

DU JEUDI 2 AU SAMEDI 25 OCTOBRE 2025
OFFRES PROMOTIONNELLES

#Carte des VINS



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

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**

EN ATTENTE



**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.

GRANDS

#Vins

75cl

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
22,99€ **20,69€HT⁽¹⁾**

PESSAC-LÉOGNAN 2019 CHÂTEAU LA LOUVIÈRE (BLANC)

Vignobles Lurton.

Belle robe jaune paille aux reflets verts, brillance. Le nez est très flatteur, des notes florales, une pointe d'agrumes avec une finale légèrement toastée. En bouche, l'équilibre est parfait entre la fraîcheur et la rondeur. Grande finale fruitée, racée et persistante. Bravo !!!! Servir vers 10° sur des langoustines, noisettes de veau aux girolles.

Dégusté en février 2025

DISPONIBLE
NON LIMITÉ
EN QUANTITÉS



PESSAC-LÉOGNAN (BLANC)	2017	CHÂTEAU LE SARTRE	LA BOUTEILLE 75CL		BOUTEILLES DISPONIBLES
PESSAC-LÉOGNAN	2021	CHÂTEAU CARBONNIEUX (BLANC) GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 29,99€HT 26,99€HT⁽¹⁾	1500 BOUTEILLES DISPONIBLES
PESSAC-LÉOGNAN	2019	CHÂTEAU CARBONNIEUX GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 29,99€HT 26,99€HT⁽¹⁾	1500 BOUTEILLES DISPONIBLES
PESSAC-LÉOGNAN	2020	LE CLARENCE DE HAUT-BRION SECOND VIN DE CHÂTEAU HAUT-BRION.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 149€HT 134,10€HT⁽¹⁾	540 BOUTEILLES DISPONIBLES
MÉDOC	2017	CLOS MANOU FAMILLE DIEF.	LA BOUTEILLE 75CL	17,79€HT*	BOUTEILLES DISPONIBLES
HAUT-MÉDOC	2016	CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON CRU BOURGEOIS.	LA BOUTEILLE 75CL	12,79€HT*	BOUTEILLES DISPONIBLES
HAUT-MÉDOC	2017	CHÂTEAU CARONNE STE GEMME FAMILLE NONY.	LA BOUTEILLE 75CL	10,49€HT*	BOUTEILLES DISPONIBLES
MARGAUX	2020	BARON DE BRANE SECOND VIN DE CHÂTEAU BRANE-CANTENAC.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 22,49€HT 20,24€HT⁽¹⁾	1500 BOUTEILLES DISPONIBLES
MARGAUX	2018	LA SIRÈNE DE GISCOURS SECOND VIN DE CHÂTEAU GISCOURS.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 23,98€HT 21,51€HT⁽¹⁾	4000 BOUTEILLES DISPONIBLES
MARGAUX	2020	CHÂTEAU MALESCOT SAINT-EXUPÉRY 3ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 46,49€HT 41,84€HT⁽¹⁾	300 BOUTEILLES DISPONIBLES
MARGAUX	2020	ALTER EGO DE PALMER SECOND VIN DE CHÂTEAU PALMER.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 69€HT 62,10€HT⁽¹⁾	240 BOUTEILLES DISPONIBLES
MARGAUX	2020	CHÂTEAU PALMER 3ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 338€HT 297€HT⁽¹⁾	36 BOUTEILLES DISPONIBLES
PAUILLAC	2020	CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 19,99€HT 17,99€HT⁽¹⁾	600 BOUTEILLES DISPONIBLES
PAUILLAC	2018	LIONS DE BATAILLEY SECOND VIN DE CHÂTEAU BATAILLEY.	LA BOUTEILLE 75CL	29,79€HT*	BOUTEILLES DISPONIBLES
PAUILLAC	2018	CHÂTEAU CROIZET-BAGES 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 33,99€HT 30,59€HT⁽¹⁾	900 BOUTEILLES DISPONIBLES
PAUILLAC	2016	CHÂTEAU BATAILLEY 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	46,79€HT*	BOUTEILLES DISPONIBLES

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

OFFRES PROMOTIONNELLES DU JEUDI 2 AU SAMEDI 25 OCTOBRE 2025

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.

PAUILLAC	2019	CHÂTEAU DUHART-MILON 4ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 69€HT 62,10€HT*	144 BOUTEILLES DISPONIBLES
PAUILLAC	2020	CHÂTEAU CLERC MILON 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 69,99€HT 62,99€HT*	270 BOUTEILLES DISPONIBLES
PAUILLAC	2021	LE PETIT MOUTON DE MOUTON-ROTHSCHILD SECOND VIN DE CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 199€HT 179,10€HT*	78 BOUTEILLES DISPONIBLES
PAUILLAC	2018	CARRUADES DE LAFITE SECOND VIN DE CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 299€HT 269,10€HT*	156 BOUTEILLES DISPONIBLES
PAUILLAC	2018	CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 1ER GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	669,80€HT	90 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-JULIEN	2018	PAVILLON DU GLANA SECOND VIN DE CHÂTEAU DU GLANA.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 14,39€HT 12,95€HT*	BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-JULIEN	2018	CHÂTEAU DU GLANA FAMILLE MEFFRE.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 19,49€HT 17,27€HT*	900 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-JULIEN	2018	SARGET DE GRUAUD LAROSE SECOND VIN DE CHÂTEAU GRUAUD LAROSE.	LA BOUTEILLE 75CL	22,09€HT*	2500 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-JULIEN	2019	AMIRAL DE BEYCHEVELLE SECOND VIN DE CHÂTEAU BEYCHEVELLE.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 32,49€HT 29,24€HT*	BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-JULIEN	2018	CHÂTEAU BRANAIRE- DUCRU 4ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 49€HT 44,10€HT*	900 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-JULIEN	2020	CHÂTEAU BEYCHEVELLE 4ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 89€HT 80,10€HT*	1200 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ESTÈPHE	2018	CHÂTEAU CLAUZET BARON VELGE.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 15,79€HT 14,21€HT*	900 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ESTÈPHE	2018	CHÂTEAU TOUR DE PEZ CRU BOURGEOIS.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 16,99€HT 15,29€HT*	BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ESTÈPHE	2018	CHÂTEAU ORMES DE PEZ FAMILLE CAZES.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 25,99€HT 23,39€HT*	2800 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ESTÈPHE	2019	CHÂTEAU HAUT-MARBUZET FAMILLE DUBOSCO.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 32,99€HT 29,69€HT*	3000 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ESTÈPHE	2018	CHÂTEAU LAFON-ROCHET 4ÈME GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 38,80€HT 34,92€HT*	480 BOUTEILLES DISPONIBLES

75cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

21
49

le carton de 6 : 128,94€HT

SAINT-JULIEN 2019 DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

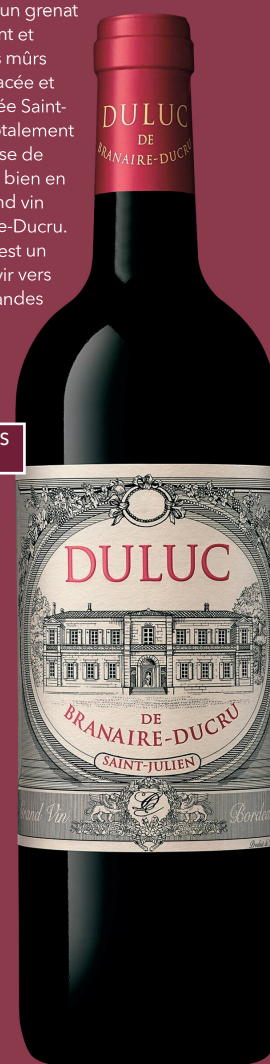
Second vin de Château Branair-Ducru.

Belle robe dense d'un grenat profond. Nez élégant et ouvert de fruits rôtis mûrs et épicés. Bouche racée et complexe, bien typée Saint-Julien à l'élevage totalement intégré. Chair vineuse de belle origine, tanins bien en place pour ce second vin du Château Branair-Ducru. Racé et expressif, c'est un must à ce tarif ! Servir vers 17° en carafe sur viandes rouges.

Dégusté

en janvier 2025

1020 BOUTEILLES
DISPONIBLES



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

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

75cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

30€HT*
09

le carton de 6 : 180,54€HT

MOULIS-EN-MÉDOC 2018 CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN

Céline Villars Foubet.

Son nom envoûte, son vin transporte... ! Fer de lance de son appellation, Chasse-Spleen en possède également l'éclat de terroir. Charnu et voluptueux, gourmand et serré. Pas de doute, cette propriété a tout pour satisfaire vos moments de partage : une élégance façon Margaux, une ossature façon Saint-Julien et cette petite finale made in Saint-Estèphe. Somptueux vers 16° sur tout un repas.

