vin bio à tarif tout doux ! Longue finale pulpeuse et fraîche aux nuances d'écorces d'oranges. Servir vers 10/11° sur poissons en sauce, volailles au gingembre rose, apéritifs.

Dégusté en mai 2024



la bouteille 75cl
6[€]65 **6[€]29** HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 37,74€HT

VIN DE FRANCE 2023

FAMILLE HAULLER

L'Ours Blanc.

Jolie robe jaune pâle, brillante. Nez minéral aux notes boisées. Bouche longue et opulente sur des notes de pomme et de citron. Un beau chardonnay qui se mariera très bien avec un poisson ou une volaille vers 10°.

Dégusté en avril 2024



la bouteille 75cl
7[€]49 **6[€]99** HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 41,94€HT

ALSACE RIESLING 2022

FAMILLE HAULLER

Robe or jaune doré clair. Nez mûr et puissant de fruits jaune doré au soleil, soupçons de citrons confits et de mangue. Palette aromatique au fruité ravageur ! Longue finale tranchante, saline, aux touches de pierres à fusil tièdes. Servir vers 11° sur poissons de caractère, volailles épicées façon sucré/salé, munster fermier.

Dégusté en juin 2024



UNIQUEMENT CHEZ METRO



10% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 100cl
3[€]99 **3[€]59** HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 21,55€HT

ALSACE EDELZWICKER HENRI WEBER

Bouchon à vis spécial Barman. Robe or vert, brillance. Nez muscaté gourmand de poires, de melons aux saveurs citronnées, de pommes vertes. Bouche aromatique et gourmande, dotée de franchise et jovialité ! Chair tonique de litchis et de roses fraîches. Finale croquante, très finement épicée. Servir dès l'apéritif et au début du repas vers 9/10°.

Dégusté en juin 2024



10% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 75cl
5[€]55 **5[€]** HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 29,97€HT

ALSACE RIESLING 2022 HENRI WEBER

Robe or jaune doré clair. Nez net et floral de fleurs et fruits blancs. Attaque en bouche pure et ciselée sur ce beau Riesling bio, la chair est tonique et droite aux touches agrumées. Ensemble délicat. Finale aérienne et digeste, l'équilibre est magique ! Servir vers 10° avec vos entrées froides ou vos plats de poissons.

Dégusté en juin 2024



10% DE REMISE IMMEDIATE

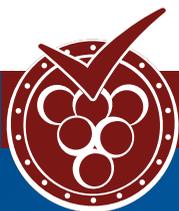
la bouteille 75cl
4[€]79 **4[€]31** HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 25,87€HT

ALSACE PINOT GRIS 2022 HENRI WEBER

Robe jaune doré clair. Nez de coings et de pêches jaunes, pointes d'épices et de bergamote. Un rien de rhubarbe et de poivre blanc. Bouche grasse et complexe autour d'une noble sucrosité liée d'épices douces. Vineux, profond, gourmand et fruité, ce Pinot Gris est un pur bonheur !! Longue finale entre puissance et exotisme. Servir vers 11° sur viandes blanches et spécialités régionales.

Dégusté en mai 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~5,90€~~ **5,31€ HT (1)**
le carton de 6 : 31,86€ HT



BOURGOGNE CHARDONNAY 2023 VALENTIN VIGNOT

Robe or jaune doré clair, belle brillance et limpidité. Nez tonique, floral et bien agrumé aux notes de pêches blanches, de melon et de poires mûres. La bouche est franche et fraîche, soulignée d'un léger gras crémeux aux nuances de noisettes fraîches. Chair vineuse parfaite alliée à un beau profil minéral et ciselé. Servir vers 10/11° sur entrées froides, poissons crus et cuits, coquillages.

Dégusté en mars 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~5,50€~~ **4,95€ HT (1)**
le carton de 6 : 29,70€ HT



BOURGOGNE ALIGOTÉ 2023 VALENTIN VIGNOT

Belle robe or pâle. Nez expressif de fruits blancs et de saveurs finement citronnées et balsamiques. Poires, pommes vertes, citrons verts, touches joliment anisées. Bouche nette et bien tranchante, joli profil ciselé et croquant. Chair vineuse parfaite, cristalline et aiguisée aux fines touches iodées et salines. Droit, net et précis, cet Aligoté donne envie de s'attabler autour de fruits de mer ou de poissons crus, vers 9°.

Dégusté en janvier 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~9,90€~~ **8,91€ HT (1)**
le carton de 6 : 53,46€ HT



CHABLIS 2023 ÉMILE DURAND

Un Chablis de parfaite expression ! Belle robe d'un beau jaune doré d'une brillance impeccable. Citrons jaunes, quelques fruits blancs, un rien de balsamique, du mentholé... Chair ciselée de belle vinosité alliant la tension au fruité, le gras à la fraîcheur. Jolies notes salines et minérales offrant un palais ravi et rassasié !! Vers 10/11° sur vos plats de poissons, quelques coquillages.

Dégusté en février 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~6,19€~~ **5,57€ HT (1)**
le carton de 6 : 33,43€ HT



MÂCON-VILLAGES 2022 VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

Réserve.

Robe or jaune doré brillant et de belle limpidité. Nez frais et balsamique sur les fruits blancs et zestes de cédrat. Bouche délicieusement tonique et saline sur une chair vineuse, vibrante et tranchante. De l'énergie, de la tension et une acidité judicieuse feront de ce beau Mâcon la star de votre table !! Servir vers 11° sur beaux poissons et coquillages.

Dégusté en janvier 2024

Existe aussi en bib et en 37,5cl

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~6,49€~~ **5,84€ HT (1)**
le carton de 6 : 35,05€ HT



COTEAUX BOURGUIGNONS 2023 VIGNERONS DES PIERRES DORÉES

La Pépite - Chardonnay.

Sublime Pépite ! Robe or jaune doré, clair et brillant. Nez gourmand et floral de fruits blancs citronnés. Bouche franche et tonique sur la fraîcheur et la tension, belle vivacité tranchante, évoluant sur un joli gras sapide et dynamique. Chair vibrante à la finale noisettes et amandes fraîches. Un must ! Servir vers 10° sur apéritifs, entrées froides, poissons crus et cuits.

Dégusté en juin 2024

uniquement chez
METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~6,70€~~ **6,03€ HT (1)**
le carton de 6 : 36,18€ HT



MÂCON-VILLAGES 2023 DOMAINE DU FER À CHEVAL Chardonnay.

Robe or doré pâle d'une belle intensité. Très joli nez du Mâconnais à la fois fruité sur des notes d'abricots et floral sur des notes de chèvre-feuille. La bouche est vive, équilibrée avec une finale sur une parfaite minéralité. Vinosité bien balancée sur ce millésime. Un beau Mâcon ciselé et tranchant à déguster vers 10/11° dès l'apéritif, entrées et fromages de chèvre.

Dégusté en mars 2024



la bouteille 75cl
~~7[€]99~~ **7[€]59** HT⁽¹⁾
 le carton de 6 : 45,54€HT

SAINT-VÉРАН 2023
VIGNERONS
DES TERRES SECRÈTES

Grande Réserve.

Robe jaune doré brillant. Nez construit et balsamique de fruits blancs. Bouche nette et dynamique, ciselée et de belle tension minérale. Une chair vineuse de qualité, précise, saline, de belle facture. Très joli tranchant minéral, droiture extrême, pureté fraîche et tonique. Sérieux, complet et superbement équilibré... Servir vers 10/11° sur fruits de mer, coquillages, poissons crus ou cuits.

Dégusté en février 2024



la bouteille 75cl
~~11[€]49~~ **10[€]99** HT⁽¹⁾



CHABLIS 2023
DOMAINE DAMPT FRÈRES

Les Beaumonts.

Robe or doré pâle, reflets verts. Nez fruité et gourmand de fruits blancs et de touches balsamiques. La bouche est ciselée et nette, petit gras agréable et grande fraîcheur combinée à une tension saline magnifique !! Finale sur le silice et le iodé. Un Beaumont de rêve possédant fraîcheur, longueur, vinosité et tonicité !! Servir vers 12° sur des crustacés ou poissons grillés.

Dégusté en juin 2024



la bouteille 75cl
~~11[€]35~~ **10[€]99** HT⁽¹⁾

MÂCON-LUGNY 2023
LOUIS JADOT

Robe or doré clair limpide et brillante. Nez floral aux bonnes saveurs de fruits blancs finement anisés. Nuances d'amandes fraîches, de pulpe de poires. Bouche franche et croquante de belle minéralité. Chair vineuse complexe et de belle salinité provoquant instantanément gourmandise et sapidité. Sur produits marins, de coquillages en fricassée et d'huîtres tièdes au curry. Servir vers 10°.

Dégusté en juin 2024



la bouteille 75cl
~~11[€]69~~ **10[€]99** HT⁽¹⁾

CHABLIS 2023
JEAN-MARC BROCARD

Robe or doré brillant. Nez gourmand aux bons goûts de fruits jaunes et de citrons juteux. Bouche franche, complexe, vineuse et dynamique à la belle chair vineuse. Belle ossature au gras bien présent demeurant précis et aromatique. Long, complet et harmonieux, c'est un modèle du genre !! Bravo ! Servir vers 11° sur poissons, fruits de mer et crustacés.

Dégusté en juin 2024

Existe aussi en Petit Chablis



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~9[€]99~~ **8[€]99** HT⁽¹⁾
 le carton de 6 : 53,95€HT

PETIT CHABLIS 2023
JEAN-MARC BROCARD

Robe jaune doré clair. Nez gourmand et tonique aux fines notes agrumées, fruits blancs acidulés. En bouche, le profil est droit, minéral, net et tendu, la chair se livre ciselée et dotée d'une grande pureté aromatique. Milieu de bouche vineux, tranchant et sec dans un équilibre précis et de grande sapidité. Servir vers 10/11° sur fruits de mer, poissons, chèvres secs.

Dégusté en juin 2024



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~11[€]90~~ **10[€]71** HT⁽¹⁾



CHABLIS 2021
DOMAINE DAMPT FRÈRES

Bréchain Vieilles Vignes.

Robe or jaune doré. Nez de fruits secs et d'herbes fraîches, de citrons, d'asperges et d'amandes fraîchement pilées. En bouche, une très belle tension minérale relayée par un citronné de bergamote. La chair vineuse est tranchante et ciselée, saline et iodée à souhait !! C'est top et à tarif tout doux ! Servir vers 11° sur coquillages, poissons, tatars de daurade ou de bar.

Dégusté en novembre 2023

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.

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
10€^{HT*}
75
le carton de 6 : 64,50€HT



VIRÉ-CLESSÉ 2022
DOMAINE RAPHAËL SALLET
"Clos du Chapitre"
Monopole.

Robe jaune doré clair, brillance. Nez frais et floral sur les fruits blancs, un balsamique bien typé aux nuances de chèvrefeuille et d'herbes fraîches. Chair nerveuse de belle minéralité qui possède un fin gras crémeux et sapide. Prix/plaisir garanti pour cette A.O.P. et cette parcelle exploitée en Monopole (1 seul propriétaire). Servir vers 11° sur poissons et fromages doux.

Dégusté en mai 2024
Existe aussi en magnum 150cl

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~17€^{HT(1)}~~ **16€^{HT(1)}**
16



POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU 2022
J.M. AUJOUX
Art Minéral.

Troisième millésime sur cette A.O.P. récente en 1^{er} cru ! Dans le verre, le vin nous dévoile une couleur or pâle aux reflets brillants. Le nez est intense et généreux sur l'agrumes et les fruits exotiques. En bouche, l'opulence est de mise, on retrouve la générosité du nez avec une finale sur la minéralité. Il s'appréciera entre 10 et 12° sur des filets de turbots ou de jolis fromages de chèvre.

Dégusté en mai 2024

uniquement chez
METRO

nouveau

la bouteille 75cl
~~13€^{HT(1)}~~ **13€^{HT(1)}**
40



RULLY 2022
DOMAINE MARGUERITE DUPASQUIER

Robe or jaune doré brillant. Nez complexe et flatteur, finement toasté d'un Chardonnay de très belle race !! Nuances de pêches jaunes, de curry frais et de noisettes torréfiées. La bouche est ample et généreuse avec des arômes d'agrumes confits et un boisé d'élevage parfaitement intégré. Longue finale équilibrée et salivante ! Bravo ! Servir vers 10° avec Saint-Jacques ou volailles à la crème.

Dégusté en mars 2024

la bouteille 75cl
~~33€^{HT(1)}~~ **32€^{HT(1)}**
39



MEURSAULT 2023
DOMAINE CHRISTOPHE BELLANG
Vieilles Vignes.

Robe jaune bouton d'or. Nez finement brioiché de fruits jaunes bien agrumés, nuances pêche, abricot, noisette fraîche, bergamote et pain grillé. En bouche, un beau relief, ample, ce qu'il faut de gras, une saveur bien beurrée... Joli Meursault racé et authentique à prix canon !! Finale citrons mûrs et amandes. Servir vers 11/12° sur une côte de veau, une salade tiède de homard, un Reblochon affiné.

Dégusté en juin 2024

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

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~15€^{HT(1)}~~ **14€^{HT(1)}**
03



CHABLIS 1ER CRU 2021
DOMAINE DAMPT FRÈRES
Côte de Léchet.

Belle robe or doré pâle. Nez plein, frais et balsamique aux nuances de citrons verts et de tilleul. La bouche est salivante, ciselée et tonique. Chair précise et vibrante, juste soulignée de minéralité et d'un salin bien placé. Rétro-olfaction sur le silex, le yuzu. Parcelle située en face de l'amphithéâtre des Grands Crus ! Vers 11° sur un tartare de bar à la coriandre fraîche.

Dégusté en avril 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~39€^{HT(1)}~~ **35€^{HT(1)}**
10



SAINT-AUBIN 1ER CRU 2022
LOUIS LATOUR

Robe or doré aux reflets paillés. Nez intense et expressifs d'agrumes, de pêches jaunes et de bergamote. Un rien de toasté et de curry frais. Bouche grasse et onctueuse, jolie profondeur d'expression et notes beurrées. Saint-Aubin complet et équilibré possédant toutes les qualités des appellations voisines Chassagne et Puligny ! Foncez !! Vers 11/12° sur volailles crémeuses, crustacés, fromages de caractère.

Dégusté en février 2024

♦ Beaujolais

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

6€HT*
24
37,45€HT



BEAUJOLAIS BLANC 2023
D. PIRON

Chardonnay.

Belle robe or jaune doré clair. Nez gourmand et tonique de citrons, de fruits blancs, d'amandes fraîches et d'un soupçon heureux de balsamique. Bouche franche, nette et possédant ce qu'il faut de gras pour la tenue à table. Chair vineuse adroite et ciselée sur le iodé et à la minéralité sapide et joyeuse. À l'aveugle, pourra rivaliser avec les grands blancs du Mâconnais !! Servir vers 11°.

Dégusté en avril 2024

♦ Jura

le clavelin 62cl
17€99
17€HT(1)
45



CÔTES-DU-JURA 2016
LA MAISON DU VIGNERON

Vin Jaune.

Robe jaune doré paillé or. Nez typique d'un Savagnin élaboré en vieillissement de 6 ans et 3 mois, nuances pommes Boskoop, de curry frais, de noix pilées. La bouche est franche, volontairement oxydative et complexe, et nous rappelle le fumer, le tourber sans oublier les épices. Un incontournable de la gastronomie jurassienne pour la fameuse sauce au vin jaune ! Idéal vers 13° sur un comté 18 mois.

Dégusté en juin 2024

♦ Savoie

la bouteille 75cl
4€99
4€HT(1)
74
le carton de 6 : 28,44€HT



VIN DE SAVOIE
APREMONT 2023
LE VIGNERON SAVOYARD

Jolie robe jaune pâle aux légers reflets dorés. Nez floral, fenouil et Anis. En bouche : un vin riche et minéral, pommes Granny et pointes mentholées. Une tension fraîche et croquante vient charmer nos papilles ! Équilibre des aromatiques sur une trame acide maîtrisée, le tout pour un joli final gourmand ! Servir frais à 9/10° sur soufflé au Beaufort ou tome des Bauges.

Dégusté en mai 2024

uniquement chez
METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE
la bouteille 75cl
4€69
4€HT(1)
22
le carton de 6 : 25,33€HT



VIN DE SAVOIE CHIGNIN
2023
DOMAINE LA CHANCELIÈRE

Fabien Félix & Georges
Navarro.

Robe or pâle, reflets verts. Superbe nez d'amandes fraîches, de tilleul, d'acacia, de poires. En bouche, du tonus et de la vivacité relayés par un joli citronné iodé et minéral ! Délicieux et tellement sapide ! Chair précise et nette de belle tension. Vineux et fringant, ce Chignin de Fabien est une pépite ! Servir vers 11° sur poissons et apéritifs.

Dégusté en mai 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
4€99
4€HT(1)
49
le carton de 6 : 26,95€HT



VIN DE SAVOIE
APREMONT 2023
DOMAINE LA CHANCELIÈRE
Fabien Félix & Georges
Navarro.

Robe pâle aux reflets verts. Le nez est expressif, ouvert et balsamique aux arômes de poires et de pommes vertes. La bouche se dessine tonique et minérale aux notes de fruits blancs et de noyau de pêche. Grande vinosité salivante et équilibrée. C'est l'Apremont par excellence !! Bravo Fabien, c'est top ! Servir vers 9° sur apéritif, fritures de nos lacs et spécialités savoyardes.

