

DU JEUDI 2 AU SAMEDI 25 OCTOBRE 2025
OFFRES PROMOTIONNELLES

#Carte des WINS Bordeaux



6 BOUTEILLES DONT
2 OFFERTES

soit la bouteille 75cl

2€HT*

le carton de 6 : 14,94€HT



UNIQUEMENT
CHEZ METRO



BORDEAUX SUPÉRIEUR 2023 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 mai 2025
Existe aussi en blanc

les
halles
METRO

* Prix à l'unité calculé article offert compris.

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

#Vins ROUGES

📍 Côtes-de-Bordeaux

📍 Bordeaux et Bordeaux Supérieur

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
3.09

le carton de 6 : 18,54€HT



BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX 2020 LA CROIX DE GUILLOT

Robe grenat sombre. Joli nez de pulpe de fruits rouges et noirs, épices douces et un rien de camphre. Bouche aimable et efficace à la belle chair grasse et ronde. Petits tanins bien placés entre vigueur et digestibilité. Ensemble complet, toasté et rassurant qui trouvera à table sa place de prédilection ! Finish poivré et noblement comoté. Servir à 18° sur viandes et civets.

Dégusté en mai 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
3.95

le carton de 6 : 23,70€HT



ATLANTIQUE I.G.P. 2023 CHÂTEAU LES RAMBAUDS

Ma Parcelle. La Butte au Loup. Malbec/Syrah.

En voilà LE gros canon de 2023 !! Assemblage atypique de Malbec et de Syrah ! Grande robe grenat sombre empourpré. Intense nez sanguin et épicé de cerises mûres et de cassis tièdes. Bouche dense, racée et grasse au fruité imparable, ossature opulente et poivrée dévoilant des tanins fermes et bien relevés. Longue finale réglisse, Zan et cachou. Vers 16° sur solides viandes rouges avec des copains !

Dégusté en février 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
3.79

le carton de 6 : 22,74€HT



BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX 2023 CHÂTEAU LES JOUBERTS

Terroir de Tutiac.

Jolie robe grenat sombre. Nez très 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 décembre 2024

25% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

~~4€HT~~ **3€HT (1)**
3.74

le carton de 6 : 22,45€HT



BORDEAUX 2020 GRAND BATEAU

Robe grenat sombre. Nez mûr et ouvert sur les fruits rouges et noirs en gelée. Soupçons de réglisse fraîche. Bouche franche et nette avec un joli velouté de texture. Palette fruitée croquante et juteuse combinée à des fins tanins poivrés et accrocheurs. Ensemble magistral d'équilibre ! Rétro-olfaction girofle, prunes tièdes et soupçons de toasté. Bien joué ! Vers 16/17° sur tout un repas.

Dégusté en décembre 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
3.95

le carton de 6 : 23,70€HT



CÔTES-DE-BOURG 2022 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. 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 avril 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*
4.79

le carton de 6 : 28,74€HT



BORDEAUX SUPÉRIEUR 2021 CHÂTEAU LES BELLES MURAILLES

Vignoble Manaud.

Ce 2021 est une réussite !!!! Intense robe rouge grenat aux reflets carmin. Nez au bouquet exubérant, évoquant la pulpe de cerise et de cassis tiède, le cèdre, marqué par des touches vanillées et boisées. Bouche poivrée et serrée offrant un vin juteux et charnu, toasté et finement fumé. Efficace, complexe et consensuel. Servir vers 17° sur viandes rouges ou fromages.

Dégusté en décembre 2024

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

📍 Médoc et Haut-Médoc

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*
5⁷⁹

le carton de 6 : 34,74€HT



MÉDOC 2019 CHÂTEAU HAUT-MAURAC BELLECOUR

Robe sombre tirant sur le grenat. Le nez dévoile un bouquet mûr de fruits rouges et noirs. En bouche, une attaque fraîche et franche évoluant sur une chair ronde et gourmande, apportant élégance et finesse. Bouche raffinée, concentrée et digeste appelant à la table... et au plaisir ! Ensemble complexe et pourvu d'une suavité irrésistible !! Vite, à table ! Servir vers 17°.