Dégusté

en janvier 2025



BARSAC	2020	CHÂTEAU COUTET 1ER GRAND CRU CLASSÉ.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 32,09€HT 28,88€HT[®]	BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ	2019	CHÂTEAU JEAN FAURE FAMILLE DECELLE.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 31,90€HT 28,71€HT[®]	BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ÉMILION GRAND CRU	2019	DAME DE GAFFELIÈRE DOMAINES COMTE DE MALET ROQUEFORT.	LA BOUTEILLE 75CL	22,29€HT*	420 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ÉMILION GRAND CRU	2020	CHÂTEAU LA CONFESSION JEAN-PHILIPPE JANOUËIX.	LA BOUTEILLE 75CL	25,99€HT*	750 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ	2018	CHÂTEAU PAVIE MACQUIN 1ER GRAND CRU CLASSÉ B.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 69,90€HT 62,91€HT[®]	300 BOUTEILLES DISPONIBLES
POMEROL	2019	CHÂTEAU DE SALES HÉRITIERS DE LAMBERT.	LA BOUTEILLE 75CL	22,29€HT*	600 BOUTEILLES DISPONIBLES
POMEROL	2019	CHÂTEAU LAGRANGE FAMILLE MOUEIX.	LA BOUTEILLE 75CL	25,69€HT*	576 BOUTEILLES DISPONIBLES
POMEROL	2020	CHÂTEAU GAZIN FAMILLE DE BAILLIENCOURT DIT COURCOL.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 69€HT 62,10€HT[®]	300 BOUTEILLES DISPONIBLES
POMEROL	2020	L'HOSPITALET DE GAZIN SECOND VIN DE CHÂTEAU GAZIN.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 24,99€HT 22,49€HT[®]	900 BOUTEILLES DISPONIBLES
MOULIS-EN-MÉDOC	2016	CHÂTEAU POUJEUX FAMILLE CUVELIER.	LA BOUTEILLE 75CL	10% DE REMISE IMMÉDIATE 25,90€HT 23,31€HT[®]	BOUTEILLES DISPONIBLES
MOULIS	2016	CHÂTEAU MAUCAILLOU FAMILLE DOURTHE.	LA BOUTEILLE 75CL	19,79€HT*	BOUTEILLES DISPONIBLES
SAUTERNES	2015	CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES GRAND CRU CLASSÉ EN 1855.	LA BOUTEILLE 75CL	30,99€HT*	BOUTEILLES DISPONIBLES
BOURGUEIL	2018	DOMAINE DE LA CABERNELLE PLÉNITUDE. VIEILLES VIGNES DE 60 ANS.	LA BOUTEILLE 75CL	14,39€HT	2000 BOUTEILLES DISPONIBLES
MINERVOIS LA LIVINIÈRE		GÉRARD BERTRAND CLOS D'ORA.	LA BOUTEILLE 75CL	124,80€HT	BOUTEILLES DISPONIBLES
MARSANNAY	2022	DOMAINE BART ES CHEZOTS.	LA BOUTEILLE 75CL	24,30€HT	120 BOUTEILLES DISPONIBLES
GEVREY- CHAMBERTIN	2023	DOMAINE PANSIOT	LA BOUTEILLE 75CL	33,70€HT	240 BOUTEILLES DISPONIBLES

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



OFFRES PROMOTIONNELLES DU JEUDI 2 AU SAMEDI 25 OCTOBRE 2025

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.

VOUGEOT PREMIER CRU	2022	DOMAINE BERTAGNA CLOS DE LA PERRIÈRE. MONOPOLE.	LA BOUTEILLE 75CL	80,80€HT	300 BOUTEILLES DISPONIBLES
CORTON GRAND CRU	2018	DOMAINE LOUIS LATOUR CHÂTEAU CORTON GRANCEY.	LA BOUTEILLE 75CL	84,80€HT	120 BOUTEILLES DISPONIBLES
CLOS SAINT DENIS GRAND CRU	2022	DOMAINE BERTAGNA	LA BOUTEILLE 75CL	149,80€HT	24 BOUTEILLES DISPONIBLES
SANCERRE	2023	DOMAINE REVERDY- DUCROUX LA TOUR SAINT-ÉTIENNE.	LA BOUTEILLE 75CL	15,79€HT	BOUTEILLES DISPONIBLES
CÔTES DE LA CHARITÉ I.G.P.		ALPHONSE MELLOT LES PÉNITENTS. CHARDONNAY.	LA BOUTEILLE 75CL	17,65€HT	BOUTEILLES DISPONIBLES
SANCERRE	2023	ALPHONSE MELLOT LA MOUSSIÈRE.	LA BOUTEILLE 75CL	25,70€HT	6000 BOUTEILLES DISPONIBLES
POUILLY-FUISSÉ	2023	DOMAINE CARRETTE LES CALCAIRES.	LA BOUTEILLE 75CL	15,70€HT	600 BOUTEILLES DISPONIBLES
PULIGNY- MONTRACHET	2022	DOMAINE GÉRARD THOMAS & FILLES LE TRÉZIN.	LA BOUTEILLE 75CL	38,30€HT ⁽¹⁾	BOUTEILLES DISPONIBLES
MEURSAULT	2023	DOMAINE BOUZEREAU- GRUÈRE ET FILLES LES TILLETS.	LA BOUTEILLE 75CL	38,59€HT	390 BOUTEILLES DISPONIBLES
CORTON- CHARLEMAGNE GRAND CRU	2020	DOMAINE LOUIS LATOUR	LA BOUTEILLE 75CL	168,80€HT	120 BOUTEILLES DISPONIBLES
LANGUEDOC CABRIÈRES		GERARD BERTRAND LE CLOS DU TEMPLE.	LA BOUTEILLE 75CL	114,79€HT	BOUTEILLES DISPONIBLES
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES		M. CHAPOUTIER OCCULTUM LAPIDEM.	LE MAGNUM 150CL	19€HT	BOUTEILLES DISPONIBLES
LA CLAPE		GERARD BERTRAND CHATEAU L HOSPITALET.	LE MAGNUM 150CL	53,79€HT	BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT JOSEPH	2023	M. CHAPOUTIER DESCHANTS.	LE MAGNUM 150CL	28,75€HT	300 BOUTEILLES DISPONIBLES
SAINT-JOSEPH	2023	M. CHAPOUTIER LES GRANILITES.	LE MAGNUM 150CL	37,35€HT	240 BOUTEILLES DISPONIBLES
HERMITAGE	2017	M. CHAPOUTIER MONIER DE LA SIZERANNE.	LE MAGNUM 150CL	89,79€HT	240 BOUTEILLES DISPONIBLES

75cl

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
69[€]00 **62[€]10** HT⁽¹⁾

VOSNE-ROMANÉE 2023 LOUIS LATOUR

Belle robe rubis sombre. Nez raffiné et racé de fruits rouges et noirs compotés, de mûres et griottes écrasées et un soupçon de noyau. La bouche est franche et nette, trame vineuse évoluant sur le suave et le velouté. Longue finale au moelleux et à la finesse incomparables ! L'élégance de Vosne-Romanée made in Latour !! Servir vers 15/16° sur une volaille braisée, un ris de veau aux champignons.

Dégusté en mars 2025

nouveau



(1) Prix remise déduite.

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.

#Vins ROUGES

08 Bordeaux

16 Sud-Ouest

17 Languedoc-Roussillon

20 Vallée du Rhône

23 Beaujolais

25 Bourgogne

28 Vallée de la Loire

30 Alsace

30 Du monde



75cl

6 BOUTEILLES DONT
2 OFFERTES

soit la bouteille 75cl

1€^{HT*}
79

le carton de 6 : 10,76€HT



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

75cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€^{HT*}
79

le carton de 6 : 34,74€HT



BORDEAUX SUPÉRIEUR 2020 LE B PAR MAUCAILLO

Famille Durthe.

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 mars 2025

75cl

6 BOUTEILLES DONT
2 OFFERTES

soit la bouteille 75cl

8€^{HT*}
79

le carton de 6 : 52,74€HT



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 février 2025

#Vins ROUGES

📍 Bordeaux et Bordeaux Supérieurs



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

2€HT*
2.09

le carton de 6 : 12,54€HT



BORDEAUX 2023 TERRES DOUCES

Robe grenat pourpre clair. 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 ! Déguster dès aujourd'hui vers 18° avec un pâté en croûte, une charcuterie ou un fromage à pâte fleurie.

Dégusté en janvier 2025

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

2€HT*
2.89 **2.60**

le carton de 6 : 15,61€HT



BORDEAUX 2022 CHÂTEAU PEYNAUD- BAGNAC

Belle robe grenat sombre. Nez goûteux de fruits rouges et noirs composés, de paprika, de girofle et de poivre gris. La bouche est riche, puissante et opulente, belle extraction tannique alliant la pulpe, le punch et la digestibilité ! Grande finale qui s'étire en longueur... et en plaisir ! Belle et grande qualités pour un Bordeaux au tarif tout doux. Vers 16° sur solides viandes rouges grillées.

Dégusté en janvier 2025

Existe aussi en magnum 150cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

2€HT*
2.29

le carton de 6 : 13,74€HT



BORDEAUX 2022 MARQUIS DES BOIS

Robe grenat pourpre sombre. Nez de fruits rouges et noirs mûrs et noblement composés. Bouche franche et grasse à la vinosité bien affirmée et toujours dotée de plénitude et de raffinement. Jolie expression de gourmandise et de belle tenue à table ! Plaisir/prix bluffant pour cette qualité de vinification ! Servir vers 16° sur viandes rouges rôties, civets et daubes.

Dégusté en avril 2025

Existe aussi en blanc

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

3€HT*
3.15 **2.84**

le carton de 6 : 17,01€HT



BORDEAUX 2023 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 mai 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

2€HT*
2.40

le carton de 6 : 14,40€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 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
3.79

le carton de 6 : 22,74€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 2025

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.

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

#Vins ROUGES

📍 Bordeaux et Bordeaux Supérieur

📍 Graves et Pessac-Léognan

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*
4.19

le carton de 6 : 25,14€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 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

9€HT
8.99

le carton de 6 : 53,94€HT



PESSAC-LÉOGNAN 2021 CHÂTEAU VALOUX

Sophie Lurton.

Vinifié par l'équipe du Château Bouscaut et propriété de Sophie Lurton, il affiche une robe rubis sombre aux reflets grenat. Le nez dévoile un Pessac aux senteurs de fruits rouges toastés, aux petites touches de poivre gris et d'épices douces. En bouche, la chair est gourmande, ronde et aromatique. Jolie finale aux tanins civilisés et délicats. Délicieux vers 17° volailles et viandes rouges.

Dégusté en décembre 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*
5.05

le carton de 6 : 30,30€HT



BORDEAUX 2022 CHEVAL QUANCARD

Réserve.