Dégusté en mai 2024

la bouteille 75cl
5€49
5€HT(1)
20
le carton de 6 : 31,20€HT



ROUSSETTE DE SAVOIE
2023
LE CELLIER SAVOYARD

Altesse.

Robe jaune doré clair, belle brillance. Nez frais de fruits blancs, de pêche. Bouche ronde et franche, tendue et équilibrée. Vinosité bien placée alliant profondeur, race et punch ! Finale aux notes d'agrumes et de litchis. Cette Roussette accompagnera parfaitement un carpaccio de Saint-Jacques, une ballotine de volaille. Servir vers 10/12°.

Dégusté en juin 2024

uniquement chez
METRO

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.

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
25€HT*
le carton de 6 : 155,95€HT



SAUTERNES 2015 CHATEAU DOISY-VÉDRINES

Grand Cru Classé en 1855.
Belle robe ambre orangé clair. La lumière de ce vin est magnifique. Le nez chaleureux et complexe dévoile des saveurs d'abricots rôtis, d'écorce d'orange, d'exotisme. Bouche magique pleine et dense à la liqueur gourmande ! Un grand Doisy-Védrières !! Ce vin a tout pour vous séduire ! Servir dès aujourd'hui vers 10/12° sur un foie gras poêlé à l'ananas, une salade de fruits exotiques.

Dégusté en décembre 2023

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~3€09~~ **2€78**
le carton de 6 : 16,69€HT



BORDEAUX MOELLEUX 2022 LES ARGUILLETS

Robe limpide aux reflets dorés. Au nez, de belles notes de fruits à noyaux se dévoilent (abricots, pêches). La bouche est sensuelle, exotique et équilibrée. Gourmandise et simplicité sont les mots d'ordre pour partager "Les Arguillets" frais, avec des toasts au foie gras, des verrines façon crumble roquefort et poires, ou encore un carpaccio à l'ananas.

Dégusté en décembre 2023

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

uniquement chez
METRO

la bouteille 75cl
~~2€89~~ **2€64**
le carton de 6 : 15,84€HT



CÔTES-DE-BERGERAC MOELLEUX 2023 LA FLEUR DE MONDÉSIR

Jolie robe or vert, très pâle aux reflets brillants. Nez timide de fruits blancs, de pomme. En bouche, l'attaque est tendre, la matière légère et fruitée. Puis, la chair se met à vibrer, à sursauter. Sensations acidulées équilibrantes, citronnées avec de petites touches de fruit blanc. Servir vers 9/10° dès l'apéritif et/ou au dessert.

Dégusté en juin 2024

uniquement chez
METRO

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~2€89~~ **2€60**
le carton de 6 : 15,61€HT



CÔTES-DE-GASCOGNE MOELLEUX I.G.P. 2018 DOMAINE JEAN BLANC

Caprice d'Amélie.

Belle robe jaune pâle aux reflets dorés. Nez tout en fraîcheur aux notes florales de fleurs d'acacias et aux arômes exotiques. En bouche, le style est moelleux mais aérien et désaltérant. Le fruit domine, porté par un léger gras plein de gourmandise. Un "joli bain de soleil" qui accompagnera apéritif, fromage de chèvres et petites gourmandises de fin de repas. Servir vers 9°.

Dégusté en juin 2024

la bouteille 75cl
~~5€49~~ **5€03**
le carton de 6 : 30,20€HT



CÔTES-DE-GASCOGNE I.G.P. 2023 VIGNOBLE UBY

Les Tortues Gros Manseng.

Jolie robe or pâle. Son nez est frais, juteux, sur les fruits blancs, la pêche et l'abricot. Quel beau fruité exotique si emblématique de la Gascogne ! La bouche est tout aussi gourmande, moelleuse et très fruitée, toujours sur les fruits blancs avec une jolie longueur. Proposer cet incontournable de votre gamme pour un apéritif doux, sur une brochette d'abricots au miel de romarin ou un fromage à pâte persillée.

Dégusté en juin 2024



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~5€49~~ **4€94**
le carton de 6 : 29,65€HT



MONBAZILLAC 2023 BAJAC

Le Monbazillac a le vent en poupe en privilégiant un style frais qui attire une cible plus large de consommateurs. Robe jaune doré limpide et brillante. Au nez, on perçoit le raisin frais, l'abricot mêlé de miel et d'herbe fraîche. La bouche est moelleuse et la gourmandise juste dosée. Texture charnue élancée et équilibre grâce à une belle acidité. Finale sur le zeste de mandarine. Ensemble harmonieux et très digeste ! Servir vers 8° sur desserts, foie gras, apéritif.

Dégusté en mars 2024



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
24

le carton de 6 : 19,44€HT



VIN ISSU DE RAISINS SURMÛRIS

ODE AU MUSCAT

Muscat Moelleux.

Robe jaune doré pâle. Raisins muscatés juteux et ananas ouvrent le bal, puis la mangue et les litchis. Bouche fraîche et juteuse, fine surmaturité optimisant ce fruité ravageur. Belle tension incisive préservant sapidité et plaisir ! Rétro sur la mandarine et la bergamote. Finale melon et boutons de roses. Servir vers 10° sur desserts, foies gras, tatins de pêches, apéritifs.

Dégusté en mai 2024

la bouteille 75cl

5€HT*
99 5€HT(1)
49



MUSCAT DE SAINT JEAN DE MINERVOIS

CŒUR DE MUSCAT

Sélection Petit Grain.

Robe jaune brillant. Nez compote d'abricots bien mûrs et généreux. En bouche les arômes de fruits blancs mûrs sont bien présents. Le Muscat de l'apéritif. Servir vers 9°.

Dégusté en juin 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

8€HT*
19 7€HT(1)
37



COTEAUX-DU-LAYON 2022

CHÂTEAU LA TOMAZE

Atomes Crochus.

Jolie robe or jaune doré clair. Brillance et limpidité. Beau nez frais et avenant de fruits jaunes bien mûrs, nuances miellées de coings et de prunes tièdes. La bouche nous le confirme avec une très belle intensité, l'ossature est nette. Sucrosité naturelle bien intégrée et bien équilibrée par une acidité sapide et précise. Servir vers 9° sur apéritifs, desserts, foie gras en terrine.

Dégusté en mars 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

6€HT*
99



COTEAUX DE L'AUBANCE 2022

DOMAINE DE ROCHAMBEAU

Un Coing de Tendresse.

Une belle robe doré soutenu aux reflets or. Un nez expressif et gourmand sur le miel de tilleul et le coing frais. La bouche est gourmande, croquante, pleine de chair, de fruits avec une finale fraîche et épicée. Déguster vers 10° avec un agneau au curry.

Dégusté en mai 2024

11% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

8€HT*
99 7€HT(1)
99

le carton de 6 : 47,94€HT



ALSACE GEWURZTRAMINER 2022

FAMILLE HAULLER

Moelleux.

Robe or jaune aux reflets dorés. Nez expressif et gourmand sur la pêche, le litchi et la mangue, finement épicé. Belle amplitude et rondeur en bouche, avec de la vinosité. Finale complexe et longue, mêlant à la fois des citrons mûrs et l'ananas Victoria. Servir vers 11° sur apéritifs au verre, tartes tatin ou un poulet créole à la banane.

Dégusté en mai 2024

Existe aussi en vendanges tardives

nouveau

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*
99

le carton de 6 : 29,95€HT



JURANÇON 2023

CAVE DE GAN JURANÇON

Altitude 300.

Belle robe jaune or pâle aux reflets scintillants. Nez frais et fin sur des arômes d'abricot confit, de musc, avec une pointe de minéralité. La bouche est franche et précise, avec un corps frais et volumineux, aux arômes confits d'ananas et de fruits exotiques. L'ensemble tendu nous dévoile un Jurançon sur la fraîcheur à déguster vers 10° sur une croustade aux pommes ou une tarte aux fruits.

Dégusté en juillet 2024



#VinsRosés

52

Provence/Corse

55

Languedoc-Roussillon

57

Sud-Ouest

57

Vallée de la Loire

57

Bordeaux

52 Provence/Corse

55 Languedoc-Roussillon

57 Sud-Ouest

57 Vallée de la Loire

57 Bordeaux



UNIQUEMENT
CHEZ METRO

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
4€HT*
le carton de 6 : 26,46€HT



**CÔTES-DE-PROVENCE
2023
LA SANTONNIÈRE**

Robe rose pétale. Nez de mandarines, de noyaux et de cerises écrasées. Bouche franche et digeste, avec une belle chair vineuse de qualité. Charnu et bien construit ! Belle finale balsamique et mentholée. Ensemble équilibré qui saura ravir vos salades et woks de légumes croquants. Servir à 10°.

Dégusté en mai 2024

12% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~3€HT~~ **2€HT (1)**
le carton de 6 : 17,90€HT



UNIQUEMENT
CHEZ METRO



**ÎLE-DE-BEAUTÉ I.G.P. 2023
MAURIN DES MAURES**

Torra di Serena.

Robe rose brillante aux reflets de framboise. Nez de pêche de vigne avec des touches de baies rouges acidulées. En bouche, une chair vineuse, gourmande, à la finale minérale désaltérante grâce au cépage Sciaccarellu qui vous fera craquer. Croquer vers 10° avec vos salades estivales ou vos planchettes de coppa et lonzu.

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
2€HT*
le carton de 6 : 16,92€HT

METRO
Demande
de prise de vue
packshot
en cours

**MÉDITERRANÉE I.G.P.
2023
LES VIGNERONS DU SUD**

Clair Estel.

Robe brillante et pâle. Nez évoquant les agrumes, la framboise et les litchis. En bouche, une chair souple puis ronde. Belle définition aromatique offrant un rosé plaisant, digeste et consensuel. Déguster dans sa jeunesse vers 10° sur grillades et salades.

Dégusté en mai 2024



la bouteille 75cl
3[€]79 **3[€]69** HT⁽¹⁾

MÉDITERRANÉE I.G.P. DOMAINE TROPEZ

Cuvée Crazy Tropez.

Complètement "Crazy" s'est paré de sa belle robe couleur pêche de vigne aux nuances rosées. Le nez est à la fois fruité et gourmand, avec une pointe de peau de pamplemousse. La bouche est ample, digeste et légèrement acidulée sur les groseilles et le melon. Servir vers 10° avec un panier gourmand de pastèque et melon.

Dégusté en mai 2024



ÎLE-DE-BEAUTÉ I.G.P. 2023

DOMAINE DE TERRA VECCHIA

Cuvée Stella, Jean-François Renucci.

Robe rose pâle orangée brillante. Joli nez frais, juteux et composé de fruits rouges. Herbes fraîches et petits bouquets citronnés. Bouche tonique et fraîche, belle vinosité parfaitement enrobée dans une acidité noble et bien posée. Servir vers 9/10° avec vos plats à base d'aubergines.

Dégusté en mai 2024

Existe en Blanc et en Rouge

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
4[€]91 HT*
le carton de 6 : 29,46€HT



la bouteille 75cl
3[€]95 **3[€]69** HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 22,14€HT

VAR I.G.P. 2023 VIGNERONS DE GRIMAUD

Terre Marine.

Robe brillante et pâle. Nez frais et agrume de framboise et d'amande fraîche. En bouche, la chair est ciselée et tranchante sur un minéral salin équilibré. Finale digeste sur le pamplemousse rose et le poivre blanc. C'est juste parfait et bien sec ! Servir vers 9° sur salades et poissons grillés.

Dégusté en mai 2024



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
4[€]54 HT*
le carton de 6 : 27,24€HT

CÔTES-DE-PROVENCE 2023

VIGNERONS DE RAMATUELLE

Ramaterra.

Belle robe rose aux notes litchi. Nez intense et complexe sur les fruits jaunes et mûrs, sur le citron confit et la mandarine. Une gorgée de soleil emplit la bouche, avec souplesse, finesse, concentration, gourmandise et du croquant. Bonheur aux notes d'abricot, de pêche et d'épices amenant de la fraîcheur ! Déguster à 10° dès l'apéritif.

Dégusté en mai 2024

Existe en Blanc et en Rouge



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
4[€]91 HT*
le carton de 6 : 29,46€HT

MÉDITERRANÉE I.G.P. 2023

BERNE

Esprit Méditerranée.

Belle robe rose saumonée aux reflets argentés. Nez expressif de pêche de vigne et de nectarine. Bouche gourmande sur les petits fruits rouges, avec de la chair, de la rondeur, de la puissance, de la tension et de l'équilibre. Servir vers 10° avec un cabillaud à la plancha et sa sauce catalane ou une ratatouille et poissons à la plancha.

Dégusté en mai 2024



6 BOUTEILLES DONT
2 OFFERTES

soit la bouteille 75cl
4[€]39 HT*
le carton de 6 : 26,34€HT

COTEAUX-VAROIS- EN-PROVENCE 2023

ESTANDON

Reflet.

Robe saumon, pétales étincelantes. Beau nez de petits fruits rouges et d'agrumes. La bouche est de belle complexité, bien fruitée, dense et profonde. Chair vineuse vibrante sur des touches d'amandes fraîches, de noyaux et de purées d'abricots. À déguster avec vos poissons grillés. Servir vers 12°.

Dégusté en mai 2024

#VinsRosés

Provence/Corse

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*

le carton de 6 : 30,48€HT



CORSE 2023 DOMAINE VETRICCICÉ

Voyage en Corse avec le Domaine Vetriccicé situé sur la commune d'Aghione, en Costa Serena. Jolie robe rose pâle et brillante. Nez expressif sur les épices, gourmandise et persistance avec des notes de cerises et groseilles. Bouche douce, équilibrée et fraîche. Servir à 11° avec un poisson saisi à la plancha ou encore de belles salades estivales !

Dégusté en mai 2024

Existe en Blanc et en Rouge

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*

le carton de 6 : 28,44€HT



CÔTES-DE-PROVENCE 2023

LES VIGNERONS DE GRIMAUD

Cuvée du Golfe Prestige.

Robe pâle et brillante, teintée de rose. Nez gourmand de pulpe framboisée, fines touches de griottes et d'amandes fraîches. Bouche franche et élégante, grâce à une texture délicate et équilibrée. Finale nette et vineuse, ciselée et bien tranchante. Servir vers 10° sur tout un repas.

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*

le carton de 6 : 35,76€HT



BANDOL 2023 LA CADIÉRENNE

Robe rose clair, brillante et limpide. Nez gourmand de pêches, de groseilles et de poivre blanc. La bouche est franche et nette, belle trame vineuse. Belle finale de caractère entre longueur et éclat. Grand rosé charnu et opulent ! Servir vers 10° sur taboulés, salades niçoises et grillades de viandes blanches.

Dégusté en juin 2024

la bouteille 75cl

8€HT
7€59



CÔTES-DE-PROVENCE 2023

CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE

Belle robe rose pâle saumonée et brillante. Son nez est ouvert et explosif, aux parfums exotiques de pamplemousse et de litchi. Sa bouche est pleine de fraîcheur tout en ayant un gras incomparable. On y retrouve les fruits exotiques comme la mangue, le litchi avec une finale acidulée. Servir vers 6/8° avec une côte de veau grillée au romarin et une fine ratatouille.

Dégusté en juin 2024

nouveau

20% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

8€HT
6€87

Demande
de prise de vue
packshot
en cours

BANDOL 2023 CAVE DE LA ROQUE

Hauts de la Roque.

Un beau Bandol bio à découvrir au plus vite dans nos rayons. Un rosé vineux et minéral, aux parfums de fraises écrasées avec une pointe de poivre. Servir vers 10° pour accompagner vos entrées froides et grillades.

Dégusté en mars 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

9€HT
8€33



CÔTES-DE-PROVENCE 2023

FIGUIÈRE

Cuvée Magali.

Robe rose pâle aux reflets de peau de pêche. Nez fruité et épicé. Bouche suave, de belle amplitude, avec de la gourmandise, du fruit (pêche, mandarine), de l'équilibre grâce à une belle trame vineuse consensuelle finement poivrée. Servir vers 10° tout au long du repas ou avec une belle bouillabaisse et sa rouille.

Dégusté en mars 2024

Provence

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
8€HT*
74

le carton de 6 : 52,44€HT

**Demande
de prise de vue
packshot
en cours**

**CÔTES-DE-PROVENCE
CRU CLASSÉ 2023
CHÂTEAU DE MAUVANNE**

Ravissante robe rose litchi, au nez délicatement acidulé qui nous invite à la dégustation. En bouche, la texture de pêches blanches, secondée par la fraîcheur des agrumes et le jus de framboises sauvages, amènent à l'ensemble un bel équilibre avec une finale saline. Servir à une température de 10° avec un banon, une brousse de brebis ou encore une filet de Saint-Pierre au beurre d'orange.

Dégusté en mai 2024

Languedoc-Roussillon

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
1€HT*
66

le carton de 6 : 9,96€HT

**PAYS D'HERAULT I.G.P.
2023**

PETITES BALADES

Robe saumon clair. Nez fruité et tonique de petites baies de fruits rouges acidulés. Bouche franche et pulpeuse, chair vibrante, citronnée et sapide possédant gourmandise, finesse et un équilibre appétant et presque minéral. Belle balade en rosé L'Hérault. Servir vers 10° sur entrées, salades et repas d'été.

Dégusté en juin 2024



UNIQUEMENT CHEZ METRO

**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

la bouteille 75cl
~~10€^{HT}~~
9€^{HT}(1)
89

**CÔTES-DE-PROVENCE
2023**

M DE MINUTY

M de Minuty est l'objet incontournable de toutes les tables, de tous les bars et de toutes les plages ! M s'est parée de sa belle robe rose litchi aux reflets argentés. Le nez est ouvert, frais et gourmand. La bouche l'est tout autant, alliant à la fois agrumes et pêches juteuses. Servir frais, où vous voulez, quand vous voulez, comme vous voulez !