Dégusté en décembre 2024

📍 Saint-Julien

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

12€HT*
12³⁰

le carton de 6 : 73,80€HT



SAINT-JULIEN 2018 ROYAL MARCEAU

Robe rouge grenat intense. Nez explosif, aux notes subtiles de fruits rouges compotés, de kirsch et d'épices. Laissez-lui quelques minutes pour nous dévoiler ses notes empyreumatiques aboutissant sur la noisette grillée. Bouche élégante, à l'élevage maîtrisé, tout en tendresse, à la finale légèrement réglissée. Dégustez-le vers 18°, après un passage en carafe avec une belle entrecôte.

Dégusté en janvier 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

9€HT*
9²⁹

le carton de 6 : 55,74€HT



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 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

12€HT*
12⁷⁹

le carton de 6 : 76,74€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. Beau coup de relief, d'ampleur et de punch ! Servir à 18° sur des viandes juteuses et grillées.

Dégusté en février 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

9€HT*
9⁷⁹

le carton de 6 : 58,74€HT



HAUT-MÉDOC 2017 CHÂTEAU PEYRABON

Cru Bourgeois. Robe dense grenat. Nez expressif et franc de fruits noirs, fines nuances d'élevage. En bouche, chair élégante, suave et digeste, armada de petits tanins accrocheurs qui portent bien le vin. Un joli 2017 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 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

16€HT*
16⁷⁹

le carton de 6 : 100,74€HT



MARGAUX 2018 CHÂTEAU LA TOUR DE MONS

La robe est sombre, noire, aux éclats jeunes, brillants et grenat. Le nez est un concentré de fruits noirs, nuancé de chêne neuf, de vanille et agrémenté d'un joli bouquet de violette ! En bouche, c'est d'abord une attaque souple avec une chair tendre, suave, veloutée. Parfaite expression de l'A.O.P. Margaux ! Viandes saignantes et plats savoureux seront obligatoires ! Servir à 16°.

Dégusté en mars 2025

📍 Margaux

#Vins ROUGES

📍 Graves et Pessac-Léognan

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~4[€]70~~ **4[€]23** HT⁽¹⁾
 le carton de 6 : 25,38€HT



GRAVES 2022 CHÂTEAU LUDEMAN LES CÈDRES

Vignoble Molinari.

Belle robe au grenat intense, un nez qui s'ouvre sur un fruit mûr, quelques épices, un soupçon de fruits noirs. La bouche se révèle en attaque d'une grande maturité, on retrouve ce fruit intense, un soupçon de velouté. La finale est longue sur de jolis tanins fins et digeste. Un flacon à mettre impérativement sur votre carte des vins ! Servir vers 16° sur une bavette à l'échalote, une entrecôte maître d'hôtel.

Dégusté en mai 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~12[€]39~~ **11[€]15** HT⁽¹⁾



GRAVES 2020 CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE

Famille Lévêque.

Belle robe grenat de belle intensité. Nez ouvert et crémeux de pulpe de griottes et de framboises. Joli toasté d'élevage. Bouche ronde et veloutée sur une ossature suave et voluptueuse. Petits tanins onctueux et racés. Belle origine de terroir pour ce Graves 2020 parfaitement vinifié !! Jolie propriété référente et familiale de l'A.O.P. ! Foncez ! Vers 16/17° sur une fricassée de volaille au paprika.

Dégusté en janvier 2025

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~5[€]~~ **5[€]19** HT*
 le carton de 6 : 31,14€HT



GRAVES 2022 LES GALETS DE BONNAT

Famille Lesgourgues.

Grande robe grenat sombre. Nez complexe sur les fruits noirs, le poivré et les épices. Bouche bien serrée et voluptueuse, libérant des tanins de belle facture et surfant intelligemment entre intensité et extraction. L'ensemble est goûteux, vineux et de parfaite concentration. Un Graves de caractère et de table ! Il évoluera parfaitement ! Vers 17° sur un magret de canard aux cèpes.

Dégusté en juin 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~13[€]40~~ **12[€]06** HT⁽¹⁾



PESSAC-LÉOGNAN 2020 CHÂTEAU LAFARGUE

Familles Leymarie-Peyrout.

Grande robe grenat sombre. Nez mûr et rôti sur les fruits noirs, les épices et la girofle. Voile toasté de bel élevage ! En bouche, c'est sérieux, vineux et de joli relief ! Chair goûteuse alliant le velouté à l'intensité. Tanins racés et poivrés. Harmonieux, intense et civilisé, ce 2020 est une très bonne pioche !! Servir carafé vers 16° sur daubes, civets et viandes grillées.