Robe grenat pourpre sombre. Nez mûr et finement toasté de fruits rouges et noirs, fines touches de moka et de noyaux. Bouche enveloppante à la puissance ouatée et persistante. Bordeaux bien typé et défini assurant consensualité et belle tenue à table. Finale cèdre et fèves fraîches de cacao. À privilégier sur viandes, civets, pâtés et fromages. Servir vers 16°.

Dégusté en mars 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

11€HT*
11.50

le carton de 6 : 69€HT



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 janvier 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*
5.09

le carton de 6 : 30,54€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 décembre 2024

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

14€HT*
14.30

le carton de 6 : 85,80€HT



GRAVES 2017 CLOS FLORIDÈNE

Famille Dubourdieu.

Robe brillante teintée de grenat. Au nez, on devine la confiture de quetsche, le tabac puis la pivoine. En bouche, on se régale d'une chair joyeuse et svelte sur le même registre aromatique que le nez. Le fruité est croquant et joue la carte de la digestibilité. Servir vers 18°. Il sera superbe sur une escalope de veau à la milanaise !

Dégusté en décembre 2024

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



UNIQUEMENT CHEZ METRO

6 BOUTEILLES DONT
2 OFFERTES

soit la bouteille 75cl

2€HT*

le carton de 6 : 16,74€HT

ECH

CÔTES-DE-BOURG 2023

FRANC-LAFLEUR

Robe rubis empourprée de jeunesse, de concentration moyenne. Nez frais et appétissant de petits fruits rouges façon cranberries, cerises, de noyaux. Bouche fine à la chair délicate portée par un beau fruit net et franc dans un ensemble croquant et juteux. N'est-ce pas là le profil d'une Côtes-de-Bourg ? Servir vers 17° sur tout un repas.

Dégusté en janvier 2025

#Vins ROUGES

📍 Côtes-de-Bordeaux



BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX 2022

CHÂTEAU HAUT LA POINTE

Belle robe grenat sombre. Nez mûr et frais de petits fruits rouges, soupçons de noyaux et de paprika. Bouche franche bien axée sur le pulpeux du fruit, joli Blaye harmonieux, velouté et consensuel. Belle harmonie entre l'ossature tannique et une buvabilité bien pensée !! Longue finale bien maîtrisée aux notes de fruits en gelée et d'épices douces. Vers 15/16° sur ongle de bœuf sauce béarnaise.

Dégusté en mars 2025



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*

le carton de 6 : 24,30€HT

📍 Saint-Émilion et ses satellites



UNIQUEMENT CHEZ METRO

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*

le carton de 6 : 31,74€HT



LUSSAC SAINT-ÉMILION 2022

LA CROIX SAINT-ROC

Robe grenat sombre. Nez complet et franc de fruits rouges et noirs juteux avec belle impression d'épices. Élevage raffiné et parfaitement intégré. Bouche ample et opulente aux tanins de belle origine et au pulpeux bien placé. Grande finale racée et persistante. Un vrai Lussac Saint-Émilion fier de son terroir !! Idéal sur viandes rouges, d'agneau, de porc ou de canard. Servir à 17°.

Dégusté en décembre 2024



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

6€65 5€HT(1)

uniquement chez
METRO

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION 2021

FLEUR LA CHAPELLE

Famille Teyssier.

À la recherche d'un Puisseguin authentique et parfaitement vinifié ?? Ce Fleur La Chapelle 2021 est pour vous !! Nez complexe et composé de fruits noirs et d'épices, de fruits rouges et de paprika. La bouche est suave, élégante et d'une approche festive et consensuelle. Les tanins sont dociles mais relevés. Finale kirschée/compotée. Servir vers 17° avec viandes rouges braisées et grillées.

Dégusté en février 2025



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*

le carton de 6 : 34,74€HT

SAINT-ÉMILION 2022

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 décembre 2024



10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

9€19 8€HT(1)

SAINT-ÉMILION 2020

LES HAUTS
DE LA GAFFELIÈRE

Sélection d'Excellence.

Robe grenat sombre. Nez de fruits rouges confiturés, soupçons de poivrons et de paprika. Sur 2020, 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 juin 2025



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.

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

#Vins ROUGES

📍 Saint-Émilion et ses satellites

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~9,50€~~ **8,55€ HT⁽¹⁾**
la caisse bois de 6 : 51,30€ HT

uniquement chez
METRO



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 balancé, épicurien, mûr, pourvu de caractère et toujours d'une digestibilité hors pair ! Belle finale vive droite !! Vers 16° sur tout un repas.

Dégusté en décembre 2024

nouveau

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~16,30€~~ **16,30€ HT***
le carton de 6 : 97,80€ HT



SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2022 LA CROIX DE MONTLABERT

Second vin de Château Montlabert.

Belle robe grenat sombre, intensité et brillance. Nez ouvert et franc sur un bel élevage intégré aux nuances de fruits noirs, tonalités moka et épices douces. La bouche est complexe, grasse et sapide, bâtie autour de tanins serrés mais toujours digestes. Ensemble de belle origine dans le plus pur style de la rive droite ! Finale sur le cèdre, le cassis tiède et la girofle. Vers 16° sur une côte de bœuf aux sarments.

Dégusté en février 2025

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~12,99€~~ **11,69€ HT***
le carton de 6 : 70,74€ HT



SAINT-ÉMILION 2023 JEAN FAURE LE CÈDRE

Second vin de Château Jean Faure.

Robe grenat pourpre sombre. Le nez est ouvert, sorte de velouté de fruits rouges et noirs mûrs se livrant avec beaucoup de finesse et d'élégance. Bouche ample et racée, ossature grasse et bien épicée, large et élancée. Ensemble bluffant de gourmandise et d'accessibilité pour un vin si jeune ! Élaboré désormais en biodynamie ! Servir vers 16° sur agneau rosé aux herbes, une entrecôte juteuse.

Dégusté en juin 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

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



SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2019 CHÂTEAU DU ROCHER

Anne et Bertrand de Sercey.

Grande découverte bio pour ce beau Saint-Émilion Grand Cru !! Jolie propriété familiale de 16 hectares encépagée avec 70% de 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 2025

ECH

📍 Lalande-de-Pomerol et Pomerol

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~7,90€~~ **7,11€ HT⁽¹⁾**

uniquement chez
METRO



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 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~17,99€~~ **16,19€ HT⁽¹⁾**

uniquement chez
METRO



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 2024

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



UNIQUEMENT CHEZ METRO

#Vins ROUGES

📍 Médoc et Haut-Médoc



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

2€HT*
279

le carton de 6 : 16,74€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 décembre 2024
Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

6€HT*
615

le carton de 6 : 36,90€HT



MÉDOC 2022 LES HAUTS DE TOUR PRIGNAC

Second vin de Château Tour Prignac.

Robe grenat sombre de belle intensité. Nez complexe et serré de fruits noirs et rouges. Fines nuances d'un élevage intégré et noble. Bouche puissante, élégante et veloutée libérant une palette aromatique gourmande et pulpeuse. Ensemble sérieux, concentré et vineux pour ce second vin de haut vol du Médoc à tarif plaisir !! Énorme ! Vers 16° sur viandes rouges grillées et rôties, fromages affinés.

Dégusté en février 2025

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

6€50
5€85

uniquement chez
METRO



HAUT-MÉDOC 2021 CHÂTEAU BEAUSÉJOUR HOSTENS

Anne-Sophie et Pascal Hostens.

Belle robe grenat sombre. Nez ouvert et net sur les fruits noirs épicés ; l'aération confirme quelques fines touches boisées. La bouche est franche et identitaire d'un Haut-Médoc serré et dense. Belle matière noble et bien extraite. Vin opulent et robuste, l'élevage est parfaitement intégré. Grande longueur qui s'étire en offrant une race indéniable de terroir. Vers 16/17° sur belles viandes rouges.

Dégusté en février 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

16€HT*
1609

le carton de 6 : 96,54€HT



HAUT-MÉDOC 2018 LES HAUTS DE LYNCH-MOUSSAS

Second vin de Château Lynch-Moussas.

D'une belle robe pourpre profonde, au nez on retrouve des notes de fruits rouges (framboise et fraise). En bouche, les vins sont légèrement corsés, les tanins sont soyeux et souple. La finale est longue persistante avec de belles notes épicées. Servir vers 17° sur tous types de viandes rouges.

Dégusté en janvier 2025

📍 Listrac et Moulis-en-Médoc

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

10€HT*
79

le carton de 6 : 64,74€HT



MOULIS 2018 LA SALLE DE 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 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

17€HT*
70

le carton de 6 : 106,20€HT



MOULIS 2020 L'ORATOIRE DE CHASSE-SPLEEN

Second vin de Château Chasse-Spleen.

La très bonne pioche sur ce millésime 2020 !!! 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 février 2025

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.

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

#Vins ROUGES

📍 Margaux

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

13€^{HT*}
30

le carton de 6 : 79,80€HT

uniquement chez
METRO



MARGAUX 2022 PAVILLON SAINT MARTIN

Robe grenat sombre. Nez élégant sur les fruits rouges et noirs, nuances d'un élevage raffiné et élégant. En bouche, l'attaque est franche et raffinée sur un fruité bien défini, l'ossature est divinement typée Margaux, entre puissance et élégance. Finale pâtissière sur le moka, le vanillé et le cassis tiède. Un Margaux aérien à 18° sur un tataki de thon, une volaille marinée et grillée.

Dégusté en décembre 2024

📍 Saint-Julien



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

19€^{HT*}
29

le carton de 6 : 115,74€HT



SAINT-JULIEN 2019 ESPRIT DE GLORIA

Second vin de Château Gloria.