Dégusté en mai 2024

Existe en 150cl



**PAYS D'OC I.G.P. 2023
BRUME SALINE**

Grenache Gris.

Belle robe délicatement rosée aux reflets bleutés. Un nez expressif sur le fruit (fruits secs, framboise) et floral (fleurs blanches). Une bouche ample, gourmande et fraîche sur les arômes de fruits rouges, pêches et orange sanguine. À déguster au plus vite avec des couteaux à la plancha, sauce au citron et cébette.

Dégusté en mai 2024

Existe en Blanc et en Rouge



la bouteille 75cl
~~2€^{HT}~~
2€^{HT}(1)
69

le carton de 6 : 16,15€HT

**CÔTES-DE-PROVENCE
2023**

MIRAVAL

Jolie couleur pâle, rose pétale, élégante, aux reflets brillants. Des arômes de pêches, de litchis et de poivre gris. Bouche onctueuse et serrée, grasse et vineuse. Joli rosé séducteur et admirablement vinifié qui vous charmera incontestablement... Délicieux vers 9° avec des bulots et leur sauce aioli.

Dégusté en mai 2024

Existe en blanc



la bouteille 75cl
~~12€^{HT}~~
11€^{HT}(1)
35

la bouteille 75cl
~~3€^{HT}~~
3€^{HT}(1)
09

le carton de 6 : 18,54€HT

**SAINT-CHINIAN 2023
LES VIGNERONS
DE SAINT CHINIAN**

L'Excellence de Saint Laurent.

Robe rose vermillon pâle et brillante. Ce nez de pulpe de fruits rouges a tout pour plaire !! Quelques griottes puis quelques groseilles écrasées. Bouche enjôleuse et précise combinée à une vinosité gourmande et digeste. D'un équilibre hors pair, cet Excellence 2021 est un incontournable. À déguster avec vos salades, poissons et repas estivaux. Servir vers 9°.

Dégusté en mai 2024

Existe en Rouge et en Blanc



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.

#VinsRosés

📍 Languedoc-Roussillon

25% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~4€^{HT} 19~~ **3€^{HT} 14**
le carton de 6 : 18,86€HT



CÔTES-DU-ROUSSILLON 2023

LES VIGNOBLES DU RIVESALTAIS

Torremilla.

Robe rose saumon clair. Nez gourmand et épicé de fruits rouges fraîchement pressés. Groseilles, framboises et poivre blanc. Ici, sans aucun doute, du relief, de l'intensité et une construction solide sans être saturée. Un régal framboisé muni d'une ossature bien typée, harmonieuse et équilibrée. Jolie tension finale. Servir vers 10° sur anchois frais et carpaccio de thon au sésame grillé.

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~3€^{HT} 71~~ **3€^{HT} 71**
le carton de 6 : 22,26€HT



CABARDÈS 2023

DOMAINE VENTENAC

Diane.

Robe brillante saumon pâle. Nez sur les fruits rouges, les fraises fraîches, les pêches jaunes et la mandarine. Bouche franche et nette, avec du relief, de la fraîcheur et du tranchant. Fines touches salines. Rosé vibrant ! Coup de cœur pour ce beau Cabardès rosé. Servir vers 11° avec un loup grillé ou des rougets.

Dégusté en mai 2024

la bouteille 75cl
~~9€^{HT} 49~~ **9€^{HT} 19**



PAYS D'OC I.G.P. 2023

PUECH-HAUT

Argali.

Belle robe rose pâle brillante, aux nuances de pêche. Groseilles, fraises et cerises écrasées au nez. Bouche gourmande, vineuse et digeste d'un rosé de caractère ! Belles nuances d'amandes et de mandarines. Complet et harmonieux. Servir vers 10° sur poissons et viandes à la plancha.

Dégusté en mai 2024

Existe en Blanc et en Rouge

la bouteille 75cl
~~9€^{HT} 99~~ **9€^{HT} 29**



SABLE DE CAMARGUE I.G.P. 2023

PUECH-HAUT

Watusi.

Robe rose brillante. Nez de petits fruits rouges acidulés. Bouche tonique et construite à l'acidité maîtrisée, rétro-olfaction groseilles, aïrelles. La chair demeure tendue avec un profil minéral. Belle finale tonitruante et emplie de vivacité, nuances noyaux et chair de pamplemousse. Servir frais vers 9° sur salades, entrées, poissons.

Dégusté en mai 2024

📍 Vallée du Rhône

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~3€^{HT} 24~~ **3€^{HT} 24**
le carton de 6 : 19,44€HT



LUBERON 2023

FAMILLE PERRIN

La Vieille Ferme.

Cette belle robe rose saumoné, brillante, ce nez frais et moderne mêlant la grenadine, la fraise gourmande et parfumée nous invitent à la dégustation. La bouche est harmonieuse et équilibrée sur la fraîcheur. Bluffant à ce prix ! Le tout vinifié par la Famille Perrin pour la justesse et l'expertise ! Servir vers 10°, il accompagnera tout un repas entre copains et des salades estivales.

Dégusté en janvier 2024

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~3€^{HT} 58~~ **3€^{HT} 58**
le carton de 6 : 21,48€HT



ARDÈCHE I.G.P. 2023

VIGNERONS ARDÉCHOIS

Ardèche par Nature.

Belle robe framboisée, saumonée soutenue. Nez éclatant et profond de groseilles, de cerises et de fraises des bois. Top ! Bouche d'envergure et de fraîcheur, beau support vineux. Vrai rosé bio alliant profondeur et race. Rétro-olfaction sur la pêche, le brugnion et l'amande fraîche. Grande réussite sur ce millésime 2023. À découvrir d'urgence ! Vers 10° sur viandes blanches et poissons grillés.

Dégusté en décembre 2023



📍 Sud-Ouest

📍 Vallée de la Loire

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

1€HT*
191

le carton de 6 : 11,45€HT



ATLANTIQUE I.G.P. 2023
L'OCÉADE

Merlot.

Une robe rose pâle aux reflets tendres. Nez croquant et expressif de petites baies de fruits rouges. Bouche juteuse et tonique dotée d'une belle matière rafraîchissante sur un acidulé hors pair !! Une gourmandise de Merlot !! Idéal à l'apéritif, ce vin s'accommodera aussi très bien avec des salades estivales. Servir à 9°.

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
333

le carton de 6 : 19,95€HT



GAILLAC 2023
CAVE DE LABASTIDE DE LÉVIS

Rosé Satiné.

Robe couleur framboise. Parfums acidulés, sur les fruits rouges (framboise, groseille) et de la grenadine. Bouche juteuse et vibrante. Un très beau Gaillac à servir vers 8°. Il accompagnera parfaitement bien une salade de poulet aux fraises ou encore une salade de pêches au jambon de Parme et à la mozzarella.

Dégusté en mai 2024

la bouteille 75cl
4€HT
459

le carton de 6 : 27,54€HT



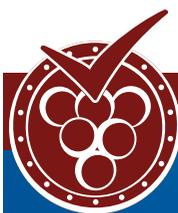
CHINON 2023
BAUDRY DUTOUR

Cuvée Marie-Justine.

Nouvel habillage pour Marie-Justine ! Nez gourmand, floral et agrumé aux nuances de mandarines. En bouche, rosé dynamique sur un acidulé tonique et équilibré. Chair vineuse de caractère issue d'une saignée de Cabernet Franc. Trame élégante et gourmande avec une jolie sapidité, pour très bien fonctionner à table !! Servir vers 9/10° sur tout un repas de printemps.

Dégusté en avril 2024

Existe en demi-bouteille 37,5cl



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
8€HT
764

le carton de 6 : 45,85€HT



SANCERRE 2023
MICHEL LAURENT

Grande Réserve.

Belle robe rose saumoné. Nez de pêches jaunes et d'oranges confites, nuances d'agrumes et de groseilles. Bouche franche et vineuse d'un rosé de caractère, la chair est dessinée et équilibrée. Complet, harmonieux et tonique. Finale pulpeuse et noblement acidulée. Servez-le vers 11° sur salades, viandes blanches grillées ou poissons à la plancha.

Dégusté en juin 2024

📍 Bordeaux

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

2€HT*
258

le carton de 6 : 15,45€HT



BORDEAUX 2023
TERRES DOUCES

Robe rose orangé clair et brillante. Nez gourmand de pêches blanches et jaunes, un rien de pamplemousse, de groseilles et d'amandes fraîches. Bouche ronde et fruitée aux nuances de pulpe fraîche, petits tanins finement poivrés. Rosé vineux et digeste possédant une belle longueur. Dès à présent vers 8/9° sur volailles, poissons et salades mixtes.

Dégusté en janvier 2024

58

Italie

61

Maroc

61

Algérie

61

Portugal

61

Liban

61

Hongrie

#Vins du Monde

58 Italie

61 Maroc

61 Algérie

61 Portugal

61 Liban

61 Hongrie

la caisse bois 6 x75cl

4€HT
4,99

ITALIE

TERRE SICILIANE I.G.T. 2020 CONTE DI CAMPIANO

Nero d'Avola/Syrah.

Robe grenat pourpre sombre. Superbe nez franc et épicé aux jolis accents de fruits noirs, de garrigues, de nuances toastées/boisées intelligentes. En bouche, chair ferme et bien veloutée libérant une concentration naturelle hors pair !! Texture dense et parfaitement enrobée aux senteurs de fruits en gelée. Juteux et sanguin aux bons goûts de noyaux de griottes, ce sicilien est une aubaine !! Quel finish équilibré et long ! Vers 14/15° sur belles viandes rouges rôties.

Dégusté en mai 2024



la bouteille 75cl

2€HT
2,66



ITALIE

TOSCANA I.G.P. 2022 BORGOBRUNO

Robe or clair doré brillant. Nez floral de fleur d'oranger, d'amandes fraîches et de pêches blanches. En bouche, vin droit, net, ciselé, iodé, salin et tonique. La chair est sapide et gourmande, vive et minérale. Superbe Toscana bianco, de fraîcheur et de caractère !!! Rétro poivre blanc, noyaux. Dès l'apéritif, vous serez conquis !! Pas glacé, mais rafraîchi vers 11° sur un tartare de daurade à la coriandre fraîche.

Dégusté en juin 2024

uniquement chez
METRO30% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

3€HT
3,59 2€HT(1)
2,51

le carton de 6 : 15,08€HT

UNIQUEMENT
CHEZ METRO

ITALIE

CHIANTI D.O.C.G. 2021

TORRE DELLE GRAZIE

Robe grenat clair. Petit nez de fruits rouges en gelée, confiturés et poivrés. Bouche jeune et poivrée, soulignée de tanins francs et serrés. Tout est bien en place : intensité, relief, typicité. Servir vers 14° sur belles viandes.

Dégusté en juin 2024

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~3€⁵⁵~~ 19
2€⁵⁵ HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 15,31€HT



ITALIE 🇮🇹
**TOSCANA I.G.T.
BORGOBRUNO**

Robe rubis sombre. Nez composé de fruits rouges macérés, prunes, griottes et de gelée de groseilles. Nuances d'épices. Bouche suave et velouté aux petits tanins poivrés. Chair vineuse mûre et adulte offrant un Toscan franc et net ! Ensemble goûteux et pulpeux possédant charme, élégance et typicité. Longue finale kirschée et framboisée. À ce tarif, pour cette qualité, c'est une aubaine !!! Servir vers 16° sur une piccata de veau, un osso bucco, volailles braisées.

Dégusté en mai 2024

uniquement chez
METRO



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~6€⁵⁵~~
5€⁸⁹ HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 35,34€HT



ITALIE 🇮🇹
**CHIANTI D.O.C.G. 2020
PREDELLA**

Robe rubis sombre étincelante. Nez fruité et gourmand d'un Sangiovese digeste et enjôleur aux notes de fruits noirs relevés et épicés. En bouche, du kirsché, du juteux, du flatteur agrémenté de petits tanins cossus. Belle finale épices, prunelles et aïrelles. Servir vers 14/15° sur un repas à base de victuilles carnées.

Dégusté en mai 2024

la bouteille 75cl

5€²⁴ HT
le carton de 6 : 31,45€HT



ITALIE 🇮🇹
**PUGLIA I.G.T. 2023
VIGNETI DEL SALENTO**

I Muri Primitivo.

Robe grenat pourpre. Nez kirsché, de griottes, de prunes, de violette et de réglisse. Bouche franche, acidulée et fraîche, chair pulpeuse, suave dense et sensuelle à la définition tannique bien agencée. Éclatant, tonique et poivré. Servir vers 13/14° sur canard, veau braisé, fromages et antipasti.

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
5€³³ HT*
le carton de 6 : 31,95€HT



ITALIE 🇮🇹
**PUGLIA I.G.T. 2022
TRE DI TRE**

Robe grenat sombre, opaque. Nez de fruits noirs, d'épices, de garrigues et de poivre noir. Bouche ample et puissante à la trame serrée mais onctueuse. Palette aromatique fruitée, sanguine, et noblement extraite. Sauvage, capiteux harmonieux. Finale griottes, cassis grillés. Servir vers 17° sur solides viandes rouges grillées.

Dégusté en mai 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~6€⁵⁵~~
5€⁹⁰ HT⁽¹⁾



ITALIE 🇮🇹
**NERO D'AVOLA 2022
Bacaro.**

Robe grenat pourpre sombre. Superbe nez franc et épicé aux jolis accents de fruits noirs, de garrigue. En bouche, chair ferme et bien veloutée libérant une concentration naturelle. Texture dense et enrobée aux senteurs de fruits en gelée. Juteux et sanguin aux bons goûts de noyaux de griottes, ce Sicilien est une aubaine !! Trame complète et parfaitement équilibrée. Finish kirsché, suave et long ! Servir vers 14° sur de belles viandes rouges rôties.

Dégusté en mai 2024

la bouteille 75cl
7€⁹¹ HT
le carton de 6 : 47,45€HT



ITALIE 🇮🇹
**PRIMITIVO DI MANDURIA
D.O.P. 2021
VIGNETI DEL SALENTO**

Zolla.
Belle robe intense au grenat profond. Nez éclatant de fruits noirs, d'épices, de cachou, de myrte. Réelle explosion aromatique de raisins ultra mûrs !! Bouche onctueuse et puissante au velouté infernal !! Chair vineuse noble et racée appelant table, mets et victuilles !! Grand relief, belle extraction, vin envoûtant et d'une précision rare... Côte équilibrée, beaucoup de panache, d'éclat... Une très fine sucrosité sublimée par une texture grandiose, façon Amarone et Valpolicella Ripasso... Petit trésor des Pouilles !! Servir vers 14° sur solides plats en sauce, fromages de caractère.

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.

16% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~8€^{HT}~~
6€^{HT}⁽¹⁾
88



ITALIE 🇮🇹
NERO D'AVOLA I.G.P. 2019
CANTINE ERMES

Epicentro.
Belle robe rubis. nez gourmand sur les fruits rouges comme les fraises avec des nuances de myrtilles. La bouche se dévoile légèrement boisée, avec quelques notes de poivre blanc et une finale juteuse. À déguster vers 15° avec vos viandes braisées.

Dégusté en mars 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~5€^{HT}~~
5€^{HT}⁽¹⁾
30



ITALIE 🇮🇹
VENETO I.G.T. GRAN PASSIONE

Or vert pâle, de beaux fruits blancs fraîchement anisés, un rien de poivre et quelques rondeurs acidulées. En bouche, joli gras frais et digeste, un fruité éclatant, des saveurs d'amandes fraîches et un rien de noyaux. Délicieux, digeste et complet ! Quelques nuances de résiduels pour le rendre encore plus appétant. Réussite !! Servir vers 10° dès l'apéritif, sur entrées et poissons.

Dégusté en mai 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~4€^{HT}~~
3€^{HT}⁽¹⁾
77
le carton de 6 : 22,63€HT



ITALIE 🇮🇹
ORVIETO CLASSICO D.O.C. 2022
SAN CAIO

Robe jaune doré aux reflets argentés. Nez de poires, de pommes, de citrons verts et quelques touches florales. En bouche, un italien blanc bien sec et droit, profil axé sur la minéralité et la tension. Acidité bienvenue et rafraîchissante ; pas un monstre de vinosité mais de la franchise pour un plaisir instantané. Servir vers 9/10° sur crevettes et coquillages.

Dégusté en juin 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~6€^{HT}~~
5€^{HT}⁽¹⁾
75



ITALIE 🇮🇹
SICILIA D.O.C. 2023
CANTINA CELLARO

Lumà. Grillo.
Robe jaune doré clair et limpide. Nez gourmand de fruits blancs et jaunes, nuances agrumées. Bouche ciselée et tranchante possédant minéralité, vinosité et tension saline. Le cépage Grillo s'exprime de façon exquise. Équilibre et harmonie parfaits ! Quelle gourmandise ! Servir vers 10° sur poissons, crustacés et coquillages.

Dégusté en juin 2024

16% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~5€^{HT}~~
4€^{HT}⁽¹⁾
53
le carton de 6 : 27,17€HT



ITALIE 🇮🇹
SICILIA D.O.C. 2023
CANTINE ERMES

Vento di Mare. Grillo.
Robe or vert émeraude cristallin et brillant. Nez floral et balsamique de pulpe de fruits blancs, un rien d'agrumes. Bouche nette et vibrante sur une chair ciselée, tranchante et tonique. Joli spectre aromatique : poires, pommes vertes et fruit de la passion. Belle finale sapide et iodée, fines touches pamplemousses et badiane. Un petit trésor sicilien complet, convivial et d'un équilibre rare. Servir vers 10/11° sur fruits de mer, coquillages, poissons à la plancha.