Dégusté en mai 2025

Existe aussi en magnum 150cl

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~7[€]77~~ **6[€]99** HT⁽¹⁾
 le carton de 6 : 41,96€HT



GRAVES 2020 CHÂTEAU LES CLAUZOTS

Vignobles Tach.

Belle robe d'un grenat pourpre intense. Nez mûr, lardé et noblement composé sur les fruits noirs et les épices ; touches d'un élevage pensé et intégré. Bouche ample, grasse et généreuse à la structure imposante et au velouté extrême. Grand Graves de panache et d'éclat alliant profondeur et relief !! Finale racée et longue. Servir vers 16° sur un magret de canard rosé aux figues.

Dégusté en juin 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

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

300 BOUTEILLES DISPONIBLES



PESSAC-LÉOGNAN 2018 CHÂTEAU BOUSCAUT

Cru Classé de Graves.

Robe grenat sombre. Nez discret au premier abord, puis à l'aération pulpe de cassis et de framboises. Bouche suave et élégante à l'élevage digeste. Chair élégante possédant une vinosité de belle facture. La finale se resserre un peu sur un végétal rafraîchissant ; il devrait se fondre aisément car la définition aromatique est parfaite !

Dégusté en janvier 2025

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

📍 Saint-Émilion et ses satellites

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
12[€]₅₀ 11[€]₂₅ HT(1)



SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2020 CHÂTEAU LA CROIX MEUNIER

Cuvée Georges Meunier.
Vrai Saint-Émilion familial produit sur 3 hectares proche de Château Figeac et de Château Cheval Blanc. Assemblage 70% Merlot + 30% Cabernet Franc. Dense robe grenat sombre. Nez mûr et complexe sur les fruits noirs, les épices douces, un toasté d'élevage intelligent. Parfait ! En bouche, la texture est parfaite alliant de fiers tanins racés et expressifs. Chair profonde de belle concentration au tanins serrés et relevés. Joli Saint-Émilion au caractère bien trempé et à l'équilibre parfait ! Idéal vers 16/17° sur plats mijotés, viandes rouges braisées et grillées, confits et magrets de canard.

Dégusté en juin 2025

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
13[€]₇₉ HT*

le carton de 6 : 82,74€HT



SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2020 CHÂTEAU JUGUET

Robe sombre grenat clair, nez pulpeux et poivré, fruits rouges et noirs macérés, soupçons d'épices. La bouche est friande et ronde, ossature parfaitement intégrée au fruité noble. Grande race de vinification et de terroir pour ce domaine !! La finale rôtie et lardée possède un spectre aromatique digne de ses illustres voisins ! Servir vers 16° sur plats en sauce.

Dégusté en janvier 2025

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
15[€]₂₉ HT*

le carton de 6 : 91,74€HT



SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2018 CHÂTEAU TOUR DE PRESSAC

Jean-François et Dominique Quenin.
Assurément une très bonne pioche sur 2018 !! Nez ouvert et franc au fruité de petites baies rouges et noires. En bouche, l'élevage et l'extraction sont remarquables !! La chair vineuse s'exprime avec beaucoup de relief et d'éclat, réelle trame profonde et grasse offrant plaisir et confort de dégustation. Grande bouteille !! Vers 16° carafé pour libérer son potentiel, servir sur viandes juteuses rôties.

Dégusté en juin 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
31[€]₉₀ 28[€]₇₁ HT(1)



SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ 2019 CHÂTEAU JEAN FAURE

Famille Decelle.
Attention grand millésime pour ce voisin direct de Cheval Blanc (les terroirs se touchent !). Le nez s'impose, par sa puissance et sa complexité : rôti, lardé, fumé, épicié ! La bouche confirme avec une chair mature prolongée par des saveurs gourmandes. Ensuite, des tanins poudrés et des arômes gourmands de bois épiciés qui s'éternisent. Bravo à Olivier Decelle ! Vers 16° sur viandes rouges grillées.

Dégusté en janvier 2025

📍 Lalande de Pomerol

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
18[€]₅₀ 16[€]₆₅ HT(1)



POMEROL 2021 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 compotés 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 2025

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
25[€]₉₉ HT*

le carton de 6 : 155,94€HT



SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2020 CHÂTEAU LA CONFESSION

Jean-Philippe Janoueix.