Nous en rêvions... Château Gloria l'a (enfin) vinifié !! Oui un second vin !!! Sublime nez rôti et composé de fruits noirs. Immense bouche typée Saint-Julien : ample, veloutée, pleine, juteuse et d'une race indéniable !! Chair intense assurant fraîcheur et joli relief d'expression... Le tout est d'un équilibre phénoménal !! Osez la future star de votre carte des vins !!! Somptueux pour cette qualité et ce tarif ! Vers 16/17° sur un carré d'agneau rosé.

Dégusté en décembre 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

16€^{HT}
99 **15€^{HT(1)}**
29



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 janvier 2025

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

20€^{HT}
49 **18€^{HT(1)}**
44

le carton de 6 : 110,65€HT



SAINT-JULIEN 2019 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 ou du veau.

Dégusté en janvier 2025

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

19€^{HT}
90 **17€^{HT(1)}**
91



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 grillées.

Dégusté en janvier 2025

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

24€^{HT}
99 **22€^{HT(1)}**
49



SAINT-JULIEN 2018 LES FIEFS DE LAGRANGE

Second vin de Château Lagrange.

Un incontournable de Saint-Julien ! Robe rubis plus sombre. Nez franc sur les fruits rouges avec une petite pointe de végétal noble. La bouche est de parfaite ossature et le pulpeux intégré. Le vin termine par une belle longueur et des tanins souples et fondus. Régalez-vous sur des viandes grillées ou rôties, des canards à la landaise. Servir à 17°.

Dégusté en janvier 2025

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

📍 Pauillac

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

17[€]HT*
79

le carton de 6 : 106,74€HT



PAUILLAC 2019 PAUILLAC DE BATAILLE

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 2025

📍 Saint-Estèphe

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

~~8[€]85~~ **7[€]HT(1)**
97



SAINT-ESTÈPHE 2023 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 février 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

19[€]HT*
29

le carton de 6 : 115,74€HT



PAUILLAC 2018 PRÉLUDE À GRAND-PUY DUCASSE

Second vin de Château Grand-Puy Ducasse.

Son nom "Prelude", 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 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

~~17[€]90~~ **16[€]HT(1)**
11



SAINT-ESTÈPHE 2021 CHARME DE COS LABORY

Second vin de Château Cos Labory.

Robe rubis. Nez fruité velouté, fin, un peu de cacao à l'aération, cela paraît subtil. En bouche, il ronronne, il câline les papilles, ici velours et suavité sont au rendez-vous. Tout est merveilleusement bien équilibré, tout se fond pour offrir un joli Saint-Estèphe fruité, élégant presque féminin. Pour ceux qui savent encore que cela existe ! Beaucoup de charme ! À déguster sans attendre après un passage en carafe pour accompagner agneau, veau, pintade.

Dégusté en décembre 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

~~22[€]99~~ **20[€]HT(1)**
69



PAUILLAC 2018 LACOSTE-BORIE

Second vin de Château Grand-Puy-Lacoste.

Bienvenue à Pauillac avec certainement un des meilleurs représentants lorsque l'on évoque les seconds vins !! Il présente une robe d'un beau rouge rubis. Il offre un joli bouquet de fruits mûrs, d'épices, légèrement toasté et une belle minéralité. En bouche, il présente une jolie structure supportée par des tanins bien ronds et racés. Fier et authentique, ce super second est un trésor !

Dégusté en janvier 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

19[€]HT*
79

le carton de 6 : 118,74€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 2025

#Vins ROUGES Sud-Ouest

15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~2,89~~ **2,46** €HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 14,74€HT

uniquement chez
METRO



BERGERAC 2022 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 juin 2025

6 BOUTEILLES DONT
2 OFFERTES

soit la bouteille 75cl
~~3,19~~ **3,19** €HT*
le carton de 6 : 19,14€HT



GAILLAC 2019 CAVE DE LABASTIDE DE LÉVIS

Les Brozes Prestige.

Robe rubis limpide. Au nez, le cassis, la mûre, un soupçon de chlorophylle. En bouche, c'est assez juteux, fruits noirs et note de réglisse ensuite, aucune dureté, c'est une jeunesse fort agréable, fruitée et nonchalante ! Servir vers 18° dès aujourd'hui accompagné de viande blanche ou rose, d'agneau ou de volaille.

Dégusté en juin 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

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

uniquement chez
METRO



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'airelles, de mûres et de violette. Servir vers 16° sur plats régionaux de terroir.

Dégusté en juin 2025

la bouteille 75cl

~~3,59~~ **3,59** €HT
le carton de 6 : 21,54€HT



BERGERAC 2023 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 !! Belle digestibilité et franchise d'approche !! Parfait dès à présent sur viandes grillées. Servir vers 16/18°.

Dégusté en mai 2025



UNIQUEMENT CHEZ METRO

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~2,79~~ **2,79** €HT*
le carton de 6 : 16,74€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 juin 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~3,79~~ **3,79** €HT*
le carton de 6 : 22,74€HT



BERGERAC 2022 COULEURS D'AQUITAINE

Epicurus.

Ce vin présente une robe élégante rubis sombre. Au nez, ce sont des senteurs épicées et finement boisées 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 juin 2025

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

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
379

le carton de 6 : 22,74€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 2025

6 BOUTEILLES DONT

soit la bouteille 75cl

5€HT*
579

le carton de 6 : 34,74€HT



BUZET 2019 LES VIGNERONS DE BUZET Baron d'Ardeuil Vieilles Vignes.

Belle robe rubis pourpre et profonde. Nez flatteur, sur les fruits rouges bien mûrs et des notes boisées. En bouche, de la complexité et du volume allient les fruits rouges et les épices. En finale, on se régale sur un joli acidulé qui rend ce vin agréable et digeste. Servir vers 16° sur un magret de canard et ses poivrons grillés.

Dégusté en mai 2025

Languedoc-Roussillon

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

1€HT*
179

le carton de 6 : 10,74€HT



HÉRAULT I.G.P. 2023 PETITES BALLADES

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 mai 2025

la bouteille 75cl

3€HT
309

le carton de 6 : 18,54€HT



SAINT-CHINIAN 2022 CAVE DES VIGNERONS DE SAINT-CHINIAN

Excellence de Saint-Laurent.

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 juin 2025

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

2€HT
269

le carton de 6 : 16,15€HT

uniquement chez
METRO



PAYS D'OC I.G.P. 2024 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 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€HT*
379

le carton de 6 : 22,74€HT

uniquement chez
METRO



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

Carignan Vieilles Vignes. Cuvée Tatiana.

Robe grenat sombre pourpre violacé. Nez intense de fruits noirs épicés et bien poivré. Cachou, garrigues fraîches, campbre 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 2025

#Vins ROUGES

📍 Languedoc-Roussillon

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~4,59~~ **4,13** €HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 24,79€HT

uniquement chez
METRO



CÉVENNES I.G.P. 2023 LES COLLINES DU BOURDIC

Les Petites Crêtes. Syrah.
Grande Syrah pour une petite I.G.P. !
Voici la belle cartouche de l'année !
Nez complexe et gourmand de fruits noirs, d'épices et de cachou. Bouche éclatante et gorgée d'une pulpe bien fruitée. Ossature parfaitement combinée entre digestibilité, gourmandise et concentration. Chair pulpeuse et voluptueuse soutenue par de fins tanins accrocheurs et poivrés. Plaisir/prix presque indécents ! Vers 15° sur viandes rouges.

Dégusté en janvier 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

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

uniquement chez
METRO



LA CLAPE 2022 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 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~4,59~~ **4,29** €HT*
le carton de 6 : 25,74€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 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~5,79~~ **5,79** €HT*
le carton de 6 : 34,74€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 juin 2025

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



VIN DE FRANCE 2024 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 janvier 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~6,15~~ **6,15** €HT*
le carton de 6 : 36,90€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 2025

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

#Vins ROUGES

📍 Languedoc-Roussillon



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

~~6,59 €~~ **5,93 € HT⁽¹⁾**

le carton de 6 :



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 2025

la bouteille 75cl

~~6,99 €~~ **6,99 € HT**



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 2025

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

~~6,79 €~~ **6,79 € HT***

le carton de 6 : 40,74€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 2025

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

~~6,99 €~~ **6,99 € HT***

le carton de 6 : 41,94€HT



CORBIÈRES 2020 GÉRARD BERTRAND

An 806.

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'égale ! Servir vers 14° sur belles pièces de viandes grillées.

Dégusté en juin 2025

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

~~6,99 €~~ **6,99 € HT***

le carton de 6 : 41,94€HT



CORBIÈRES 2021 CHÂTEAU DE LASTOURS

Grand Vin Rouge.

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 juin 2025

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

~~7,09 €~~ **7,09 € HT***

le carton de 6 : 42,54€HT



MINERVOIS 2022 CHÂTEAU SAINTE-EULALIE

Plaisir d'Eulalie.

Un fruité hors pair, un juteux kirsch 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 mai 2025

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.

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

#Vins ROUGES

📍 Languedoc-Roussillon

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~8€^{HT} 29~~ **7€^{HT} 46** (1)



TERRASSES-DU-LARZAC 2022 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. Quelle réussite ce 2022 ! Servir vers 15° sur victuailles carnées.

Dégusté en juin 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~10€^{HT} 49~~ **9€^{HT} 44** (1)



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 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~15€^{HT} 69~~ **14€^{HT} 12** (1)



TERRASSES DU LARZAC 2018 CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE Grand Vin.

Robe grenat sombre. Nez pulpeux et confit de fruits noirs, de cachou, de laurier. Bouche grasse et opulente, fière et authentique, la vendange est d'une maturité bluffante !! Amplitude en bouche impressionnante, tanins serrés toujours élégants. Ensemble de parfaite extraction, toujours noble et juteux, ces Terrasses du Larzac vont vous embarquer loin, très loin... !!! Grande finale de relief, grand vin, grand vigneron... tout est dit ! Merci Gérard ! Vers 16° carafé sur un civet, une daube de sanglier, un canard sauvage.