Dégusté en mars 2024

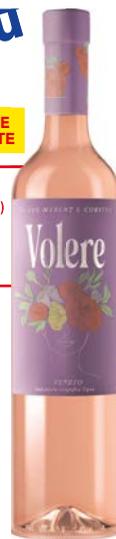
nouveau

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~3€^{HT}~~
2€^{HT}⁽¹⁾
79
le carton de 6 : 16,75€HT



uniquement chez **METRO**



ITALIE 🇮🇹
VENETO I.G.T. 2023
VOLERE

Merlot/Corvina.
Belle robe rosé. Nez évoquant les fruits estivaux : pêche, abricot. Bouche légère présentant une belle longueur. Déguster sans plus attendre dès l'apéritif, avec vos pizzas ou vos antipasti, vers 11°.

Dégusté en mai 2024

Portugal

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
3[€]99 **3[€]59** HT⁽¹⁾



PORTUGAL 🇵🇹
**VINHO VERDE
GAZELA**

Jolie robe vert pâle. De sa belle bouteille bleutée, s'exhalent des notes de fruits blancs toniques et acidulés. Jolie bouche gourmande et frizzante sur un profil vineux net et sans artifices. Jovial, frais, enjôleur et d'une convivialité hors normes, ce Gazela est une des références en Vinho Verde !! Finale sur la chlorophylle, le chèvrefeuille et le citron vert. Bravo !! Vers 9/10° sur poissons, apéritifs et fruits de mer.

Dégusté en juin 2024

Maroc

la bouteille 75cl

6[€]41 HT

le carton de 6 : 38,45€HT



MAROC 🇲🇦
**BENI M'TIR 2020
DOMAINE RIAD JAMIL**

Carignan.

Robe grenat sombre. Nez rôti et complotée de fruits rouges et noirs, nuances de garrigue et d'un boisé/toasté bien fondu. Bouche charnue et opulente à la trame tannique bien serrée et complexe, fruitée d'un Carignan à parfait maturité libérant des notes d'épices et de camphre. Ensemble équilibré à l'ossature généreuse pour ce Beni M'Tir. Servir vers 16° sur agneau braisé, tajines.

Dégusté en mai 2024

Algérie

16% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
5[€]19 **4[€]36** HT⁽¹⁾



ALGERIE 🇩🇿
**ALGÉRIE COTEAUX
DE MASCARA A.O.G. 2022
KOUTOUBIA**

Robe grenat sombre. Nez mûr et comploté de fruits rouges et noirs très finement épicés. Cassis et griottes tièdes. Bouche suave et pulpeuse sur de beaux tanins civilisés et croquants. Chair juteuse et friande, toujours parfaitement enrobée et séduisante ! Ensemble de caractères, finement poivré et pourvu d'une haute digestibilité ! Bien joué ! Joli Mascara savoureux ! Servir vers 14° sur de belles viandes braisées, tajines et autres méchouis.

Dégusté en mai 2024

Liban

la bouteille 75cl

4[€]49 HT

le carton de 6 : 26,95€HT



LIBAN 🇱🇧
**VIN DU LIBAN 2018
CHÂTEAU KEFRAYA**

Les Coteaux de Kefraya.

Belle robe grenat. Nez suave et intense sur les fruits rouges, quelques notes de coco. L'attaque est élégante, et de belle amplitude. Beaucoup de complexité pour ce vin à déguster vers 15° avec vos grillades et plats épicés.

Dégusté en juin 2024

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
2[€]58 HT*

le carton de 6 : 15,45€HT



ALGERIE 🇩🇿
**VIN D'ALGÉRIE 2022
LES GRANDS CRUS
DE L'OUEST**

Cuvée de Tlemcen.

Robe grenat sombre. Nez intense de griottes et de baies de cassis. Jus de framboises et groseilles à l'aération. Bouche suave, fraîche, juteuse et digeste. Puis apparaissent de nobles et denses tanins serrés... Apportant caractère, profondeur et relief !! Belle cuvée de punch et surtout d'équilibre ! Longue finale réglissée. Bien joué ! Servir vers 14° sur viandes rouges épicées.

Dégusté en mai 2024

Hongrie

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 50cl
3[€]79 **3[€]03** HT⁽¹⁾



HONGRIE 🇭🇺
**TOKAJI FURMINT DOUX
TOKAJ KERESKEDOHAZ**

Late Harvest.

Robe or vert aux reflets topaze. Nez frais de coing, de mangue, de melon et d'ananas frais. Bouche fraîche et nette à la chair goûteuse de pêches et de noyaux. Texture élégante et gourmande à la surmaturation intelligente, sans excès de sucrosité... Finale bergamote, miel et mandarines. Un joli Tokaji tendre, façon vendanges tardives qui saura sublimer vos apéritifs, foie gras, et desserts. Servir vers 11°.

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.

62

Français

63

Du monde

64

Champagne

#VinsEffervescents

62 Français

63 Du monde

64 Champagne



UNIQUEMENT
CHEZ METRO

5 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*

le carton de 6 : 29,94€HT

MONTLOUIS-SUR-LOIRE EXTRA BRUT DOMAINE LE PIGEONNIER

Famille Guestault.

Ce Chenin effervescent est une pépite de netteté et de minéralité !
Nez floral d'un Chenin bien né.

Bouche et bulles sont d'une rare précision, la chair vineuse est cristalline et ciselée. Cette version non dosée est une pépite, une lame de rasoir pour l'apéritif ! Grande finale tranchante et saline.

Quelle finesse de bulles ! Servir vers 9/10° en apéritif et carpaccio de poissons.

Dégusté en mai 2024



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

4€HT
4,49€HT(1)

le carton de 6 : 26,95€HT



UNIQUEMENT
CHEZ METRO

VOUVRAY BRUT MICHEL LAURENT

Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est intense aux notes briochées, avec des notes de fruits blancs. En bouche, un Vouvray d'une belle gourmandise où bulles rafraîchissantes et longueur s'accordent à merveille. Finale nette, aiguisée et de belle minéralité. Servir vers 8/9° pour vos cocktails dînatoires ou autres occasions festives.

Dégusté en janvier 2024



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

6€HT
6,29€HT(1)

le carton de 6 : 37,75€HT

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT VALENTIN VIGNOT

Robe pâle et brillante aux reflets émeraude. Un joli cordon de bulles fines anime ce vin. Nez franc, frais et complexe, aux senteurs de fruits blancs, de noisettes et d'amandes fraîches. Bouche ample au beau volume et à la bulle fine. Le côté vineux et crémeux aux doux arômes de pâtisseries fera des merveilles à table pour accompagner un apéritif ou un dessert. Belle finale croquante comme une petite baie de raisin frais ! Crémant de haute volée ! Bravo ! Servir vers 11°.

Dégusté en janvier 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

2€HT*

le carton de 6 : 16,45€HT



ESPAGNE 🇪🇸

CAVA
VISIEGA

Brut.

Belle robe jaune doré, aux reflets émeraude et aux bulles fines. Le nez est gourmand et fruité, sur la pâte de fruits, le poivre blanc. La bouche nous désaltère : à déguster entre copains/ copines avec des tapas version pique-nique.

Dégusté en juin 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*

le carton de 6 : 19,50€HT



ITALIE 🇮🇹
ASTI D.O.C.G.
GI.BÒ

Robe or vert. Au nez, pas de doute : saveurs muscatées d'Asti !! Abricot, pêche jaune, touches de litchi. Superbe !! Bouche tonique au bouquet de fines bulles aromatiques et exotiques !! C'est bon, rafraîchissant, gourmand et pas trop marqué par le sucre. Servir frais vers 8/9° pour apéritifs et desserts aux pommes.

Dégusté en avril 2024

uniquement chez
METRO

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*

83



ITALIE 🇮🇹
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.
ACQUESTI

Casarito.

Robe jaune doré clair. Nez de grande fraîcheur, Muscat, coings, poires Williams et pommes vertes Granny Smith. La bouche est un parfait équilibre de fruits et de sucrosité gourmande, fondue. Ici, délicatesse et harmonie subtiles entre la minéralité du vin et le perlant de ce Moscato. Finale melon, litchis et raisins Chasselas. Déguster vers 9° sur apéritifs, desserts aux fruits. Sublime, tellement bon, quelle classe !!

Dégusté en mai 2024



UNIQUEMENT CHEZ METRO

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*

83

le carton de 6 : 22,95€HT



ITALIE 🇮🇹

PROSECCO SPUMANTE
D.O.C.
VALMARONE

Extra Dry.

Robe or doré clair. Nez floral et fruits blancs. Bouche aromatique, bulles fraîches et toniques sur base vineuse de qualité. Servir vers 9° sur apéritifs, canapés et antipasti.

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*

49

le carton de 6 : 26,95€HT



ITALIE 🇮🇹

PROSECCO D.O.C.
CORNÈR

Treviso Spago.

Robe jaune doré clair. Nez floral et croquant de petits fruits blancs : pommes, poires, un rien de citronné. Bouche franche aux fines bulles non envahissantes... Fin cordon d'une mousse aérienne et savoureuse. Jolie chair vineuse acidulée et minérale. Un bien beau Prosecco Treviso... Au bouchage Spago !! Délicieux ! Servir vers 9° sur apéritifs, entrées froides et salades.

Dégusté en juin 2024



UNIQUEMENT CHEZ METRO

CHAMPAGNE BRUT VEUVE PELLETIER

la bouteille 75cl
~~14[€]75~~ **13[€]99** HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 83,94€HT



Robe pâle et brillante, teintée d'or, perlée de petites belles virevoltantes. Nez brioché accompagné d'amande douce, de citron vert confit et de noyaux de pêche. La chair est fine et distille d'élégants parfums fruités. Vient ensuite la finale, équilibrée et légère, traînant derrière elle quelques saveurs croquantes d'amande grillée, de zestes et de chlorophylle. Servir vers 9° dès l'apéritif.

Dégusté en mai 2024

Existe aussi en rosé bouteille 75cl

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~17[€]90~~ **16[€]11** HT⁽¹⁾



CHAMPAGNE BRUT GREMILLET

Blanc de Noirs.

Maison familiale récente dans le microcosme champenois (1979), Gremillet offre ce Blanc de Noirs d'exception !! Robe or doré clair. Nez complexe et toasté de fruits jaunes compotés, d'amandes et de noisettes torréfiées. En bouche, la chair est vineuse et racée, joli relief d'expression du Pinot Noir !! Belle finale épicée entre longueur et rondeur. Délicieux vers 9° en apéritif, sur poissons et volailles.

Dégusté en juin 2024

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
12[€]92 HT*
le carton de 6 : 77,52€HT



CHAMPAGNE BRUT VEUVE ELISABETH

Une autre veuve, celle-ci se nomme Elisabeth ! Elle est habillée d'une robe jaune doré clair. Son nez est ouvert, gourmand, aux notes légèrement grillées. En bouche, la chair est plutôt mûre, des notes de fruits blancs ressortent, pour le plus grand bonheur des papilles. Le dosage est peu perceptible, c'est un champagne assez brut, comme vous les aimez ! Servir bien frais en apéritif ou sur des fromages à pâte molle et à croûte fleurie.

Dégusté en mai 2024

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
16[€]25 HT*
le carton de 6 : 97,50€HT



CHAMPAGNE BRUT CHÂTEAU DE BLIGNY

Grande Réserve.

Robe jaune paille, reflets doré clair. Nez évoquant le biscuit au beurre, l'abricot frais. En bouche, une bouffée de petites bulles dans une jolie chair, fine, élégante, fruitée, douce et persistante. Très jolie finale légère et digeste, presque aérienne. Ce champagne une fois encore est au rendez-vous des amateurs. Servir vers 8° dès l'apéritif.

Dégusté en juin 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~17[€]90~~ **16[€]11** HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 96,66€HT



CHAMPAGNE BRUT VEUVE OLIVIER ET FILS

Grande Réserve.

Robe pâle aux légers reflets de paille et perlée de fines bulles. Bouquet fin sur la noisette et l'amande fraîche, la pomme et la griotte. En bouche, on découvre une sensation gourmande avec une chair riche, crémeuse, à la finale savoureuse évoquant la pâtisserie, la pomme tatin. Vous accommoderez sa richesse et son intensité aromatique vers 9° sur un dessert ou tarte aux fruits.

Dégusté en juin 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~18[€]99~~ **17[€]09** HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 102,55€HT



CHAMPAGNE BRUT DEVAUX

Grande Réserve.

Robe teintée d'or aux reflets brillants et légèrement cuivrés. Nez évoquant la pêche, l'amande et le pain chaud. En bouche, la bulle caresse le palais, la chair est à la fois souple et solide, et termine sur de fines notes de mirabelles. Ensemble facile, fruité et parfait pour le service à la coupe ! Déguster vers 8/10° dès l'apéritif.

Dégusté en juin 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
19€^{HT*}
16
le carton de 6 : 114,95€HT



**CHAMPAGNE BRUT
DUVAL-LEROY**

Brut Réserve.

Robe brillante teintée de jaune pâle aux reflets scintillants. Nez fin, frais et tonique aux senteurs de pêche, de pomme, souligné d'un trait toasté. En bouche, le maître mot est l'équilibre tant on goûte un Champagne harmonieux, à la bulle parfaitement calibrée pour une liqueur de dosage idéal ! Il nous émoustille aussi par son pepes et ce large panel de saveurs fruitées et iodées. Un Champagne à servir dès 10° sur tout un repas.

Dégusté en juin 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~23€^{HT}~~
90 **21€^{HT}**
51



**CHAMPAGNE BRUT
PIPER-HEIDSIECK**

Signature.

Robe jaune doré, brillante. Le nez est assez timide, fruits blancs légèrement toastés à l'aération. En bouche, la chair se la joue velours, début de maturité avec pourtant autour une certaine fraîcheur. Les bulles sont fines à tendance fuyantes, la chair est bien agréable. Déguster sans attendre vers 10°.

Dégusté en juin 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~22€^{HT}~~
19 **19€^{HT}**
97



**CHAMPAGNE BRUT
CANARD-DUCHÊNE**

Cuvée Léonie.

Hommage à la créatrice de cette célèbre Maison, la cuvée Léonie est un Champagne brut dédié à la belle restauration et aux cavistes. Robe or pâle. Nez de fruits jaunes, compostés de fruits secs et de pain frais. Bouche fraîche aux arômes exotiques et aux saveurs légèrement toastées, le style est marqué par la maturité et la complexité. Servir bien frais sur votre meilleure recette de risotto !

Dégusté en mai 2024

Existe aussi en magnum 150cl

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~24€^{HT}~~
43 **21€^{HT}**
99



**CHAMPAGNE BRUT
ROMAIN TRIBAUT**

Pur Meunier.

Une cuvée 100% Meunier, le cépage résistant mais longtemps décrié qui est en passe d'être enfin reconnu à sa juste valeur. Il se montre opulent, immédiat, exotique, corsé, finement boisé. Un champagne de vigneron... Et de caractère à essayer absolument ! Servir bien frais sur des dégustés ou sur poulets rôtis.

Dégusté en juin 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~22€^{HT}~~
50 **20€^{HT}**
25



**CHAMPAGNE GRAND CRU
BRUT**

J.M. PENET

Mythic.

Robe teintée de jaune pâle, limpide et brillante. Le nez dévoile un bouquet beurré et parfumé d'agrumes frais, de fleurs printanières, de mie de pain et d'amande. En bouche, il se distingue par son équilibre, sa souplesse, par sa chair fine qui roule sous une bouffée de petites bulles pleines de fraîcheur, de nervosité, aux notes de fruits blancs, d'agrumes et de tarte au citron. Belle finale au fruitée persistant laissant la bouche gourmande ! Un Champagne simple et facile, à servir vers 8° dès l'apéritif.

Dégusté en mai 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~26€^{HT}~~
66 **23€^{HT}**
99



**CHAMPAGNE BRUT
LANSON**

Le Black. Création 257.

Black Label est la cuvée emblématique de la Maison Lanson. Robe intensément dorée. Nez gourmand rappelant la crème pâtissière, les fruits secs et les fleurs mielleuses. En bouche, c'est une bouffée de bulles fraîches, émulsion crémeuse et fine finissante sur des notes de citron acidulé. Servir vers 8° à l'apéritif ou sur une pâtisserie.

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.

#VinsEffervescents

📍 Champagne



la bouteille 75cl
23€^{HT}
23⁹⁰

CHAMPAGNE BRUT AYALA

Brut majeur.

L'une des plus anciennes maisons de Champagne d'Aÿ. Robe pâle aux légers reflets de paille bien typé Chardonnay. Bouquet fin et discret sur la craie et l'amande fraîche. En bouche, de la légèreté, une chair équilibrée et rafraîchissante, sans aucune lourdeur. Un style très frais et estival, peu dosé, définitivement tourné vers l'apéritif. Servir vers 8°.

Dégusté en mai 2024



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
29€^{HT}
26⁹⁹

CHAMPAGNE BRUT LAURENT-PERRIER

La Cuvée.

"La Cuvée" c'est le brut de cette maison incontournable. Un Champagne aérien, stylé, facile mais expressif ! Vêtue d'or jaune intense, sa robe est limpide, brillante. Le nez nous offre un bouquet floral plaisant très typé "Chardonnay". En bouche, vous découvrirez un vin pur et élégant avec une belle finesse de bulle. Dès l'apéritif, il sera parfait vers 9°.