Robe sombre grenat, nez pulpeux et poivré, fruits rouges et noirs macérés, soupçons d'épices. La bouche est friande et ronde, ossature parfaitement intégrée au fruité noble. Grande race de vinification et de terroir pour ce domaine !! La finale rôtie et lardée possède un spectre aromatique parfait. Servir vers 16° sur plats en sauce.

Dégusté en décembre 2024

750 BOUTEILLES DISPONIBLES

#Vins BLANCS

📍 Bordeaux et Bordeaux Supérieur

📍 Graves et Pessac-Léognan

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

2€HT*
2,29

le carton de 6 : 13,74€HT



BORDEAUX 2024 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 2024

la bouteille 75cl

6€HT
6,49

le carton de 6 : 38,94€HT



GRAVES 2022 CHÂTEAU LE BONNAT

Famille Lesgourgues.

Robe or doré brillant. Nez de cédrat, de tilleul et d'exotisme ! La bouche se décline ample, grasse et complexe puis fait place à un remarquable équilibre ! Le gras et l'iode laissent place à une belle rétro-olfaction de vanille et d'agrumes. Superbe de précision ! Un joli Graves de la famille Lesgourgues que vous pourrez servir dès l'apéritif et sur poissons et fromages. Servir vers 11°.

Dégusté en janvier 2025

la bouteille 75cl

3€HT
3,89

le carton de 6 : 23,34€HT

uniquement chez
METRO



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 2025

la bouteille 75cl

7€HT
7,79

le carton de 6 : 46,74€HT



GRAVES 2024 CHÂTEAU LUDEMAN LES CÈDRES

Cuvée Prestige.

Robe or jaune doré clair. Le nez légèrement toasté laisse place à des arômes de fleurs blanches. On retrouve en bouche une légère présence d'élevage en barriques bien maîtrisée et des notes de bonbons anglais. De la vivacité et de l'équilibre, Charlotte nous offre encore un Graves de grande qualité ! Les volailles, les poissons blancs tant en cuisson qu'en tartares feront merveilles vers 11°.

Dégusté en juin 2025

la bouteille 75cl

4€HT
4,50

le carton de 6 : 27€HT



GRAVES 2024 CHÂTEAU LUDEMAN LES CÈDRES

Nous en rêvions depuis plusieurs années, Charlotte l'a fait ! Un vrai Graves blanc bio de cuve, sans artifices, sec, gourmand fruité et d'une intensité rare pour ce seuil de tarif !! Chair vineuse vibrante et ciselée, joli spectre aromatique agrumé et exotique. Longue finale équilibrée et tonique. Bref, la pépite de l'année pour fruits de mer, poissons, tartares et carpaccios de l'océan. Servir vers 9°.

Dégusté en février 2025

la bouteille 75cl

10€HT
10,40



PESSAC-LÉOGNAN 2020 CHÂTEAU VALOUX

Sophie Lurton.

Vinifié par l'équipe du Château Bouscaut et propriété de Sophie Lurton. Robe dorée brillante. Nez aromatique et ouvert d'agrumes frais avec des notes exotiques. La bouche suit le même tempo sexy, à la fois frais et flamboyant : vif, il a du charme et de l'énergie à revendre ! Longue finale saline. L'amateur de vins blancs bordelais trouvera ici une des meilleures affaires sur cette A.O.P. ! Servez-le à 12° sur un carpaccio de St-Jacques ou un chèvre frais.

Dégusté en juin 2025

*Prix à l'unité calculé article offert compris.

#Vins EFFERVESCENTS

📍 Crémant

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
5€HT*
70

le carton de 6 : 34,20€HT



CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT

JAILLANCE

Héritage.

Une robe jaune paille avec une belle brillance, un nez expressif frais et parfumé. De la pêche, des fruits blancs. Une bouche emplie de fruits et de fraîcheur. Ça reste frais et élégant à la fois, une bulle fine. Excellent en apéritif ou sur une tarte tatin.

Dégusté en janvier 2025

UB À VENIR

#Vins MOELLEUX

la bouteille 75cl

5€HT
25



SAINTE-CROIX-DU-MONT 2020

CHÂTEAU LA GRAVE

Vignoble Tinon.