Dégusté en juin 2025

📍 Vallée du Rhône

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
2€^{HT} 55
le carton de 6 : 15,30€HT



ARDÈCHE I.G.P. 2023 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 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~3€^{HT} 59~~ **3€^{HT} 23** (1)
le carton de 6 : 19,39€HT

uniquement chez
METRO



CÔTES-DU-RHÔNE- VILLAGES SAINTE-CÉCILE 2024

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 mars 2025

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
3€^{HT} 49
le carton de 6 : 20,94€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 janvier 2025

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

#Vins ROUGES Vallée du Rhône



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*
4.89

le carton de 6 : 29,34€HT



CÔTES-DU-RHÔNE 2024 M. CHAPOUTIER

Belle robe limpide teintée de grenat empourpré. Il nous dévoile un nez frais et friand de fruits des bois nuancés d'épices et de réglisse. En bouche : chair joyeuse et énergique, sapide et aromatique. Ossature parfaitement équilibrée entre la pulpe croquante et de fins tanins relevés et poivrés. Finale longue, juteuse, d'une gourmandise folle ! Servir vers 17° sur charcuterie et grillades.

Dégusté en avril 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

6€HT*
6.59

le carton de 6 : 39,54€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 janvier 2025



UNIQUEMENT CHEZ METRO

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

6€HT*
6.29

le carton de 6 : 0€HT



RASTEAU 2022 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 janvier 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

7€HT (1)
7.19

le carton de 6 : 43,15€HT



VACQUEYRAS 2022 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 2025

la bouteille 75cl

6€HT
6.59

le carton de 6 : 0€HT



CÔTES-DU-RHÔNE 2022 E. GUIGAL

Le fer de lance de la Maison Guigal est une fois de plus un exemple de régularité et de qualité ! Belle robe grenat sombre. Nez expressif et complexe où se croisent parfums de fruits mûrs, d'épices et de violette. La chair est gourmande, complexe et concentrée. Grande finale goûteuse et serrée. Un incontournable en Côtes-du-Rhône rouge ! Servir vers 16° sur viandes grillées.

Dégusté en février 2025

la bouteille 75cl

8€HT
8.29



CÔTES-DU-RHÔNE 2023 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 2025

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.

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

#Vins ROUGES Vallée du Rhône

la bouteille 75cl

9€^{HT}
19

uniquement chez
METRO



CROZES-HERMITAGE 2023 Roches Blondes.

Envie d'un Crozes "glouglou" 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 janvier 2025

la bouteille 75cl

11€^{HT}
29

le carton de 6 : 0€HT



GIGONDAS 2023 ARTISANS VIGNERONS

Cuvée Prestige.

Robe grenat sombre. Bouquet composé de fruits rouges, de mûres, de Zan, de camphre. Bouche opulente et complète possédant une ampleur et une bien typées Gigondas ! De délicieux arômes de fruits rôtis relayés par une superbe finale éclatante et longue ! L'ensemble est charnu, puissant, profond et solaire. Un beau Gigondas, un concentré de saveurs et d'épices ! Servir vers 17° sur andouillette grillée.

Dégusté en mars 2025

**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

la bouteille 75cl

8€^{HT}
99

uniquement chez
METRO



SAINT-JOSEPH 2024 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 mars 2025

la bouteille 75cl

13€^{HT}
55



SAINT-JOSEPH 2023 M. CHAPOUTIER

Deschamps.

Superbe robe grenat aux reflets sombres. Nez croquant et juteux d'une Syrah à parfaite maturité, registre de fruits noirs finement épicés. La bouche est gourmande et suave pourvue de fins tanins divinement réglissés. Grande finale de panache et d'équilibre. Appellation incontournable pour accompagner vers 16° tous plats de viandes rouges rôties et braisées.

Dégusté en avril 2025



UNIQUEMENT CHEZ METRO

la bouteille 75cl

11€^{HT}

CROZES-HERMITAGE 2023

M. CHAPOUTIER

Les Meysonniers.

Le Crozes-Hermitage par excellence signé Chapoutier ! Son nez est immédiatement reconnaissable, une parfaite Syrah du nord : cerises noires, poivre blanc, cachou. La bouche est précise et vineuse, ossature et relief sont parfaitement typés Crozes ! Longue finale griottes, épices, réglisse et poivre noir. Bravo Michel !! Servir à 16° accompagné de sa caillette ardéchoise.

Dégusté en janvier 2025



**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

la bouteille 75cl

12€^{HT}
59



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2023

ARMAND DARTOIS

Bouquet puissant et riche de garrigues et de fruits noirs mûrs. Bouche grasse et charnue à l'ossature bien bâtie. 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 mars 2025

(1) Prix remise déduite.

#Vins ROUGES Vallée du Rhône



la bouteille 75cl
20[€]₈₉



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2023

M. CHAPOUTIER

La Bernardine.

Robe grenat clair. Le bouquet laisse apparaître des notes classiques d'épices et de fruits noirs. La bouche est gourmande et tapisse bien le palais, et termine sur une finale aux tanins enrobés et finement épicés ! Une pépite pour cette A.O.P. incontournable du Rhône méridional !! Merci Michel ! Parfait vers 15/16° sur agneau, bœuf, civets et spécialités provençales.

Dégusté en juin 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
24[€]₃₉
le carton de 6 : 0€HT



CORNAS 2023 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 juin 2025

Beaujolais

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
5[€]₇₅
le carton de 6 : 34,51€HT



BROUILLY 2024 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 mai 2025

la bouteille 75cl

6[€]₁₀
le carton de 6 : 36,60€HT



FLEURIE 2023 CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS

Cœur de Granit.

Jolie robe grenat sombre. Nez de cassis, myrtilles, griottes, myrte, épices douces et noyaux. Bouche de grande race de terroir, sur une structure et une musculature parfaites !! Vin puissant et massif, vinifié avec la bienveillance de Dame Nature sur ce superbe millésime. Beaucoup d'éclat, de panache, de juteux et d'une trame poivrée de premier ordre !! Servir vers 15° sur solides viandes rouges.

Dégusté en février 2025

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
6[€]₂₁
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 2025

la bouteille 75cl

6[€]₁₀
le carton de 6 : 36,60€HT



CHÉNAS 2023 CHÂTEAU DE CHÉNAS

Cœur de Granit.

Belle robe grenat clair. Nez de fruits noirs, d'épices, de réglisse et de violette. Bouche ample et racée d'un Gamay poivré ultra mûr !! Chair complète, tannique et déjà enrobée, un fruité immense et juteux... Ce Chénas est à la hauteur de son cru !! Fait pour durer, il se laisse néanmoins approcher... Un must ! Quel punch ! Quelle classe ! Servir vers 14° sur viandes grillées.

Dégusté en février 2025

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.

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

#Vins ROUGES Beaujolais

nouveau

la bouteille 75cl

0€HT

ECH

JULIÉNAS 2023 CHÂTEAU DES CAPITANS

Le Vins Georges Dubœuf.

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 griotte. Un vrai Juliéna de domaine ! Servir à 13/14° sur terrines, pâtés, charcuteries.

Dégusté en février 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

7€HT*

le carton de 6 : 46,74€HT



MORGON 2023 D. PIRON

La Chanaise.

Magique ce 2023 de Julien Revillon ! Robe grenat profond. Nez complexe et épicé de petites baies rouges bien mûres. Bouche goûteuse et serrée, texture pulpeuse et bien concentrée. Ensemble parfait, équilibré et terriblement séducteur ! Grande finale griottes tièdes, framboises et poivre gris. Un vrai et grand Morgon de caractère et de terroir ! Servir vers 15° sur viandes et volailles.

Dégusté en décembre 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

la bouteille 75cl

7€HT
30

le carton de 6 : 43,80€HT



SAINT-AMOUR 2024 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 mai 2025

la bouteille 75cl

8€HT
79

le carton de 6 : 52,74€HT



SAINT-AMOUR 2023 DOMAINE DU PARADIS

Belle robe grenat pourpre clair. Le nez est parfait et serré, bien poivré et aux douces nuances de floral. Bouche suave, veloutée et gourmande assortie d'un parfait panel de tanins serrés. Joli relief d'expression, fruité et digeste, ce Saint-Amour est un trésor de gourmandise et de franchise !! Finale somptueuse entre pulpe de fruits et joli poivré éclatant. Vers 16° tout au long d'un repas d'amoureux !

Dégusté en février 2025

la bouteille 75cl

7€HT
39

le carton de 6 : 44,34€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 février 2025

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

La pièce 750ML

8€99 8€HT(1)
09



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 2025

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

#Vins ROUGES Beaujolais



10% DE REMISE IMMÉDIATE

La pièce 750ml
9,99€ HT (1)
8,99€



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 2025

la bouteille 75cl

12,79€ HT



MOULIN-À-VENT 2022 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 très belle facture, 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 juin 2025

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
11,29€ 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 2025

la bouteille 75cl

15,49€ HT



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 2025

Bourgogne

la bouteille 75cl

5,09€ HT

le carton de 6 : 30,54€ HT



MÂCON 2023 VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

Réserve.

Magnifique ce Mâcon rouge 2023 ! 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. Glouglou de cœur ! Un vrai vin de copain pour le casse-croûte de 11h ! Servir vers 15° sur viandes, pâtés et fromages.

Dégusté en avril 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
5,49€ HT (1)
4,94€

le carton de 6 : 29,65€ HT

uniquement chez
METRO



COTEAUX BOURGUIGNONS 2023 VIGNERONS DES PIERRES DORÉES

La Pépète.

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 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.