Dégusté en mai 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl et en magnum 150cl



la bouteille 75cl
26€^{HT}
26⁵⁰

CHAMPAGNE BRUT JOSEPH PERRIER

Un assemblage réussi de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier. Le nez fait son entrée subtilement avec des notes de pommes. La bouche se montre vive et fruitée : retour de la pomme et quelques notes de pêches. Puissance, vivacité et souplesse qualifient ce Champagne. Déguster vers 10° dès l'apéritif.

Dégusté en juin 2024



6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
17€^{HT*}
17⁴²
le carton de 6 : 104,52€HT

CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT

PAUL LOUIS MARTIN

Robe or jaune, limpide. Nez fruité de fruits jaunes mûrs, soupçons de citrons confits. Attaque nette et vineuse sur une jolie chair bien équilibrée, soupçons briochés/grillés. Belles bulles et mousse crémeuse pour une finale de panache. Servir entre 8 et 10° dès l'apéritif puis à table.

Dégusté en juin 2024



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
29€^{HT}
26³⁷

CHAMPAGNE BRUT PHILIPPONNAT

Royale Réserve.

Robe jaune doré claire et brillante. Nez pur, cristallin aux nuances fruitées, de touches acidulées et balsamiques, d'agrumes. Bouche fine et précise, chair vineuse superbement définie sur un vin droit, sans aucune sucrosité, très typé "Pinot" ! Servir ce chef-d'œuvre vers 10° dès l'apéritif, sur entrées froides, poissons marinés.

Dégusté en juin 2024



la bouteille 75cl
37€^{HT}
37⁹⁰

CHAMPAGNE BRUT BOLLINGER

Spécial Cuvée.

Légendaire pour ses Champagnes vigneux et charnus, cette maison est la dernière à avoir son propre tonnelier au sein même de ses locaux ! Robe intense cousue d'or. Nez complexe, puissant et riche, de tarte meringuée et de fruits secs. La bouche se décline de la même manière, le style est puissant et raffiné, à la longue finale gourmande et harmonieuse. Probablement l'un des meilleurs Brut sans année qu'il soit ! Servir ce grand classique vers 9° à l'apéritif, en début de repas et sur viandes blanches.

Dégusté en mai 2024

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



OFFRES PROMOTIONNELLES DU JEUDI 03 AU SAMEDI 26 OCTOBRE 2024

#Fontaines à Vins

Un format pratique

Pas de manutention inutile. Optimisation du stockage et du recyclage.
Pas de bouteille à déboucher. Gain de temps pour le service du vin au verre.

Un choix inégalé

Une large gamme de vins suivie toute l'année pour répondre à tous vos besoins : 190 références au national et 320 références locales réparties dans vos entrepôts. Des fontaines déclinées en plusieurs formats : 3l, 5l, 10l, 20l. Des vins ingrédients pour la cuisine, des qualités standards, des I.G.P., des A.O.P., des vins de cépages, des crus, des vins de propriété, des vins étrangers...

Un gage de qualité

L'emballage du carton protège le vin de la lumière. La poche souple et étanche protège le vin de l'oxygène. Une parfaite conservation du vin jusqu'à 8 semaines. Aucun risque de goût de bouchon. De la première à la dernière utilisation, un vin de qualité constante.

Une rentabilité garantie

Un conditionnement intéressant, pratique et économique pour le service du vin au verre : développez votre chiffre d'affaires additionnel tout en garantissant vos marges.

Vins Rouges

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL	2023	MICHEL LAURENT	LA FONTAINE À VIN 5L		22€50HT[®]
VAUCLUSE I.G.P.	2023	ARMAND DARTOIS	LA FONTAINE À VIN 5L	SYRAH.	10% DE REMISE IMMÉDIATE 11,99€HT 10€79HT[®]
CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES SAINTE-CÉCILE	2023	DOMAINE AUBERT	LA FONTAINE À VIN 5L		16€99HT[®]
CHINON		DOMAINE DE LA SEMELLERIE	LA FONTAINE À VIN 5L		21€00HT[®]
BROUILLY	2023	ANDRÉ VONNIER	LA FONTAINE À VIN 5L		31,99€HT 29€99HT[®]
BROUILLY	2023	CHÂTEAU DE LA CHAIZE	LA FONTAINE À VIN 5L		29€61HT
VIN DE FRANCE		GÉVÉOR	LA FONTAINE À VIN 10L		12€51HT[®]
VIN DE FRANCE		RIBEAUPIERRE	LA FONTAINE À VIN 10L	MERLOT.	15€90HT[®]
BERGERAC		CHÂTEAU DE MALFOURAT	LA FONTAINE À VIN 10L		19€97HT[®]
ARDÈCHE I.G.P.		VIGNERONS ARDÉCHOIS	LA FONTAINE À VIN 10L	LA FERME DU ROURET.	17€39HT[®]
VENTOUX	2023	ARMAND DARTOIS	LA FONTAINE À VIN 10L	TERRE ET AMBRE.	23€99HT[®]
CÔTES-DU-ROUSSILLON	2023	TORREMILLA	LA FONTAINE À VIN 10L		22€95HT[®]
SAINT-CHINIAN	2022	CAVE DES VIGNERONS DE SAINT-CHINIAN	LA FONTAINE À VIN 10L	L'EXCELLENCE DE SAINT-LAURENT.	10% DE REMISE IMMÉDIATE 28,99€HT 26€09HT[®]
MÉDITERRANÉE I.G.P.	2023	CLAIRE MORARD	LA FONTAINE À VIN 10L	CLAIR ESTEL.	25€99HT[®]

#Fontaines à Vins

📍 Vins Blancs

VIN DE FRANCE	2023	RIBEAUPIERRE	LA FONTAINE À VIN 10L	CHARDONNAY.	17€01HT⁰
PAYS D'OC I.G.P.	2023	CAVE DE FRONTIGNAN	LA FONTAINE À VIN 5L	MUSCAT SEC. TERRES BLANCHES.	12€79HT⁰
VAUCLUSE I.G.P.	2023	ARMAND DARTOIS	LA FONTAINE À VIN 5L	VIIGNIER.	10% DE REMISE IMMÉDIATE 14,99€HT 13€49HT⁰
MUSCADET		GILBERT CHON	LA FONTAINE À VIN 3L	LES HAUTS DE LA JOUSSELIÈRE.	11€40HT⁰
VIN DE FRANCE	2023	GILBERT CHON	LA FONTAINE À VIN 5L	LES HAUTS DE LA JOUSSELIÈRE. CHARDONNAY.	14€40HT⁰
MÂCON-VILLAGES	2022	VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES	LA FONTAINE À VIN 5L	RÉSERVE.	10% DE REMISE IMMÉDIATE 29,50€HT 26€55HT⁰
VIN DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE			LA FONTAINE À VIN 10L		10€35HT⁰
VIN DE FRANCE BLANC		GÉVÉOR	LA FONTAINE À VIN 10L		12€51HT⁰
VIN DE FRANCE		RIBEAUPIERRE	LA FONTAINE À VIN 10L	SAUVIGNON.	16€11HT⁰
ARDÈCHE I.G.P.		VIGNERONS ARDÉCHOIS	LA FONTAINE À VIN 10L	LA FERME DU ROURET.	17€39HT⁰
BERGERAC		CHÂTEAU DE MALFOURAT	LA FONTAINE À VIN 10L		19€97HT⁰
GAILLAC		LES BROZES	LA FONTAINE À VIN 10L	BLANC SEC.	20€66HT⁰
PAYS D'OC I.G.P.		TORREMILLA	LA FONTAINE À VIN 10L	LES DÉLICES. CHARDONNAY.	22€75HT⁰
MÉDITERRANÉE I.G.P.	2023	CLAIR ESTEL	LA FONTAINE À VIN 10L		25€99HT⁰
VIN DE FRANCE	2023	GILBERT CHON	LA FONTAINE À VIN 10L	LES HAUTS DE LA JOUSSELIÈRE. CHARDONNAY.	24€90HT⁰
TOURAINES SAUVIGNON	2023	MICHEL LAURENT	LA FONTAINE À VIN		35€00HT⁰

📍 Vins Rosés

CÔTES-DE-PROVENCE	2023	LES VIGNERONS DE GRIMAUD	LA FONTAINE À VIN 10L	CUVÉE DU GOLFE PRESTIGE.	39€99HT
TERRES DU MIDI I.G.P.	2023	LES HAYTIÈRES	LA FONTAINE À VIN 3L		10% DE REMISE IMMÉDIATE 7,39€HT 6€65HT⁰
ÎLE-DE-BEAUTÉ I.G.P.	2023		LA FONTAINE À VIN 5L	TORRA DI SERENA.	13€99HT⁰
ÎLE-DE-BEAUTÉ I.G.P.	2023	DOMAINE DE TERRA VECCHIA	LA FONTAINE À VIN 5L	CUVÉE STELLA, JEAN-FRANÇOIS	20€49HT⁰
CÔTES-DE-PROVENCE	2023	MAURIN DES MAURES	LA FONTAINE À VIN 5L		10% DE REMISE IMMÉDIATE 25,99€HT 23€39HT⁰
CÔTES-DE-PROVENCE	2023	LA SANTONNIÈRE	LA FONTAINE À VIN 5L		10% DE REMISE IMMÉDIATE 29,99€HT 26€99HT⁰
BANDOL	2023	LA CADIÉRENNE	LA FONTAINE À VIN 5L		10% DE REMISE IMMÉDIATE 39,49€HT 36€49HT⁰
VIN DE FRANCE		GÉVÉOR	LA FONTAINE À VIN 10L		12€51HT⁰
VIN DE FRANCE		RIBEAUPIERRE	LA FONTAINE À VIN 10L	CINSAULT.	16€11HT⁰
BERGERAC		CHÂTEAU DE MALFOURAT	LA FONTAINE À VIN 10L		19€97HT⁰
ARDÈCHE I.G.P.		VIGNERONS ARDÉCHOIS	LA FONTAINE À VIN 10L	LA FERME DU ROURET.	17€39HT⁰
VENTOUX	2023	ARMAND DARTOIS	LA FONTAINE À VIN 10L	TERRE ET AMBRE.	23€99HT⁰
CÔTES-DU-ROUSSILLON	2023	TORREMILLA	LA FONTAINE À VIN 10L		22€99HT⁰
SAINT-CHINIAN	2023	VIGNERONS DE SAINT-CHINIAN	LA FONTAINE À VIN 10L	EXCELLENCE DE SAINT-LAURENT.	10% DE REMISE IMMÉDIATE 28,99€HT 26€09HT⁰
MÉDITERRANÉE I.G.P.	2023	LES VIGNERONS DU SUD	LA FONTAINE À VIN 10L	CLAIR ESTEL.	25€99HT⁰
CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE	2023	CASCADES	LA FONTAINE À VIN 10L		35€99HT⁰



#SpiritueuxWhisky

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 28,41€HT¹⁾
+ Droits d'accises : 5,99€
soit la bouteille 70cl

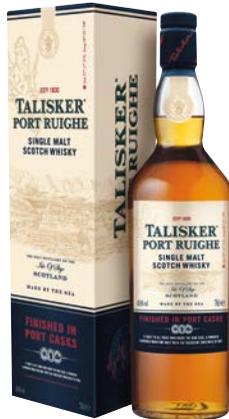
~~38[€]₂₂~~ **34[€]₄₀HT**

ÉCOSSE 🇬🇧

**TALISKER PORT RUIGHE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY**

45,8% §

Talisker Port Ruighe est l'union brillante entre une fumée délicatement tourbée et un fruité riche. Un nez épicé et tourbé enrobé par des fruits noirs (raisin, mûre), suivi d'une douceur chocolatée et réglissée. Une finale douce et gourmande avec des pointes de chocolat et de fruits (framboise, kiwi).



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 36,80€HT¹⁾
+ Droits d'accises : 5,23€
soit la bouteille 70cl

~~46[€]₇₀~~ **42[€]₀₃HT**

ÉCOSSE 🇬🇧

**THE BALVENIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY**

40% § 12ans

Après un vieillissement d'au moins 12 ans dans des fûts de chêne traditionnel, il est ensuite affiné pendant 9 mois dans des fûts ayant contenu du Sherry Oloroso. Le nez est fruité avec des notes de miel et de vanille. En bouche, une merveilleuse combinaison de saveurs de cannelle épicée et de Sherry. La note finale est longue et chaude.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 17,27€HT¹⁾
+ Droits d'accises : 5,23€
soit la bouteille 70cl

~~25[€]₀₀~~ **22[€]₅₀HT**

FRANCE 🇫🇷

**ROZELIEURES
SINGLE MALT WHISKY**

40% §

Assemblage de single malts doublement distillés, très légèrement fumés (6 ppm) et vieillis en fûts de première mise de xérès fino (40%) et de cognac (60%), il est un digne représentant du style gras, droit et fruité de Rozelieures.



nouveau

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 72,35€HT
+ Droits d'accises : 5,61€
soit la bouteille 70cl

~~86[€]₆₂~~ **77[€]₉₆HT**

ÉCOSSE 🇬🇧

**BOWMORE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY**

43% § 15ans

Le whisky tourbé Bowmore 15 ans est un single malt d'Islay vieilli en ex-fûts de Bourbon puis de Xérès Oloroso. D'une couleur riche et profonde, sa finale est robuste et chaleureuse.



nouveau

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 16,97€HT
+ Droits d'accises : 5,22€
soit la bouteille 70cl

~~24[€]₅₆~~ **22[€]₁₉HT**

ÉCOSSE 🇬🇧

**JURA
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY**

40% §

Distillerie fondée en 1810 sur l'île de Jura, isolée, parfois sauvage mais toujours magnifique. Une production artisanale de Single Malt qui fait rayonner cette petite île dans le monde entier. Jura Bourbon Cask est une intense expression du savoir faire de son île par ses notes de caramel, d'abricot et de cacao.



15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 27,47€HT
+ Droits d'accises : 6,15€
soit la bouteille 70cl

~~39[€]₅₅~~ **33[€]₆₂HT**

IRLANDE 🇮🇪

**WATERFORD ARGOT
IRISH SINGLE MALT WHISKY**

47% §

Complexité aromatique et caractère malté typique des single malts, Waterford apporte en plus un soupçon de tourbe pour apporter une flamme. Vibrante, enthousiaste, marquée par l'assemblage de 4 types de fûts de haute qualité. Argot donne la part belle aux notes de fruits gourmands et aux parfums d'épices. Des goûts épicés et riches de poivre blanc, paprika, granola, pamplemousse, barbecue fumé, milkshake à la banane, peau de pomme verte, clou de girofle, tomates sur vigne. Finale longue et gourmande.



Suggestions de présentation. (1) Prix remise déduite hors droits d'accises. (2) Prix remise déduite droits d'accises inclus. (3) Prix remise déduite.

Le whisky est une boisson alcoolisée originaire d'Ecosse, produite en maltant de l'orge, en le distillant et en le vieillissant en fûts de chêne. Les différentes variétés, telles que le Scotch, le Bourbon et l'Irish whiskey, ont des arômes distinctifs allant des notes fruitées et épicées aux saveurs de fumée et de tourbe. Le whisky est considéré comme une boisson haut de gamme, appréciée pour sa complexité de saveurs et son artisanat traditionnel.

JAPON 🇯🇵
HATOZAKI
WHISKY BLENDED

40% §
Les eaux-de-vie d'Hatozaki mûrissent dans les chais de la distillerie Kaikyo avec un style léger puis une forte prédominance d'arômes de malt qui donne du caractère à ce whisky, des notes céréalières et une belle douceur. Des notes florales qui donnent un bel équilibre à ce whiskie.

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 14,17€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,23€
soit la bouteille 70cl

~~24[€]₂₅~~ **19[€]₄₀ HT**



JAPON 🇯🇵
YAMAZAKURA
BLENDED WHISKY

40% §
Yamazakura Blend est issu de l'assemblage de whiskies de malt et de grain, puis vieilli dans une combinaison de fûts de bourbon et de sherry pour un profil rond et gourmand, signature de la distillerie et qui séduit d'abord par la subtilité de ses notes de caramel. Il est à la fois profond et onctueux, sur le fruit principalement, la poire et la figue en majorité.

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 23,64€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,23€
soit la bouteille 70cl

~~36[€]₀₉~~ **28[€]₈₇ HT**



TAIWAN 🇹🇼
YUSHAN
BLENDED MALT WHISKY

40% §
Akashi Blend est un whisky rond et boisé. On retrouve au nez des notes de vanille et d'épices douces, qui évoluent délicatement vers des notes pâtisseries en bouche. Sa finale est élégante et subtilement boisée.