Robe or doré soutenu, reflets ambrés. Nez complexe d'ananas rôti, de mangue, de safran et de kumquat. Bouche riche, grasse et intense sur une sucrosité généreuse et maîtrisée. Belle noblesse d'un Botrytis raffiné et équilibré. L'équilibre acide est parfaitement respecté et allonge cette matière riche et noblement confite. Rétro yuzu, miel frais et cardamome. Sur desserts, fromages bleus et foie gras.

Dégusté en juin 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
30€HT*
99

le carton de 6 : 185,94€HT



SAUTERNES 2015 CHÂTEAU 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 mai 2015

la bouteille 75cl

11€HT
99



SAUTERNES 2022 DOMAINE DE MONTEILS

Robe or orangé clair. Nez complexe de fruits jaunes et blancs, ananas, mangues, abricots. En bouche, c'est doux sans être gras. Un bouquet de fruits agrémenté d'une petite fraîcheur d'agrumes. Bel équilibre svelte et harmonieux, jamais lourd ou pâteux ! Une belle fraîcheur en finale. Servir vers 16° sur un cocktail en fin d'après-midi ou un poulet rôti fermier au Sauternes.

Dégusté en juin 2025

**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

la bouteille 75cl
32€HT
09 **28€HT**
88



BARSAC 2020 CHÂTEAU COUTET

1er Grand Cru Classé.

Il revêt une robe faite d'or et d'ambre, aux reflets de cuivre et d'abricot. Son nez déploie un fruité à la fois confit et exotique, agrémenté par des touches élégantes de safran. Le délice se poursuit sur une chair fine et pleine d'équilibre, où la magie du terroir Barsacais opère en portant loin et haut la liqueur et la sucrosité sur un lit minéral et vibrant ! Vers 12° sur desserts, foie gras.

Dégusté en février 2025

DU JEUDI 2 AU SAMEDI 25 OCTOBRE 2025

OFFRES PROMOTIONNELLES

#Carte des

VINS

Bordeaux

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

10€HT*

le carton de 6 : 62,94€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 2025

Existe aussi en magnum 150cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

12€HT*

le carton de 6 : 76,74€HT



HAUT-MÉDOC 2016 CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE

Cru Bourgeois.

Robe profonde teintée de rubis sombre. Nez profond et concentré de fruits noirs mûrs et rôtis, d'épices soulignés d'un élevage subtil évoluant vers des senteurs de tabac tiède et de vanille torréfiée. Bouche riche, dense et charnue, à la texture structurée mais veloutée. Finale de cassis compoté, de jus de viande et de Zan. Servir vers 17° sur un filet de chevreuil.

Dégusté en février 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

12€HT*

le carton de 6 : 73,80€HT

uniquement chez
METRO



POMEROL 2019 LA ROSELIÈRE

Amateurs de rive droite, envie d'un "petit" Pomerol sans se ruiner ?? La Roselière est pour vous !! Joli ce nez légèrement toasté aux nuances de cerises tièdes. En bouche, équilibre et matière, tout se rejoint pour offrir un vin de qualité exprimant la douceur et la rondeur du Merlot ! Exceptionnel pour ce tarif ! Servir vers 16/17° sur un tartare au couteau et frites maison.

Dégusté en janvier 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

19€HT*

le carton de 6 : 118,74€HT



SAINT-ESTÈPHE 2019 FRANK PHÉLAN

Second vin de Château Phélan Ségur.

Considéré comme un super second, ce Frank Phélan 2015 n'a rien à envier à son grand frère ! Une robe sombre introduit un nez très élégant sur les fruits rouges, les fruits noirs et les épices. En bouche, la texture est opulente et structurée laissant place à une longue finale relevée et poivrée. Quel Saint-Estèphe superbe vinifié très adroitement ! Vers 17° sur un magret au poivre.

Dégusté en mars 2025

HALLES ANGLÈT • ANGOULÈME • BORDEAUX • BRIVE-LA-GAILLARDE • CLERMONT-FERRAND • GRADIGNAN • LA ROCHELLE • LIMOGES • PÉRIGUEUX •

*Prix à l'unité calculé article offert compris.

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

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



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

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

Retrouvez-nous sur :



0 825 09 09 09 Service 0,15 € / min + prix appel



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