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



#Vins ROUGES Bourgogne

UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~6,90 €~~ **6,21 €^{HT(1)}**
le carton de 6 : 37,26€HT



BOURGOGNE PINOT NOIR 2024 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 mai 2025

la bouteille 75cl

~~10,29 €~~ **10,29 €^{HT}**



BOURGOGNE HAUTES- CÔTES-DE-NUITS 2023 DOMAINE DES FOURNACHES

Robe rubis sombre. Nez pulpeux et juteux de cassis et de framboises. Bouche franche et croquante, l'ossature privilégie la finesse et l'onctuosité. Harmonieux, gourmand et aux petits tanins poivrés, il se livre dès à présent sur son fruité de jeunesse. Finale serrée et judicieusement épicée. Un Pinot souple, d'éclat et de gourmandise ! Servir vers 14° sur viandes rouges braisées.

Dégusté en décembre 2024

Existe aussi en demi-bouteille 37,7cl

la bouteille 75cl

~~9,55 €~~ **9,55 €^{HT}**



BOURGOGNE PINOT NOIR 2023 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 juin 2025

la bouteille 75cl

~~10,65 €~~ **10,65 €^{HT}**



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 décembre 2024

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

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



BOURGOGNE ÉPINEUIL 2023 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 bons 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 foie de veau.

Dégusté en juin 2025

la bouteille 75cl

~~13,65 €~~ **13,65 €^{HT}**
le carton de 6 : 81,90€HT



BOURGOGNE 2023 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 juin 2025

(1) Prix remise déduite.

#Vins ROUGES Bourgogne



la bouteille 75cl

15€^{HT}
59



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. Finale suave, élégante et raffinée. Vers 15° sur viandes blanches et rouges.

Dégusté en janvier 2025

la bouteille 75cl

17€^{HT}
09



MERCUREY 2020 DOMAINES F. PICARD

Belle robe rubis profond. Le nez est bluffant ! Un boisé maîtrisé et fondu avec des notes de cassis, de mûres et griottes macérées. La bouche est franche, nette et veloutée, on retrouve bien nos fruits noirs et de fines touches de noyaux. Les tanins se sont assagis, il est prêt à boire à 16° sur des rognons de veau.

Dégusté en juin 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

15€^{HT}
90 **14€^{HT}**
31



GIVRY 1ER CRU 2023 DOMAINE VINCENT LUMPP

Le Vigron.

Robe grenat sombre. Nez intense de fruits rouges et noirs mûrs, griottes, cassis tièdes. Un rien de noyaux et de prunes. Bouche veloutée et juteuse sur un support tannique harmonieux et finement poivré. Chair vineuse mûre et tonique d'éclat et de panache. Archétype parfait d'une Côte Chalonnaise bien née et bien élevée !! Finale taquine sur framboises et prunelles. Vigneron emblématique de l'appellation !!! Bravo ! Servir vers 15° sur viandes et abats.

Dégusté en décembre 2024

la bouteille 75cl

29€^{HT}
70



BEAUNE 1ER 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 2025

la bouteille 75cl

16€^{HT}
70



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 fines 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 décembre 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

34€^{HT}
50 **31€^{HT}**
05



POMMARD 1ER CRU 2023 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 décembre 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.

#Vins ROUGES

📍 Bourgogne

📍 Vallée de la Loire

la bouteille 75cl
36€^{HT}
70



GEVREY-CHAMBERTIN 2023 DOMAINE MARCHAND FRÈRES

Vieilles Vignes.

Superbe robe grenat 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 février 2025

la bouteille 75cl
37€^{HT}
79



POMMARD 2022 LOUIS JADOT

Robe rubis sombre. Nez finement épicé de fruits rouges, de poivre gris, un rien de prune et de noyaux de cerises. Bouche de belle intensité, qui possède une réelle identité de terroir ! Trame cossue et expressive très représentative d'un Pommard de classe et de race ! Appellation reine de Côte-de-Beaune ! Vers 16° sur palombes, champignons, faisans et pigeons.

Dégusté en mars 2025

la bouteille 75cl
39€^{HT}
79



NUITS-SAINT-GEORGES 2022 LOUIS JADOT

Robe grenat sombre. Nez bien ouvert et parfumé de fruits rouges, jus de cassis, framboises écrasées. Fines touches d'un élevage raffiné et précis. Bouche majestueuse et vineuse bien bâtie et expressive, jolie maturité de raisins... chez Jadot, nous en avons l'habitude ! Respectueux de l'appellation, ce Nuits a du tempérament et de la fougue ! Rétro bien kirschée et au poivré délicieux !! Servir vers 15° sur un pigeon, une canette braisée.

Dégusté en décembre 2024



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
4€^{HT}
29 **3€^{HT}(1)**
86
le carton de 6 : 23,17€HT



CHINON 2024 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, aïrelles et poivres. Servir vers 15/16° sur abats, viandes rouges grillées, terrines angevines.

Dégusté en mars 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
4€^{HT}
39 **3€^{HT}(1)**
95
le carton de 6 : 23,71€HT



SAUMUR-CHAMPIGNY 2024 MICHEL LAURENT

Domaine Mollay.

Belle robe grenat pourpre clair. Nez expressif de fruits noirs, de cachou, de poivrons mûrs et de poivre. Bouche gourmande serrée et juteuse au fruité impeccable ! Jolis tanins apportant relief et densité. Que le Cabernet Franc est bon dans ce millésime ! Finale sanguine de belle longueur aux saveurs bien kirschées. Idéal vers 14/15° sur charcuteries, terrines et pâtés.

Dégusté en avril 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
5€^{HT}
39 **4€^{HT}(1)**
85
le carton de 6 : 29,11€HT



CHINON 2024 GRANGES DE LA PERRIÈRE Baudry-Dutour.

Belle robe grenat pourpre clair. Nez gourmand, mûr, poivré de petits fruits rouges et noirs. Nuances pulpeuses et sanguines d'épices. Bouche élégante, racée, de belle intensité. Chair vineuse de premier ordre autour de tanins serrés. Joli relief en milieu de bouche entre suavité et finesse. Complet, digeste, c'est un incontournable !! Servir vers 15° sur viandes, andouillettes et rillons.

Dégusté en juin 2025

(1) Prix remise déduite.

#Vins ROUGES

♥ Vallée de la Loire



6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*
5,79

le carton de 6 : 34,74€HT

uniquement chez
METRO



BOURGUEIL 2024 DOMAINE DE LA CABERELLE

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 2025

Existe aussi en demi-bouteille
37,5cl

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

9€HT
8,90

ECH

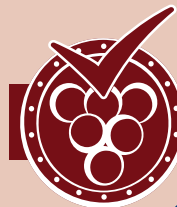


MENETOU-SALON 2024 DOMAINE DE LA FIDÉLITÉ

Famille De La Farge.

Jolie robe grenat sombre. Nez frais 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 2025



UNIQUEMENT CHEZ METRO

la bouteille 75cl

5€HT
5,99

le carton de 6 : 35,94€HT



SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2024 DOMAINE JACQUES & VINCENT MABILEAU

La Gardière.

Robe grenat profond. Joli nez mûr et poivré de beaux fruits noirs. La matière est mûre, souple et pulpeuse sur une trame vineuse serrée et fraîche. Grande finale juteuse et persistante ! Bravo ! Grande finale de panache et d'épices ! Il accompagnera viandes, volailles, fromages et charcuteries. Servir vers 15°.

Dégusté en mai 2025

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

10€HT
9,89



SANCERRE 2023 MICHEL LAURENT

Grande Réserve.

Robe rubis sombre. Nez parfait de framboises, de griottes, d'ailles, 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 mars 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

6€HT*
6,09

le carton de 6 : 36,54€HT

uniquement chez
METRO



SAUMUR-CHAMPIGNY 2024 DOMAINE DES SANZAY

Les Tuffes.

Robe grenat sombre empourpré. Nez mûr et noblement concentré de beaux fruits noirs réglissés, d'épices et de poivre gris. Bouche grasse et ample, juteuse, explosive et d'un fruité ravageur ! Chair vineuse éclatante définie par une ossature tannique de premier ordre. Grande finale gourmande et concentrée. Bravo à Céline et Didier Sanzay !! Servir vers 15° sur solides viandes.

Dégusté en juin 2025

la bouteille 75cl

11€HT
11,79

le carton de 6 : 70,74€HT



SANCERRE 2023 DOMAINE REVERDY- DUCROUX

Comme en Bourgogne, le Pinot Noir règne en maître à Sancerre !! Nez gourmand de griottes, d'ailles 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 avril 2025

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.

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

#Vins ROUGES

♥ Vallée de la Loire

la bouteille 75cl
14€^{HT}
79



CHINON 2021 CHÂTEAU DE LA GRILLE

Baudry-Dutour.

Robe grenat clair. Nez mûr de Cabernet Franc finement poivré de fruits rouges et noirs. La bouche est franche et authentique sur un fruité pulpeux, gourmand et épicé. La chair se livre pleinement, grasse et opulente, sa trame tannique est parfaitement bâtie. Pas de doutes avec la Grille, nous sommes en présence d'un vrai et grand Chinon ! Vers 16/17° sur andouillettes, abats, cochon grillé.

Dégusté en février 2025



♥ Alsace

UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
5€^{HT}
29 **4€^{HT}(1)**
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 2025
Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
7€^{HT}
99 **7€^{HT}(1)**
19
le carton de 6 : 43,15€HT



ALSACE PINOT NOIR 2023 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 2025

#Vins ROUGES

♥ Du monde

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
3€^{HT}*
29
le carton de 6 : 19,74€HT



MAROC GUERROUANE DOMAINE TOULAL

Cuvée Nouria.

Robe grenat sombre. Nez de fruits noirs confits et rôtis, nuances cassis grillés, prunes. Bouche suave, fine, veloutée, jamais agressive. Un Gerrouane plaisir, rond, séduisant. Vin harmonieux et parfaitement vinifiée, cette cuvée Nouria est un régal ! Servir vers 15° sur viandes braisées, volailles.