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 17,65€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,23€
soit la bouteille 70cl

~~28[€]₆₀~~ **22[€]₈₈ HT**



15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 27,41€HT
+ Droits d'accises : 5,23€
soit la bouteille 70cl

~~38[€]₄₀~~ **32[€]₆₄ HT**



TAIWAN 🇹🇼
KAVALAN
SINGLE MALT WHISKY

40% §
Ce premier volet propose un whisky gourmand et délicat pour satisfaire à la fois amateurs et connaisseurs de whisky. Doté de la douceur fruitée caractéristique de Kavalan, le Distillery Select No. 1 a été vieilli dans des fûts de qualité, principalement de xérès, pour révéler de riches notes pâtisseries et chocolatées, de caramel au beurre salé et de vanille qui s'intensifient dans une finale longue et corsée. A déguster aussi bien pur que sur glace, il peut également s'apprécier en cocktail.

nouveau

JAPON 🇯🇵
KURAYOSHI
SINGLE MALT WHISKY

43% §
Chaque gorgée révèle une harmonie de saveurs fruitées et de notes boisées, parfaitement conçue pour les connaisseurs. Non filtré à froid et de couleur naturelle, laissez vous charmer par l'expression pure de l'artisanat de Kurayoshi à chaque gorgée. Existe aussi en Kurayoshi 8 ans

15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 54,59€HT
+ Droits d'accises : 5,61€
soit la bouteille 70cl

~~70[€]₆₂~~ **60[€]₂₀ HT**



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 14,39€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 4,02€
soit la bouteille 50cl

~~20[€]₄₅~~ **18[€]₄₁ HT**



JAPON 🇯🇵
TOTTORI
WHISKY BLENDED

43% §
The Tottori Blended révèle un savoir-faire vieux de plus de 100 ans en ce qui concerne l'assemblage et le vieillissement de spiritueux. Vieilli entre 3 et 5 ans en fûts de chêne blanc américain neufs, ce blended offre des notes boisées et de fruits secs, accompagnées de beaucoup de gras et d'une jolie rondeur. Existe aussi en Bourbon

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.



#SpiritueuxRhum

15% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 17,20€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,23€
soit la bouteille 70cl

~~26⁹⁹~~ **22€HT**
22⁴³



BARBADE 🇧🇧 PLANTATION PINEAPPLE

40% §

L'écorce de l'ananas est infusée avec du Plantation 3 Stars durant une semaine, puis distillée en pot still, tandis que la chair de l'ananas est infusée avec du Plantation Original Dark pendant trois mois. Nez : fruité. Ananas Victoria, pêche, massepain, vanille et géranium.

Bouche : douce et grasse. Pommes cuites, clou de girofle. Notes fumées, miellées et épicées.

Finale : très longue et pâtissière. Caramel, muscade, amande, ananas, pêche, agrumes.

nouveau

10% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 15,42€HT
+ Droits d'accises : 5,22€
soit la bouteille 70cl

~~22⁹³~~ **20€HT**
20⁶⁴



PANAMA 🇵🇦 ABUELO RHUM VIEUX

40% § 7ans

Le rhum vieux Abuelo 7 ans est élaboré à partir de 15% miel de canne et de 85% de mélasse fermentés puis distillés. Celui-ci développe au fil des ans un profil aromatique raffiné et une saveur particulière. Son nez s'ouvre sur des notes de dattes et de raisins soutenues par des arômes de vanille. En bouche, l'attaque d'abord minérale évolue sur des saveurs de figues et de fruits secs. Existe aussi en 12 ans

10% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 24,00€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,23€
soit la bouteille 70cl

~~32⁴⁸~~ **29€HT**
29²³



BARBADE 🇧🇧 BUMBU RHUM XO

40% §

Bumbu Original est le fruit de l'assemblage de cannes à sucre provenant des Caraïbes et d'Amérique du Sud, sur l'île de la Barbade que l'on surnomme 'Le Berceau du Rhum'.

Sa distillation dans des alambics à colonne qui datent de 1840 lui confère équilibre et douceur avec un caractère riche et complexe. Bumbu Original offre au nez des arômes de vanille de Madagascar avec une légère touche de caramel et de chêne brûlé qui cèdent la place en bouche à des notes de cannelle, de noix grillées et de piments.

nouveau

15% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 26,66€HT
+ Droits d'accises : 5,30€
soit la bouteille 70cl

~~37⁶⁰~~ **31€HT**
31⁹⁶



CUBA 🇨🇺 EMINENTE RHUM RESERVA

41,3% § 7ans

Elaboré par le plus jeune Maestro Ronero (maître rhumier) de Cuba et vieilli pendant 7 ans minimum en fûts de chêne blanc (ex -whisky), Eminente Reserva révèle des notes de café, de confiture de lait et d'amande grillée laissant place à une finale épicée.

Non seulement adapté à la dégustation, avec ou sans glaçon.

10% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 18,81€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,23€
soit la bouteille 70cl

~~26⁷¹~~ **24€HT**
24⁰⁴



COLOMBIE 🇨🇴 COLOMA RON

40% § 8ans

Gourmand sans excès, Coloma est un rhum à la fois accessible et complexe. Il est vieilli pendant 8 ans à la Hacienda Coloma (1700m d'alt.) dans des fûts de chêne américain. NEZ : Café, chocolat

BOUCHE : vanille sèche, amande
FINALE : onctueuse, persistante.

20% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 19,07€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,23€
soit la bouteille 70cl

~~30³⁷~~ **24€HT**
24³⁰



ESPAGNE 🇪🇸 ANGOSTURA 1919 RHUM

40% §

En 1932, Angostura a racheté des fûts carbonisés suite à l'incendie de chais sous douane du gouvernement de Trinidad. Des fûts qui avaient été remplis d'une eau -de -vie de canne distillée en 1919 : un rhum tout simplement exceptionnel. Aujourd'hui encore, Angostura 1919 offre un profil aromatique très proche de ce rhum légendaire découvert il y a près de 90 ans. Véritable ambassadeur de l'héritage artisanal d'Angostura, 1919 est l'un des embouteillages maison les plus prisés et ce aux quatre coins de la planète.

Suggestions de présentation. (1) Prix remise déduite hors droits d'accises. (2) Prix remise déduite droits d'accises inclus. (3) Prix remise déduite.

Le rhum est une boisson alcoolisée riche en histoire et en traditions, originaire des Caraïbes. Sa fabrication implique généralement la fermentation et la distillation de la mélasse, du jus de canne à sucre ou du sirop de sucre, avant d'être vieilli dans des fûts de chêne ou d'autres types de fûts. Les différents types de rhum offrent des saveurs distinctes allant des notes de vanille, de noix de coco et de fruits tropicaux à des nuances plus intenses de caramel, de chocolat et d'épices.

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 45,40€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 2,62€
soit la bouteille 70cl

53³⁵ €
48⁰² €HT



GUADELOUPE 🇬🇺
REIMONENQ
RHUM VIEUX AGRICOLE

40% § 7ans
Ce rhum Reimonenq vieilli 7 ans en fûts de chêne, au profil aromatique élégant et raffiné, dévoile une complexité au travers de notes fruitées et épicées.

Au nez, des notes fruitées d'abricot sec, de papaye, de mangue et de fruits rouges accompagnées de notes boisées et épicées sont la promesse d'une richesse unique à la dégustation.

Sur la finale, un rhum qui tient toutes ses promesses avec une longueur en bouche exceptionnelle et des notes de fruits exotiques.

nouveau

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 7,14€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 2,60€
soit la bouteille 70cl

12¹⁸ €
9⁷⁴ €HT



MARTINIQUE 🇲🇶
HSE
RHUM AGRICOLE ÉLEVÉ SOUS BOIS

40% §
Le Rhum Ambré HSE d'une superbe couleur acajou est élevé sous bois dans les chais de l'Habitation St -Etienne en Martinique. Fort de cette maturation, ce rhum AOC Martinique vous séduira par son profil aromatique tout en rondeur et en gourmandise. Il agrémentera avec finesse et élégance vos cocktails comme les ti -punchs, daiquiris et autres mojitos.

15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 33,98€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 2,75€
soit la bouteille 70cl

43²¹ €
36⁷³ €HT



GUADELOUPE 🇬🇺
MONTEBELLO
RHUM VIEUX AGRICOLE

42% § 6ans
La qualité de ce rhum vieux est obtenue par un vieillissement en fûts de chêne américain de 180 litres ayant contenus du bourbon. La couleur est un ambre foncé. Le nez est très aromatique et révèle des saveurs de pruneaux secs et de fruits secs grillés. En bouche, il révèle de subtiles notes de bois et d'épices.

15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 38,44€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 2,95€
soit la bouteille 70 cl

48⁶⁹ €
41³⁹ €HT



MARTINIQUE 🇲🇶
J. BALLY
RHUM VIEUX AGRICOLE

45% § 12ans
Par son degré de maturité, le J. Bally 12 ans offre un panel d'arômes tout en finesse et marqueurs de longues années de vieillissement, alliant vivacité et subtil équilibre. La robe est ambrée. Le nez fruité bascule sur des notes d'épices torréfiées à la dégustation, avec une belle finale cacao et tabac léger.

15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 14,72€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 2,75€
soit la bouteille 70cl

20⁵⁵ €
17⁴⁷ €HT



GUADELOUPE 🇬🇺
DAMOISEAU
RHUM VIEUX AGRICOLE

42% §
Le Rhum vieux Agricole (Very Old) obtient sa dénomination après avoir séjourné un minimum de 3 années en fûts de 180 à 200 litres ayant contenu du bourbon. Il acquiert au fil du temps sa couleur, ses notes boisées et épicées. Notre maître de chai, Hervé Damoiseau travaille de façon minutieuse pour reproduire constamment les caractéristiques organoleptiques de cet assemblage fin et gourmet. Nez : Notes de BBQ, vanille, cannelle et confiture d'oranges. Bouche : Sec et boisé, note d'épices, de fumé, finale agrumes.

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 17,10€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 3,27€
soit la bouteille 70cl

22⁶³ €
20³⁷ €HT



MARTINIQUE 🇲🇶
LA FAVORITE
RHUM AGRICOLE BLANC

50% §
Située dans la région du Lamentin, au cœur de l'île de la Martinique, la distillerie La Favorite est réputée pour les saveurs naturellement sucrées de ses rhums blancs. A l'ouverture, les agrumes et les fruits exotiques se dévoilent. Sa bouche, onctueuse, confirme les arômes du nez. Des notes subtiles de fleurs blanches s'invitent en finale.

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.

#SpiritueuxAlcool blanc



Les alcools blancs sont des boissons alcoolisées qui ont été distillées et filtrées pour obtenir une saveur légère et une texture soyeuse. La Vodka, le Gin, la Tequila et le Rhum blanc s'inscrivent dans cette catégorie. Tous issus d'origines différents, ils offrent une grande diversité de choix. Que ce soit dans un cocktail classique ou dans une recette de cuisine, les alcools blancs offrent une large palette de saveurs pour satisfaire les palais les plus exigeants.



FRANCE **ANAË GIN BIO**

43% $\text{\textcircled{S}}$

Le gin Anaë a des senteurs d'agrumes et de poire fraîche. Son nez, s'ouvre sur des notes d'épices pour finir sur des notes de fleurs blanches, de bleuet et une pointe de noix séchée. En bouche, il propose une belle complexité aux notes végétales. Ensuite, il découvre des arômes de réglisse, de poires puis d'agrumes confits. Il possède une très belle longueur en bouche avec une touche mentholée et anisée.



15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 17,39€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,62€
soit la bouteille 70cl

~~27[€]₀₇~~ **23[€]₀₁**

FRANCE **RENAISSANCE VODKA**

37,5% $\text{\textcircled{S}}$

Renaissance Vodka est le fruit d'une distillation traditionnelle de blé 100% français dans la région de Cognac. Elle se caractérise par une grande douceur et finesse en bouche. Bien structurée et ample en bouche, elle offre une finale souple et ronde. L'alliée parfait de vos cocktails.



15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 6,38€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 4,80€
soit la bouteille 70cl

~~13[€]₁₅~~ **11[€]₁₈**

FRANCE **NORMINDIA GIN**

41,4% $\text{\textcircled{S}}$

Beaucoup de passion, d'amour et une macération inédite: de la pomme, des oranges, quelques bâtons de cannelle, une poignée de coriandre, une bonne dose de genièvre, une pincée de clou de girofle, un soupçon de gingembre, une note de lys et sept autres ingrédients botaniques tenus secrets le tout distillé dans une colonne traditionnelle de Calvados.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 11,58€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,41€
soit la bouteille 70cl

~~18[€]₈₈~~ **16[€]₉₉**

MEXIQUE **DON JULIO TEQUILA BLANCO**

38% $\text{\textcircled{S}}$

Don Julio est une tequila fabriquée à 100% à partir d'agaves bleues récoltées à la main. Après distillation, seul le cœur de chauffe est préservé, car exempt de toute impureté. C'est une tequila pure et non vieillie qui regorge de saveurs d'agave, de notes d'agrumes et d'épices.



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 12,77€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 4,97€
soit la bouteille 70cl

~~40[€]₈₂~~ **36[€]₇₄**

FRANCE **AHOY GIN**

41,2% $\text{\textcircled{S}}$

AHOY est élaboré sur les rives de la Garonne par la famille Bernard. Son univers s'inspire du voyage et du tatouage.

Composé à partir de baies de Genièvre, d'Hibiscus, de Pin et d'essences régionales de Piment d'Espelette (AOC), Ahoj Gin distille des notes florales et épicées.



20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 14,19€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,39€
soit la bouteille 70cl

~~24[€]₄₇~~ **19[€]₅₈**

PEROU **BARSOL PISCO**

41,3% $\text{\textcircled{S}}$

Tous les raisins utilisés pour le Barsol Pisco sont cultivés dans des locaux exclusifs situés autour de la Bodega qui peut s'appuyer sur près de 100 ans d'expérience dans la production de Pisco de haute qualité. Barsol Quebranta présente des arômes et des saveurs subtiles de banane, de pâtisserie et de fruits noirs mûrs, équilibrés par de délicates notes d'agrumes, de fleur d'abricot avec des notes de noix de pécan et de chocolat noir, qui évoluent vers une finale longue et élégante. Barsol Quebranta est le Pisco parfait pour faire un Pisco sour.



20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 12,10€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,40€
soit la bouteille 70cl

~~21[€]₈₇~~ **17[€]₅₀**

Suggestions de présentation. (1) Prix remise déduite hors droits d'accises. (2) Prix remise déduite droits d'accises inclus. (3) Prix remise déduite.

#À VOS CÔTÉS pour faciliter votre approvisionnement



Livraison & Retrait

Vous cherchez à vous faciliter la vie et à gagner du temps ?
Accédez aux trois modes de réception simples et rapides.

- **LIVRAISON DE CHARIOT**: faites vos achats dans vos halles METRO et laissez-nous le soin de vous livrer. Disponible dans certaines halles et avec votre Carte METRO REFLEXE.
- **CLIC & RETRAIT**: commandez vos produits en ligne et venez les récupérer dans vos halles. Liste des halles éligibles sur [METRO.fr](https://www.metro.fr).
- **LIVRAISON***: commandez sur [METRO.fr](https://www.metro.fr) ou auprès de nos équipes de télévente et faites-vous livrer grâce à votre Carte METRO REFLEXE.



* Voir conditions sur [METRO.fr](https://www.metro.fr) sur l'onglet « Abonné Livraison ».
Pour en savoir plus sur ce service, flashez le QR code ci-contre ou adressez-vous à votre Chargé de Relation Client dans vos halles habituelles.

NOUVEAUX SERVICES D'AIDE AU RECRUTEMENT

Jobfirst

RECRUTEZ VOS CDI OU CDD
EN QUELQUES MINUTES

-10% pour les clients
METRO⁽¹⁾

Scannez ci-contre pour en profiter



**Extra
cadabra**

RENFORCEZ
VOS ÉQUIPES EN UN
CLAQUEMENT DE DOIGTS !

**3 PREMIÈRES HEURES
de mission OFFERTES⁽²⁾**

Scannez ci-contre pour en profiter



STAFFME
Powered by NOWJOBS

TROUVEZ DU RENFORT
SANS LE CHERCHER !

**2 PREMIÈRES HEURES
de mission OFFERTES⁽²⁾**

Scannez ci-contre pour en profiter



**OFFRES
SPÉCIALES
METRO**

(1) Offre valable dans les halles participantes à l'opération. Voir conditions sur <https://jobfirst/metro>

(2) Applicable à toute nouvelle inscription pour une mission de 20h minimum.



#Autour du Vin

76

Caves polyvalentes

78

Caves de service

81

Caves de vieillissement

86

Distributeur de vin au verre

88

Verrerie et ustensiles

76 Caves polyvalentes

78 Caves de service

81 Caves de vieillissement

86 Distributeur de vin au verre

88 Verrerie et ustensiles

15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~1579^{€HT}~~₀₀

1342^{€HT}₁₅ (1)(2)

Capacité : 152
bouteilles

VINOTAG

G A G

CAVE POLYVALENTE PRO160DZN(C) LA SOMMELIÈRE

2 zones de température : 5/12°C et 12/20°C.

15 clayettes métalliques coulissantes.

Consommation : 180 kW/an.

Classe climatique : SN-ST (10/38°C).

Niveau sonore : 38 dB.

Type de gaz : R600a.

Dim. : H. 184,5 x L. 59,5 x P. 67,5 cm.

Poids : 113 kg.

Réf. : 304286

Garantie **1an**
pièces, main-d'œuvre
et déplacement

Service **compris**
livraison, raccordement
et mise en service

ou

10 mensualités de **145,53 €^{HT}**
avec **sircam***



76

OFFRES PROMOTIONNELLES DU JEUDI 03 AU SAMEDI 26 OCTOBRE 2024

- Tout comme les caves de vieillissement les **5 règles d'or** sont respectées
- **2-en-1** : combinent vieillissement et mise en température
- **Stockez jusqu'à 325** bouteilles
- À chacun ses goûts : porte **pleine ou vitrée**

Modulable entre mono et multi-températures

Vieillissez et mettez vos bouteilles à température simultanément.