Dégusté en juin 2025

12 BOUTEILLES DONT 2 OFFERTES

soit la bouteille 75cl
6€^{HT}*
29
le carton de 12 : 75,48€HT



LIBAN VIN DU LIBAN VALLÉE DE LA BEKAA 2019 CHÂTEAU KSARA

Réserve du Couvent.

Intense robe grenat sombre. Un boisé séveux et vanillé, de belles baies de cassis tièdes, du clou de girofle donnent un nez magnifique ! Mûr et rôti. La bouche confirme cette impression sur un fruité à la maturité optimale. Dense mais suave, concentrée mais digeste, la chair se livre sans limite. Tanins enrobés qui apportent puissance, relief, dimension, éclat et punch de ce grand libanais. Carafé vers 15° sur agneau, bœuf, pigeon, canard grillés.

Dégusté en juin 2025

UB À VENIR

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

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€^{HT*}
29

le carton de 6 : 19,74€HT

uniquement chez
METRO



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 juin 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

6€^{HT*}
29

le carton de 6 : 37,74€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 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€^{HT*}
29

le carton de 6 : 31,74€HT



ITALIE VENETO I.G.T. 2022 GRAN PASSIONE

Jolie robe grenat pourpre sombre. Intense nez de petits fruits rouges et noirs. Du sanguin, des épices, du poivre. Bouche fraîche et pulpeuse, alliant de solides tanins à une texture juteuse et croquante. Belle rétro aires et myrtilles. Servir vers 15° sur un osso bucco, un foie de veau poêlé et sa réduction de vinaigre balsamique. Chapeau !

Dégusté en juin 2025

20% DE REMISE
IMMÉDIATE

la caisse bois 6x75cl

35€^{HT}
94 28€^{HT(1)}
75



TERRE SICILIANE I.G.T. 2020

CONTE DI CAMPANO

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 2025

UB À VENIR

UB À VENIR

#Vins BLANCS

32 Vallée de la Loire

35 Bourgogne

37 Bordeaux et Graves

38 Sud-Ouest

38 Languedoc-Roussillon

40 Savoie

40 Provence/Corse

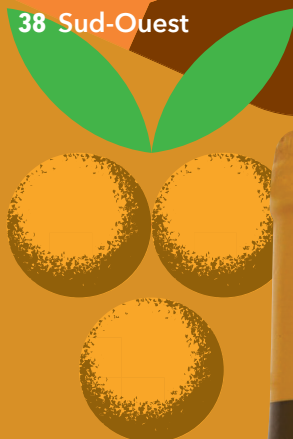
41 Vallée du Rhône

42 Alsace

43 Jura

43 Moelleux

45 Du monde



75cl

6 BOUTEILLES DONT
2 OFFERTES

soit la bouteille 75cl

3€HT*

le carton de 6 : 19,74€HT

**VAL DE LOIRE
CHARDONNAY I.G.P. 2024
VIGNOBLE GILBERT CHON**

Les Hauts de la Jousselinière.

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 juin 2025

75cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

8€HT*

le carton de 6 : 52,74€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 février 2025

75cl

la bouteille 75cl

0€HT

le carton de 6 : 0€HT



**VAL DE LOIRE I.G.P.
2024
BAUDRY-DUTOUR**

Sauvignon. Le Petit Lieu-Dit.

Robe or vert pâle. Nez frais et citronné d'un Sauvignon tendu et tonique. Bouche nette et minérale. Vinosité tranchante, saline équilibrée par une belle fraîcheur et une acidité rafraîchissante. Longue finale iodée, gourmande et appétante. Jolie précision de vinification. Quel peps !! Servir vers 10° sur coquillages, poissons et fruits de mer.

Dégusté en juin 2025

*Prix à l'unité calculé article offert compris.

32

OFFRES PROMOTIONNELLES DU JEUDI 2 AU SAMEDI 25 OCTOBRE 2025



UNIQUEMENT CHEZ METRO

#Vins
BLANCS
Vallée de la Loire

les
halles
METRO

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

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



**TOURAINE SAUVIGNON
2024
MICHEL LAURENT**

Robe or aux reflets verts. Nez frais, exotique et floral de chlorophylle, de citron vert, de fruits de la passion et de pamplemousse. Fraîcheur, tonicité, belle chair vineuse, ciselée avec précision. Bouche fraîche et tonique au profil tendu et sec. La tension minérale apporte netteté et gourmandise. Finale droite et équilibrée ! Servir vers 8/9° sur fruits de mer et poissons.

Dégusté en avril 2025

20% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~6€²⁵~~ **5€^{HT}** (1)



**TOURAINE SAUVIGNON
2024
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 juin 2025

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

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



**ANJOU 2024
LE LOGIS DE BRAY**

Chenin.

Que dire de ce Chenin majestueux ? (et désormais vinifié en bio !), c'est juste topissime !! Nez de fruits jaunes, d'épices douces, quelques touches balsamiques. Grande bouche droite, nette pourvue de petites rondeurs acidulées sur une chair possédant complexité et longueur. Plaisir/prix ahurissant pour cette qualité ! Incontournable ! Vers 9/10° sur absolument tous produits de la mer.

Dégusté en juin 2025

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~7€⁴⁹~~ **6€⁷⁴** HT⁽¹⁾



**JASNIÈRES 2023
DOMAINE OLIVIER
CHAMPION**

Origine.

À la recherche d'une pépite ? Un Jasnières ! Grand vin blanc sec issu du cépage Chenin blanc, cette micro-appellation nous vient de la Sarthe (72). Du floral, du citronné, zestes de bergamote. Bouche franche et saline, chair vibrante et nette à la minéralité implacable. Finale savoureuse et grasse sur le silex, le poivre gris et le tilleul frais. Servir vers 11° sur des huîtres, coquillages et fromages de chèvre.

Dégusté en février 2025

la bouteille 75cl
5€^{HT}
~~49~~
le carton de 6 : 32,94€HT



**CHEVERNY 2024
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 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
6€^{HT}*
~~99~~
le carton de 6 : 41,94€HT



**MUSCADET SÈVRE ET
MAINE SUR LIE 2024
CLOS DES ORFEUILLES**

L'Odyssée 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 et minérale. Un Muscadet de superbe facture sur une chair mûre et sapide. Jolie tension saline et iodée du millésime. Attention pépite !! Servir vers 9° sur coquillages et poissons grillés.

Dégusté en juin 2025

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.

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

#Vins BLANCS

📍 Vallée de la Loire

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~9€99~~ **8€^{HT(1)}**
54

ECH

MENETOU-SALON 2024 DOMAINE DE LA FIDÉLITÉ

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 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~9€59~~ **8€^{HT(1)}**
63



QUINCY 2024 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 2025

UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~11€99~~ **10€^{HT(1)}**
79
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, crostins et autres chèvres du Berry !!

Dégusté en janvier 2025

la bouteille 75cl

12€^{HT}
79
le carton de 6 : 76,74€HT



SANCERRE 2024 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 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

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



POUILLY-FUMÉ 2024 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 mars 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
11€^{HT*}
79
le carton de 6 : 70,74€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 janvier 2025

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



UNIQUEMENT CHEZ METRO

#Vins
BLANCS
Bourgogne

les
halles
METRO

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 décembre 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

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



BOURGOGNE CHARDONNAY 2024
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 mai 2025



✓ Filière durable
✓ Responsable
✓ Respect des ressources

10% DE REMISE IMMÉDIATE

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

uniquement chez
METRO



COTEAUX BOURGUIGNONS 2024
VIGNERONS DES PIERRES DORÉES

La Pépité. Chardonnay.

Sublime Pépité ! 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 2025

la bouteille 75cl
~~7€⁷⁹~~ HT
le carton de 6 : 46,74€HT



SAINT-VÉRAN 2024
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 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

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



MÂCON-VILLAGES 2023
VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

Réserve.

Robe jaune doré, limpidité et brillance parfaites. Nez complexe et balsamique de fruits blancs et jaunes. Bouche grasse et vineuse à l'équilibre hors pair !! Chair vineuse complexe alliant parfaitement le gras et la minéralité !! La tension saline est magique !! Équilibre magistral !! Servir vers 11° sur crustacés, poissons et chèvres demi-secs du Mâconnais.

Dégusté en février 2025

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

10% DE REMISE IMMÉDIATE

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



PETIT CHABLIS 2024
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, balsamique et sec dans un équilibre précis et de grande sapidité. Servir vers 10/11° sur fruits de mer, poissons, chèvres secs.

Dégusté en juin 2025

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.

(1) Prix remise déduite.

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
10[€]~~89~~ **9[€]** HT (1)
80
le carton de 6 : 58.81€ HT



Dégusté en mai 2025

la bouteille 75cl

11€ HT
49



Dégusté en juin 2025

la bouteille 75cl

11€ HT
15



Dégusté en décembre 2024

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

~~11~~^{€ HT}₉₅ **10**^{€ HT}₇₆



Dégusté en décembre 2024

la bouteille 75cl

11€ HT
40



Dégusté en janvier 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

12^{€HT*}
70

le carton de 6 : 76,20€HT



Dégusté en avril 2025

#Vins BLANCS Bourgogne



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
17[€]₉₅ 16[€]₁₆ HT⁽¹⁾

uniquement chez
METRO



POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU 2023

J.M. AUJOUX

Art Minéral.

Troisième millésime sur cette A.O.P. en 1^{er} cru ! Robe or doré clair, brillance et limpidité. Le nez est intense et généreux sur l'agrumes, les fruits jaunes et exotiques. En bouche, l'opulence est de mise ! Chair vineuse grasse et complexe, palette aromatique envoûtante et minéralité hors pair ! Servir vers 10/12° sur des filets de turbots crévés, viandes blanches et jolis fromages de chèvre locaux.