15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~1667^{€m}₀₀~~ **1416^{€HT}₉₅** (1)(2)

Capacité : **172** bouteilles

VINOTAG



CAVE POLYVALENTE MT166DP^(C)

LA SOMMELIÈRE

2 zones de température : 5/12°C et 12/20°C.
8 clayettes en bois coulissantes fronton inox.
Consommation : 140 kW/an.
Classe climatique : N-ST (16/43°C).
Niveau sonore : 39 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 192,50 x L. 59,8 x P. 68,5 cm.
Poids : 87 kg.
Réf. : 299538

Garantie **1an**

pièces, main-d'œuvre et déplacement

Service **compris**

livraison, raccordement et mise en service

ou

10 mensualités de **153,64 €^{HT}** avec **sircam** *

CAVE POLYVALENTE APOGÉE185DZPRO^(C)

LA SOMMELIÈRE

2 zones de température : 5/12°C et 12/20°C.
14 clayettes métalliques coulissantes.
Consommation : 139 kW/an.
Classe climatique : SN-ST (10/38°C).
Niveau sonore : 38 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 177 x L. 65,5 x P. 69 cm.
Poids : 128 kg.
Réf. : 304179

Garantie **1an**

pièces et main-d'œuvre

Service **compris**

livraison, raccordement et mise en service

ou

24 loyers de **81,13 €^{HT}** avec **Isacam** | Crédit-Bail à taux privilégiés*

15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~1890^{€m}₀₀~~ **1606^{€HT}₅₀** (1)(2)

Capacité : **184** bouteilles

VINOTAG



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.

- **Mise en température** pour un service optimal.
- Froid brassé pour une parfaite **homogénéité** de la température.
- **1, 2 ou 3 zone(s)** pour y mettre tout type de vins.
- **Modularité de l'installation** : pose libre, encastrable sous plan ou intégrable en colonne.

L'art de la dégustation

Rouge, blanc, rosé, champagne, assurez un service à portée de main.



CAVE DE SERVICE LS34A^(C)

LA SOMMELIÈRE

1 zone de température : 5/20°C.
6 + 1 demi-clayette métallique fixe.
Consommation : 140 kWh/an.
Classe climatique : SN-ST (10/38°C).
Niveau sonore : 40 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 85 x L. 48 x P. 43 cm.
Poids : 26,86 kg.
Réf. : 200568

Garantie 1an
pièces et main-d'œuvre

Service compris
livraison, raccordement
et mise en service

3 ANS GARANTIE PRO
59€ HT
TVA 20%
Valable uniquement pour la réf. : 200568

15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~333€^{HT}~~ **283€^{HT}**⁽¹⁾⁽²⁾

Capacité : 34
bouteilles⁽²⁾

VINOTAG



15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~403€^{HT}~~ **342€^{HT}**⁽¹⁾⁽²⁾

VINOTAG



Capacité : 52
bouteilles

CAVE DE SERVICE CLS52B1^(C)

CLIMADIFF

1 zone de température : 5/20°C.
4 clayettes bois fronton bois amovibles.
Consommation : 142 kWh/an.
Classe climatique : N (16/32°C).
Niveau sonore : 39 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 83,3 x L. 49,5 x P. 56,10 cm.
Poids : 34 kg.
Réf. : 306532

Garantie 1an
pièces, main-d'œuvre
et déplacement

Service compris
livraison, raccordement
et mise en service

**CAVE DE SERVICE
LS38BLACK^(C)
LA SOMMELIÈRE**

1 zone de température : 5/20°C.
4 clayettes métalliques fronton bois.
Consommation : 125 kW/an.
Classe climatique : SN-ST (10/38°C).
Niveau sonore : 39 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 85 x L. 57 x P. 40 cm.
Poids : 29 kg.
Réf. : 306501

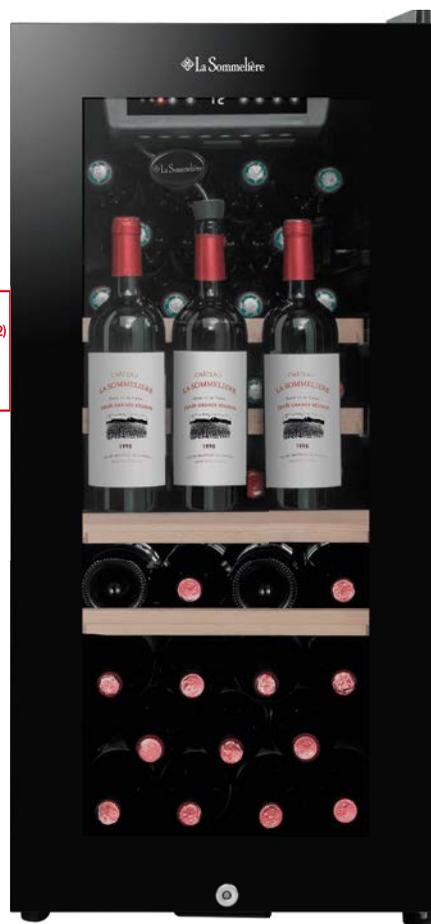
Garantie 1an Service **compris**
pièces, main-d'œuvre livraison, raccordement
et déplacement et mise en service

**15% DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~407[€]₀₀~~ **345[€]₉₅** HT⁽¹⁾⁽²⁾

Capacité : **38
bouteilles**

VINOTAG



**15% DE REMISE
IMMÉDIATE**

~~465[€]₀₀~~ **395[€]₂₅** HT⁽¹⁾⁽²⁾

VINOTAG



**CAVE DE SERVICE CLS65B1^(C)
CLIMADIFF**

1 zone de température : 5/20°C.
4 clayettes métalliques fronton bois
semi-coulissantes.
Consommation : 105 kWh/an.
Classe climatique : SN (10/32°C).
Niveau sonore : 37 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 85,5 x L. 50 x P. 54 cm.
Poids : 31 kg.
Réf. : 299295

Garantie 1an Service **compris**
pièces, main-d'œuvre livraison, raccordement
et déplacement et mise en service

15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~729[€]₀₀~~ **619[€]₆₅** €HT⁽¹⁾⁽²⁾

Capacité :
75 bouteilles



CAVE DE SERVICE ECS81.2Z^(C)

LA SOMMELIÈRE

2 zones de température : 5/20°C.
7 clayettes bois semi-coulissantes.
Consommation : 152 kWh/an.
Classe climatique : SN-ST (10-38°C).
Niveau sonore : 37 dB.
Type de gaz : R600A.
Dim. : H. 127 x L. 48 x P. 57,5 cm.
Poids : 47 kg.
Réf. : 304201

Garantie **1an**
pièces, main-d'œuvre
et déplacement

Service **compris**
livraison, raccordement
et mise en service

ou
3X 206,55 €HT sans frais*
avec la Carte **REFLEXE**



15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~702[€]₀₀~~ **596[€]₇₀** €HT⁽¹⁾⁽²⁾

Capacité :
110 bouteilles



CAVE DE SERVICE CLD115B1^(C)

CLIMADIFF

2 zones de température : 5/12°C
et 12/20°C.
4 clayettes métalliques fronton bois
semi-coulissantes.
Consommation : 111 kWh/an.
Classe climatique : SN-ST
(10/38°C).
Niveau sonore : 38 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 125,5 x L. 50 x P. 54 cm.
Poids : 44 kg.
Réf. : 299259

Garantie **1an**
pièces, main-d'œuvre
et déplacement

Service **compris**
livraison, raccordement
et mise en service

ou
3X 198,90 €HT sans frais*
avec la Carte **REFLEXE**



15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~614[€]₀₀~~ **521[€]₉₀** €HT⁽¹⁾⁽²⁾

Capacité :
102 bouteilles



CAVE DE SERVICE SLS102DZBLACK^(C)

LA SOMMELIÈRE

2 zones de température : 5/12°C
et 12/18°C.
5 clayettes fixes fronton bois.
Consommation : 173 kWh/an.
Classe climatique : SN-ST (10/38°C).
Niveau sonore : 38 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 127,7 x L. 55 x P. 58,5 cm.
Poids : 54 kg.
Réf. : 296690

Garantie **1an**
pièces, main-d'œuvre
et déplacement

Service **compris**
livraison, raccordement
et mise en service

ou
3X 173,97 €HT sans frais*
avec la Carte **REFLEXE**

3 ANS GARANTIE PRO
99€ HT
TVA 20%
Valable uniquement pour la réf. : 296690



Suggestions de présentation. *Voir mentions légales en dernière page du catalogue. (1) Prix remise déduite. (2) Service compris : la livraison dans un rayon de 60 km par route, en France métropolitaine et hors engins spéciaux. Mise en service et raccordement : les tarifs sont consultables dans votre entrepôt. (G) Vendu non garni. Suggestion de présentation.

📍 Caves de vieillissement

- Une **température constante** pour un vieillissement parfait jusqu'à 20 ans
- Un **taux d'humidité régulé** entre 55 et 75%
- Un **air sain et sans odeur** grâce au filtrage de l'air garanti par un filtre à charbons actifs
- **Aucune vibration** venant fatiguer le vin
- Une **obscurité totale** pour protéger vos bouteilles

Telle une cave naturelle

faites vieillir vos plus beaux crus pendant des années dans les meilleures conditions.



15% DE REMISE IMMEDIATE

912 €^{€HT} 00 **776 €^{€HT}** (1)(2) 05

Capacité :
147 bouteilles

VINOTAG

E A T G

CAVE DE VIEILLISSEMENT APOGÉE150PP^(C) LA SOMMELIÈRE

1 zone de température : 5/20°C.
4 clayettes bois amovibles.
Consommation : 93 kW/an.
Classe climatique : ST (18/38°C).
Niveau sonore : 37 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 145 x L. 55,5 x P. 58 cm.
Poids : 54 kg.
Réf. : 296655

Garantie **1an** pièces, main-d'œuvre et déplacement

Service **compris** livraison, raccordement et mise en service

OU
3X 258,68 €^{€HT} sans frais* avec la Carte **REFLEXE**

3ans GARANTIE PRO 119€^{€HT} TVA 20%
Valable uniquement pour la réf. : 296655

CAVE DE VIEILLISSEMENT GARDE200D^(C) CLIMADIFF

1 zone de température : 5/20°C.
3 clayettes bois, 1 demi-clayette bois et 1 demi-plaque métallique.
Consommation : 82 kW/an.
Classe climatique : ST-T (18/43°C).
Niveau sonore : 37 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 158,8 x L. 59,5 x P. 71 cm.
Poids : 57,94 kg.
Réf. : 306796

Garantie **1an** pièces, main-d'œuvre et déplacement

Service **compris** livraison, raccordement et mise en service

OU
3X 258,40 €^{€HT} sans frais* avec la Carte **REFLEXE**

15% DE REMISE IMMEDIATE

912 €^{€HT} 00 **775 €^{€HT}** (1)(2) 20

Capacité :
204 bouteilles

VINOTAG

D A T G





15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~1014^{€HT}~~
861^{€HT}⁽¹⁾⁽²⁾
190

Capacité :
188 bouteilles

VINOTAG



CAVE DE VIEILLISSEMENT CLASSIC194^(C) LA SOMMELIÈRE

1 zone de température : 5/20°C.
4 clayettes bois fronton bois fixes.
Consommation : 174 kW/an.
Classe climatique : SN-ST (10/38°C).
Niveau sonore : 39 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 158 x L. 59,5 x P. 71 cm.
Poids : 71 kg.
Réf. : 306794

Garantie 1an Service **compris**
pièces, main-d'œuvre livraison, raccordement
et déplacement et mise en service

OU
3X 287,30 €^{HT} sans frais*
avec la Carte **REFLEXE**

Suggestions de présentation. *Voir mentions légales en dernière page du catalogue. (1) Prix remise déduite. (2) Service compris : la livraison dans un rayon de 60 km par route, en France métropolitaine et hors engins spéciaux. Mise en service et raccordement : les tarifs sont consultables dans votre entrepôt. (C) Vendu non garni. Suggestion de présentation. (r) Quantité définie sur le type de bouteilles bordelaises disposées couchées.

CAVE DE VIEILLISSEMENT RÉSERVE185F^(C) CLIMADIFF

1 zone de température : 5/18°C.
4 clayettes bois fixes.
Consommation : 143 kWh.
Classe climatique : SN (10/32°C).
Niveau sonore : 38 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 145 x L. 62 x P. 71 cm.
Poids : 60 kg.
Réf. : 294861

Garantie 1an Service **compris**
pièces, main-d'œuvre livraison, raccordement
et déplacement et mise en service

OU
3X 290,42 €^{HT} sans frais*
avec la Carte **REFLEXE**

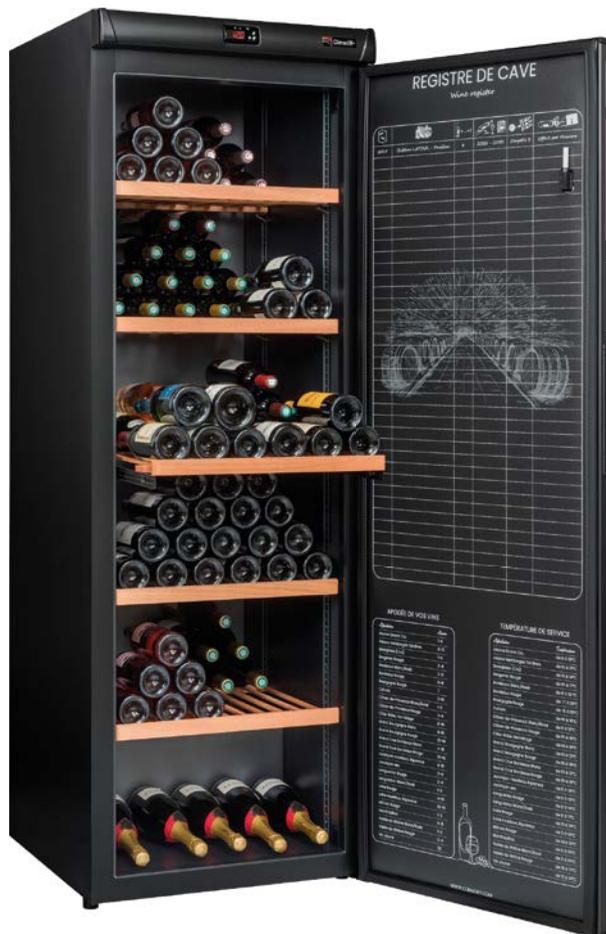
15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~1025^{€HT}~~
871^{€HT}⁽¹⁾⁽²⁾
125

Capacité :
180 bouteilles⁽²⁾

VINOTAG





15% DE REMISE IMMÉDIATE

1219[€]₀₀ 1036[€]₁₅ HT⁽¹⁾⁽²⁾

Capacité :
264 bouteilles

VINOTAG



CAVE DE VIEILLISSEMENT RÉSERVE275^(C)

CLIMADIFF

Cave ultra silencieuse.
1 zone de température : 5/18°C.
4 clayettes bois fixes, 1 coulissante.
Consommation : 169 kW/an.
Classe climatique : SN-N (10/32°C).
Niveau sonore : 35 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 186 x L. 62 x P. 71 cm.
Poids : 72 kg.
Réf. : 294860

Garantie 1an
pièces, main-d'œuvre
et déplacement

Service compris
livraison, raccordement
et mise en service

OU

10 mensualités de 112,35 €^{HT}
avec sircam*

CAVE DE VIEILLISSEMENT PRO160N^(C)

LA SOMMELIÈRE

Présentation horizontale des bouteilles.
1 zone de température : 5/20°C.
15 clayettes métalliques coulissantes.
Fonction hiver.
Alarme visuelle et sonore.
Consommation : 195 kW/an.
Classe climatique : SN-ST (10/38°C).
Niveau sonore : 37dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 184,5 x L. 59,5 x P. 67,5 cm.
Poids : 111 kg.
Réf. : 304198

Garantie 1an
pièces, main-d'œuvre
et déplacement

Service compris
livraison, raccordement
et mise en service

15% DE REMISE IMMÉDIATE

1499[€]₀₀ 1274[€]₁₅ HT⁽¹⁾⁽²⁾

Capacité :
152 bouteilles

VINOTAG



OU

10 mensualités de 138,16 €^{HT}
avec sircam*

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.



15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~1165[€]₀₀~~ **990[€]₂₅** HT⁽¹⁾⁽²⁾

Capacité : 138 bouteilles

VINOTAG

A T G F

CAVE DE VIEILLISSEMENT MILLÉSIME 140D^(C) CLIMADIFF

2 zones de température : 5/12°C et 12/20°C.
4 clayettes bois coulissantes.
Consommation : 118 kW/an.
Classe climatique : SN-ST (10/38°C).
Niveau sonore : 37 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 125 x L. 59,5 x P. 69,6 cm.
Poids : 78 kg.
Réf. : 299304

Garantie **1an** pièces, main-d'œuvre et déplacement

Service **compris** livraison, raccordement et mise en service

ou **3X** 330,08 €^{HT} sans frais* avec la Carte REFLEXE

CAVE DE VIEILLISSEMENT OXG1T^(C) ARTEVINO

À l'image d'une véritable cave naturelle.
1 zone de température : 9/15°C.
Consommation : 132 kW/an.
Classe climatique : SN (10/32°C).
Niveau sonore : 37 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 182,5 x L. 68 x P. 72,5 cm.
Poids : 72 kg.
Réf. : 294571

Garantie **1an** pièces, main-d'œuvre et déplacement

Service **compris** livraison, raccordement et mise en service

Fabrication française

3 ans GARANTIE PRO
199€ HT TVA 20%
Valable uniquement pour la réf. : 294571

ou

24 loyers de **87,35 €^{HT}** avec **Isccam** Crédit-Bail à taux privilégiés*

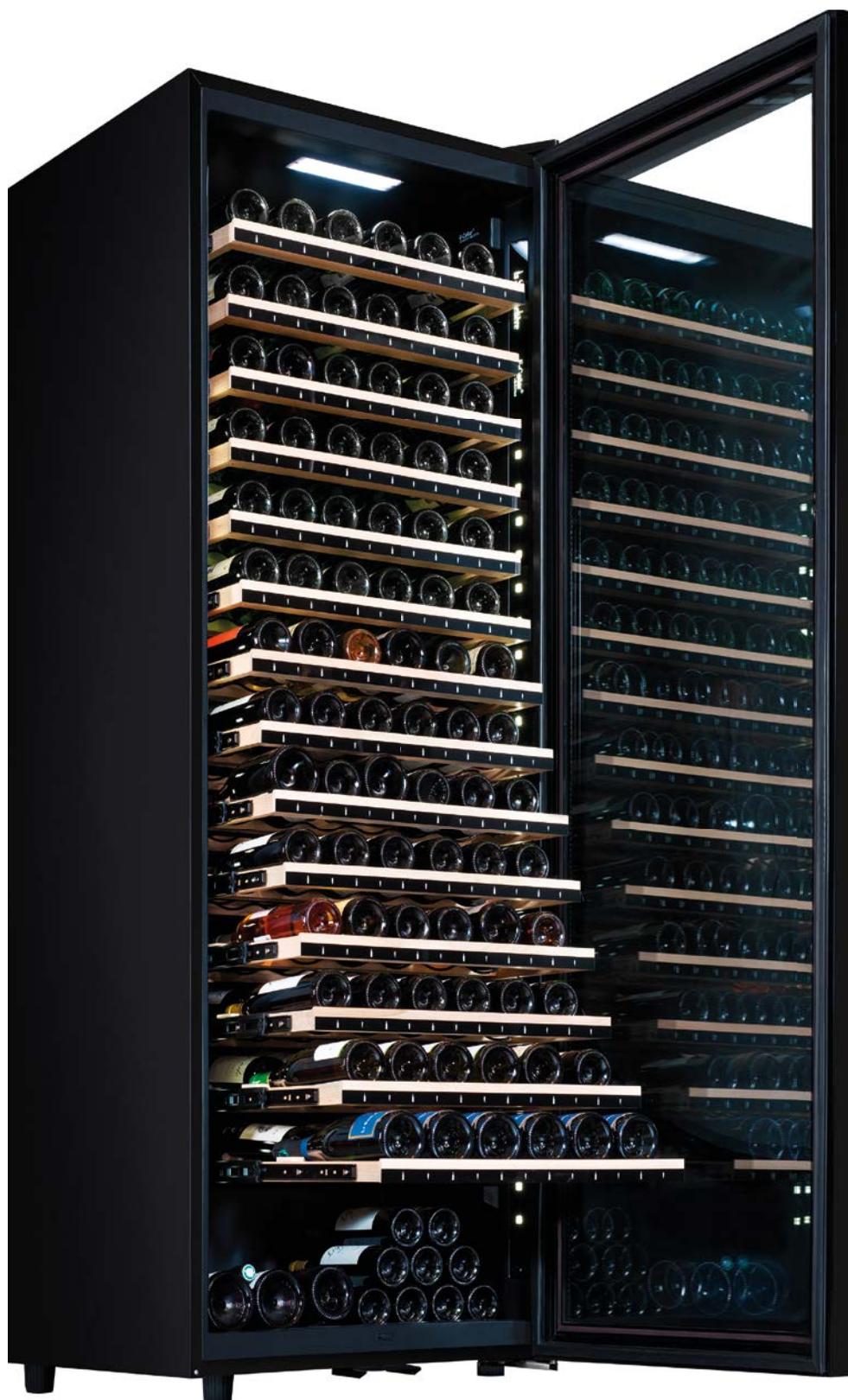
15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~2035[€]₀₀~~ **1729[€]₇₅** HT⁽¹⁾⁽²⁾

Capacité : 162 bouteilles⁽³⁾

F A T G





atout pro

- Application dédiée
- Reconnaissance et gestion des bouteilles
- Conseil placement des bouteilles

15% DE REMISE IMMÉDIATE

3378[€]₀₀ **2871[€]₃₀** HT (1)(2)

Capacité : 185 bouteilles⁽²⁾

VINOTAG



CAVE DE VIEILLISSEMENT INTELLIGENTE ECELLAR185^(C)

LA SOMMELIÈRE

Mono ou multi-température : 5/20°C.
Réglage précis à 12°C en mode vieillissement.
14 clayettes connectées en bois et métal fronton lumineux.
Hygrométrie : 50/80% (protection bouchons et étiquettes).
Absence de vibrations (maturation idéale).
Protection lumière : évite l'oxydation.
Consommation : 224 kW/an.
Classe climatique : N (16/32°C).
Niveau sonore : 41 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 204,5 x L. 72 x P. 68,5 cm.
Poids : 151 kg.
Réf. : 281503

Garantie 1an pièces, main-d'œuvre et déplacement

Service compris livraison, raccordement et mise en service

3^{ans} GARANTIE PRO **269€^{HT}** TVA 20%
Valable uniquement pour la réf. : 281503

ou
24 loyers de 139,98 €^{HT} avec
lescam Crédit-Bail à taux privilégiés*

atout pro

- Ce distributeur vous permet de conserver une bouteille de vin ouverte jusqu'à 3 semaines
- Permet simultanément :
- de mettre à température idéale pour la dégustation
- de protéger de l'oxydation de l'air
- de servir au verre vos plus précieuses bouteilles



15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~743[€]₀₀~~ **631[€]₅₅** HT⁽¹⁾

DISTRIBUTEUR DE VIN AU VERRE DVV22^(c) LA SOMMIÈRE

Mise à température et conservation sous azote de votre vin.
Bouchons ajustables.
Zone de température : 4/18°C.
Consommation : 0,71 kWh/24 h.
Classe climatique : ST (16/38°C).
Type de gaz : R600A.
Dim. : H. 52,5 x L. 23,5 x P. 35 cm.
Livré avec 2 cartouches d'azote CA06.
Réf. : 226099

Garantie 1an
pièces et main-d'œuvre

3^{ans} GARANTIE PRO
119[€] HT TVA 20%
Valable uniquement pour la réf. : 226099

OU
3X 210,52 [€]HT sans frais*
avec la Carte REFLEXE

TROUVEZ TOUT SUR METRO.fr

L'OFFRE D'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL LA PLUS COMPLÈTE DU MARCHÉ !



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE

Livraison rapide
à l'adresse de votre choix

+ de 200 000
produits

Des prix dégressifs

Carte des Vins

COMMANDER votre carte insérable

CRÉATION PERSONNALISÉE

(personnalisation à votre image, avec votre logo, le nom de votre établissement, vos codes couleurs) Nous nous occupons de tout !

Choisissez le produit qui vous correspond le mieux : **MENUPOLYPRO** OU **MENUBOOK**

Le Best Seller

Menupolypro

SUPPORT EN PLASTIQUE RIGIDE

Menu Insérable personnalisé avec pochettes luxe et bordures de couleur ou pochettes simples (Menupolypro Elastik)

Le Haut de gamme

Menubook

SUPPORT CARTON RIGIDE (type bande dessinée)

Menu insérable personnalisé avec pochettes luxe et bordures de couleur ou pochettes simples (Menubook Elastik)

Menupolypro /
Menubook →
**AVEC PAGES
INTÉRIEURES LUXE
ET BORDURES DE
COULEUR**



Menupolypro Elastik /
Menubook Elastik →
**AVEC POCHETTES
SIMPLES**



Notre studio de création est aussi à votre disposition pour la création des pages avec la liste de vos vins

INFOS & COMMANDE AU 06 09 88 14 60

CONTACT@METRO.PORTE-MENU.COM

VINOTAG

L'Application de gestion de cave à vin
du leader Européen GROUPE FRIO



**APPLICATION
GRATUITE**
POUR LES CAVES
LA SOMMELIÈRE/
CLIMADIFF/AVINTAGE



**IDENTIFICATION
DES VINS AUTOMATIQUE**
GRÂCE À L'ÉTIQUETTE



**GESTION
DE L'EMPLACEMENT
DES BOUTEILLES**
EN FONCTION DU TYPE
DE VIN



**INVENTAIRE PERMANENT
DE VOS BOUTEILLES
ET ALERTE DE STOCK
MINIMUM DÉFINI**



**CONSOMMATION
DES BOUTEILLES
À LA MEILLEURE DATE**



20% DE REMISE IMMÉDIATE

le verre
~~2€^{HT}₃₉~~ **1€^{HT}₉₁**
le lot de 6 : 11,46€HT



VERRE "PINOMARO" METRO PROFESSIONAL

Verre mécanique.
Exemple de prix :
41 cl.
Ø 8,3 cm.
H. 20,6 cm.
Réf. : 156485

**EXISTE EN DIFFÉRENTES
CONTENANCES.**

VISUEL EN BASSE
DEFINITION

15% DE REMISE IMMÉDIATE

le verre
~~5€^{HT}₉₄~~ **5€^{HT}₀₅**
le lot de 6 : 30,30€HT



VERRE "VINÉA" BORMIOLI LUIGI

Verre en cristallin.
Exemple de prix :
35 cl.
Ø 8,1 cm.
H. 21,5 cm.
Réf. : 291451

**EXISTE EN DIFFÉRENTES
CONTENANCES.**

Fabrication italienne

atout pro

- Forme idéale pour l'oxygénation du vin

20% DE REMISE IMMÉDIATE

le verre
~~3€^{HT}₀₀~~ **2€^{HT}₄₀**
le lot de 6 : 14,38€HT



VERRE "AVEIRO" METRO PROFESSIONAL

Verre mécanique.
Exemple de prix :
35 cl.
Ø 5,9 cm.
H. 19,5 cm.
Réf. : 156311

**EXISTE EN DIFFÉRENTES
CONTENANCES.**

SHOOT
EN ATTENTE

15% DE REMISE IMMÉDIATE

le verre
~~4€^{HT}₉₇~~ **4€^{HT}₂₃**
le lot de 6 : 25,36€HT



VERRE "TRE SENSI" BORMIOLI ROCCO

Verre Star Glass.
Exemple de prix :
Verre jaugé.
43,5 cl.
Ø 8,5 cm.
H. 22 cm.
Réf. : 176699

EXISTE AUSSI EN 30,5 CL.

Fabrication italienne

atout pro

- Oxygénation améliorée pour un vin plus vivant

20% DE REMISE IMMÉDIATE

le verre
~~2€^{HT}₄₉~~ **1€^{HT}₉₉**
le lot de 6 : 11,94€HT



VERRE "CARRÉ" METRO PROFESSIONAL

Verre mécanique.
Exemple de prix :
42 cl.
Ø 9 cm.
H. 19,4 cm.
Réf. : 294638

**EXISTE EN DIFFÉRENTES
CONTENANCES.**

LÉGENDE EN ATTENTE

20% DE REMISE IMMÉDIATE

le verre
~~2[€]₇₃~~ **2[€]₁₈** HT (1)
le lot de 6 : 13,11€

Demande de prise de vue packshot en cours

**VERRE "NÉO"
OGO LIVING**

Verre Cristallin.
Exemple de prix :
40 cl.
Ø 5,6 cm.
H. 22,2 cm.
Réf. : 298148

**EXISTE EN DIFFÉRENTES
CONTENANCES.**

15% DE REMISE IMMÉDIATE

le verre
~~4[€]₅₉~~ **3[€]₉₀** HT (1)
le lot de 6 : 23,38€

Demande de prise de vue packshot en cours

**VERRE "FLORIAN"
BORMIOLI ROCCO**

VERRE MÉCANIQUE.
Exemple de prix :
38 cl.
Ø 8.2 cm.
H. 20.8 cm.
Réf. : 307101

**EXISTE AUSSI EN GOBELET
FORME BASSE 30 CL.**

SHOOT
EN ATTENTE

10% DE REMISE IMMÉDIATE

le rafraîchisseur
~~19[€]₈₀~~ **17[€]₈₂** HT (1)



**RAFRAÎCHISSEUR À
VIN
METRO PROFESSIONAL**

Inox 18/10.
Ø intérieur : 10,5 cm.
H. 20 cm.
Réf. : 042795

10% DE REMISE IMMÉDIATE

l'ensemble
~~15[€]₆₉~~ **14[€]₁₂** HT (1)

PENSEZ-Y

**Bouchon de recharge
pour pompe à vin
IN SITU**

Bouchon réutilisable et adaptable à
tous les goulots de bouteilles.
Réf. : 271925

le lot de 4 : 39,68€HT

le bouchon
9€92HT

**POMPE À VIN
IN SITU**

Permet de conserver le vin
d'une bouteille entamée plus
longtemps pour en garder son
goût et son bouquet.
Vendu avec 2 bouchons
réutilisables.
Réf. : 271924



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.

AVEC METRO.fr, PRÉPAREZ VOS ACHATS, COMMANDEZ & CHOISISSEZ VOTRE MODE D'APPROVISIONNEMENT



Livraison*

Profitez d'un grand choix de produits professionnels, de l'ultra-frais à l'équipement, et faites-vous livrer directement chez vous.



Clic & retrait**

Simplifiez vos achats en commandant vos produits alimentaires et en venant récupérer directement dans vos halles votre commande préparée par nos soins.



Disponibilités produits en halles

Vérifiez en un coup d'œil si vos produits sont disponibles dans vos halles et gagnez un temps précieux.



Marketplace***

Profitez de l'offre d'équipement la plus complète pour les restaurateurs en quelques clics.

*Voir conditions sur METRO.fr. **Disponible uniquement dans 19 halles. ***Marketplace = place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE



METRO SERVICES PREMIERS

#À VOS CÔTÉS
pour **vous permettre de réaliser**
vos projets



Carte REFLEXE

Une carte de paiement qui donne accès à un programme de fidélité et à des services.

- Une **carte sécurisée METRO** avec un code secret (chaque collaborateur peut avoir une Carte METRO REFLEXE avec son propre code secret)
- Un **accès à votre relevé d'achats** mensuels en ligne
- Un **paiement immédiat** ou **différé** et du 3 fois sans frais sur le matériel et l'équipement
- **Des Points M cumulés** grâce à votre carte de fidélité : 1 point cagnotté pour chaque euro dépensé pour l'achat de produits de marque METRO



D'ACHAT
SUR LES MARQUES METRO

=



M CAGNOTTÉ
SUR VOTRE COMPTE DE FIDÉLITÉ METRO



Rendez-vous en halles pour découvrir notre offre de services.

Voir les nouvelles conditions générales du programme Fidélité METRO en flashant le QR Code ci-CONTRE, détaillant notamment les nouvelles conditions d'éligibilité. Étant précisé que chaque client éligible recevra un e-mail de confirmation par METRO



UNIQUEMENT
CHEZ METRO

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

2€HT*

le carton de 6 : 13,45€HT

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2022 FONTBREUIL

Définitivement le must
en Bordeaux Sup !!
Nez fruité sur la cerise mûre
et le cassis soutenu,
par un élevage enjôleur.
Bouche fraîche et souple,
marquée par des notes
vanillées et grillées.
Tanins croquants et enrobés
soulignent cet ensemble
digeste et gouleyant.
Un Fontbreuil impeccable,
comme à l'accoutumée,
à servir dès à présent vers 17°
sur tout un repas.

Dégusté en janvier 2024



#Carte des Vins 2024

OFFRES PROMOTIONNELLES
DU JEUDI 03 AU SAMEDI 26 OCTOBRE 2024



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.

FACILITÉS DE PAIEMENT

3X sans frais : Offre réservée aux titulaires de la Carte METRO REFLEXE. Sous réserve d'acceptation de votre dossier et des dispositions contractuelles. Cotisation annuelle de 57€ HT, déductible de vos charges. Voir conditions en entpôt. Valable uniquement sur le matériel et l'équipement à partir de 450€ HT d'achats, valable du 03/10/2024 au 26/10/2024 inclus.

SIRCAM SAS - 94 rue Bergson - 42000 ST ETIENNE - Capital 3 000 000 Euros- RCS ST ETIENNE 586.150.047 - Société de financement de droit français agréée auprès de l'Autorité de Contrôle Prudential et de Résolution, soumise au Code Monétaire et Financier - Société de courtage en assurance immatriculée au registre des intermédiaires en assurance sous le numéro ORIAS 08046170 - www.orias.fr - APE 6492Z - Code TVA Euro.FR09 586 150 047 - http : //www.sircam.fr - Offre réservée aux sociétés de plus de 3 ans d'existence et sous réserve d'acceptation de votre dossier par SIRCAM SAS. Barème valable du 03/10/2024 au 26/10/2024 inclus.

LOCAM SAS - 94 rue Bergson - 42000 ST ETIENNE - Capital 11 520 000 Euros- RCS ST ETIENNE 310.880.315 - Société de financement de droit français agréée auprès de l'Autorité de Contrôle Prudential et de Résolution, soumise au Code Monétaire et Financier - Société de courtage en assurance immatriculée au registre des intermédiaires en assurance sous le numéro ORIAS 08046171 - www.orias.fr - APE 6491Z - Code TVA Euro.FR 22 310 880 315 - http : //www.locam.fr - Offre soumise à conditions, réservée aux professionnels, et valable sous réserve d'acceptation par LOCAM SAS. Barème valable du 03/10/2024 au 26/10/2024 inclus.

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 TVA. 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