Dégusté en février 2025

la bouteille 75cl

33[€]₁₉ HT⁽¹⁾



MEURSAULT 2024 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 2025

Bordeaux et Graves

UNIQUEMENT CHEZ METRO

6 BOUTEILLES DONT
2 OFFERTES

soit la bouteille 75cl
3[€]₁₅ HT*
le carton de 6 : 18,90€HT



BORDEAUX 2024 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 mai 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
5[€]₅₀ HT*
le carton de 6 : 33€HT



BORDEAUX 2024 LES HAUTS DE BORDEAUX

Sélection d'Excellence.

Robe or doré pâle, brillance. Nez parfait et dynamique d'écorces de citrons verts, de fruits blancs et exotiques, soupçons de poires acidulées. Bouche gourmande et acidulée sur un joli blanc fringant et vineux. Ensemble bien équilibré, tonique et salin. Finale sur la bergamote et la chlorophylle. Servir vers 9/10° sur poissons crus et cuits, coquillages snackés à la plancha.

Dégusté en mars 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
2[€]₂₉ 2[€]₀₆ HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 12,37€HT



ATLANTIQUE I.G.P. 2024 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 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
7[€]₇₇ 6[€]₉₉ HT⁽¹⁾



GRAVES 2024 CHÂTEAU LES CLAUZOTS

Vignobles Tach.

Belle robe or vert pâle, brillante et cristalline. Sublime nez floral et agrumé, parsemé d'exotisme et de chèvrefeuille. En bouche, de la vivacité et du tonus sur une matière mûre et d'un ciselé/tranchant redoutable !! Vinosité éclatante et saline possédant une salinité et une sapidité hors normes ! Grande finale tendue à l'équilibre acide parfaitement intégrée ; très grand coup de cœur de précision ! Vers 10° sur poissons et coquillages.

Dégusté en juillet 2025

Existe aussi en rouge

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.

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

#Vins BLANCS Sud-Ouest

15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~2,89€~~ **2,46€ HT⁽¹⁾**
le carton de 6 : 14,74€ HT

uniquement chez
METRO



BERGERAC 2024 LA FLEUR DE MONDÉSIR

Sauvignon Sémillon.

Robe or jaune pâle, aux reflets verts. Nez explosif et fringant, notes de fruits blancs, de zestes d'agrumes. Bouche fruitée, ciselée et tonique, les 2 cépages sont parfaitement définis ! Belle vinosité tranchante vive, saline et minérale. Ce Bergerac blanc est une aubaine ! Servir vers 10° sur fruits de mer, poissons et fromage de brebis.

Dégusté en juin 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~3,79€~~ **3,79€ HT^{*}**
le carton de 6 : 22,74€ HT



CÔTES-DE-GASCOGNE I.G.P. 2024

VIGNOBLE UBY

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 juin 2025

25% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~3,99€~~ **2,99€ HT⁽¹⁾**
le carton de 6 : 17,95€ HT



GAILLAC DOUX 2022 CAVE DE LABASTIDE DE LÉVIS

Les Brozes.

Paré de sa belle robe dorée, le nez est net et aromatique sur les fruits de la passion, l'ananas rôti et la rose. La bouche se dévoile avec amplitude et équilibre sur le pamplemousse frais, le miel d'acacia, le tout agrémenté d'une belle fraîcheur. Déguster vers 10/11° avec une tarte aux abricots et ses amandes grillées ou encore avec une tarte aux mirabelles.

Dégusté en juin 2025

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~5,99€~~ **4,79€ HT⁽¹⁾**
le carton de 6 : 28,75€ HT



JURANÇON MOELLEUX 2023

**LA CONFRÉRIÉ
DU JURANÇON**

Les Amours de La Reine.

Paré d'or intense et étincelant, il offre un bouquet tonique et frais de fruits à chair jaune et exotique. L'abricot, l'ananas, le fruit de la passion et le coing se côtoient alors dans une bouche totalement équilibrée, fine et légère entre acidité agrumée et chair moelleuse. Dès l'apéritif, sur une tarte aux fruits ou un foie gras poêlé.

Dégusté en juin 2025

30% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~4,49€~~ **3,14€ HT⁽¹⁾**
le carton de 6 : 18,86€ HT



CÔTES-DE-GASCOGNE LES AMOURS DE LA REINE

Sec.

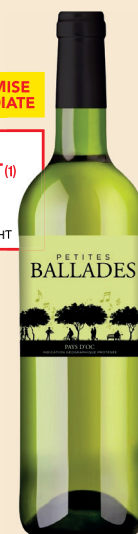
A venir.

Dégusté en xxxx

10% DE REMISE IMMÉDIATE

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

uniquement chez
METRO



HÉRAULT I.G.P. PETITES BALLADES

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 juin 2025

Languedoc-Roussillon

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

#Vins BLANCS

📍 Languedoc-Roussillon



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
3€^{HT} 2€^{HT}(1)
le carton de 6 : 17,77€HT

uniquement chez
METRO



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

Chardonnay/Viognier.

Une belle robe jaune pâle aux reflets dorés. Un nez ouvert et floral, laissant place avec gourmandise à une bouche aux notes d'abricots, de pêches jaunes et poires, relevé par une finale saline. À déguster sans plus attendre dès l'apéritif avec vos terrines de poisson ou encore avec vos plateaux de fromages. Servir vers 12°.

Dégusté en juin 2025

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
4€^{HT} 4€^{HT}*
le carton de 6 : 26,94€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 décembre 2024

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
3€^{HT} 3€^{HT}*
le carton de 6 : 20,70€HT



PAYS D'OC I.G.P. 2023 CAVE DE FRONTIGNAN

Muscat Sec. Terres Blanches.

Belle robe or jaune doré clair. Joli nez bien muscaté souligné de pêche, de litchi, de mangue et de mandarine. Palette aromatique d'un croquant parfait aux nuances de poires, raisins frais. Bouche gourmande et fruitée associant la vivacité à l'exotisme. Longue finale aux touches de gingembre et cardamome. Servir vers 9° dès l'apéritif et sur tout un repas.

Dégusté en juin 2025

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
5€^{HT} 5€^{HT}*
le carton de 6 : 32,94€HT



PAYS D'OC I.G.P. 2024 DOMAINE LA NÉGLY

Chardonnay Oppidum.

Robe or jaune doré clair. Nez de fruits blancs, de pêches jaunes, de mangue, d'iode et d'épices douces. En bouche, joli gras bien soutenu par une salinité épatante. Chair juteuse et complexe au fruité maîtrisé, nuances de poires mûres. Un Chardonnay éclatant. Vieux, précis et minéral, il se déguste parfaitement vers 10° sur poissons meunières, Saint-Jacques snackées au gingembre.

Dégusté en juin 2025

nouveau

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
3€^{HT} 3€^{HT}*
le carton de 6 : 22,74€HT

uniquement chez
METRO



PAYS D'OC I.G.P. 2024 VILLA POUS

Chardonnay. Tatiana.

Pour votre plus grand plaisir, la cuvée Tatiana de Villa Pous se décline désormais en blanc ! Un Pays d'Oc I.G.P., au profil bourguignon : 100% Chardonnay. Digeste, gourmand et croquant. À déguster sans plus attendre avec vos volailles en sauce, poissons ou salades. Ou tout simplement pour se mettre en appétit !

Dégusté en juin 2025

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
4€^{HT} 4€^{HT}*
le carton de 6 : 29,95€HT



CÔTES-DE-THONGUE I.G.P. 2024 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 intensité, 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 2025

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.

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

#Vins BLANCS

📍 Languedoc-Roussillon

nouveau

la bouteille 75cl
6€^{HT}
79
le carton de 6 : 0€HT



MÉDITERRANÉE I.G.P. 2024

GÉRARD BERTRAND

La Grande Bleue.

Une robe jaune pâle aux reflets verts. Nez croquant sur la poire, la pêche avec des touches de citron et de pamplemousse. La bouche est vive et exotique. La finale est longue et saline. Déguster vers 12° avec vos poissons grillées ou fromages frais.

Dégusté en juillet 2025

📍 Provence/Corse

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
3€^{HT}*
19
le carton de 6 : 19,14€HT

uniquement chez
METRO



MÉDITERRANÉE I.G.P. 2024

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 2025

📍 Savoie

la bouteille 75cl
4€^{HT}
59
le carton de 6 : 27,54€HT

uniquement chez
METRO



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 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

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



CÔTES-DE-PROVENCE 2024

**LES VIGNERONS
DE GRIMAUD**

Cuvée du Golfe Prestige.

Robe or vert pâle. Nez de fruits blancs, pêches de vignes, poires mûres, notes finement agrumées et soupçons d'amandes fraîches. Bouche franche à la chair fine et ciselée dans un profil droit et tonique. Entre gourmandise et acidité bien équilibrée !! Finale florale et saline. Servir vers 10/11° sur apéritifs, poissons et crustacés.

Dégusté en mars 2025

la bouteille 75cl
5€^{HT}
35
le carton de 6 : 32,10€HT

uniquement chez
METRO



ROUSSETTE DE SAVOIE 2024

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 2025

la bouteille 75cl
10€^{HT}
59
le carton de 6 : 0€HT



CÔTES-DE-PROVENCE 2024

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 juin 2025

*Prix à l'unité calculé article offert compris.

UNIQUEMENT CHEZ METRO



**VAUCLUSE I.G.P. 2024
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 janvier 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
3[€] 19 **2[€] 87**⁽¹⁾
le carton de 6 : 17,23€HT



**CÔTES-DU-RHÔNE 2024
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 enjoleur et parfaitement vinifié qui appelle la table !! Il sera parfait vers 10/11° autour de poissons pochés et grillés.

Dégusté en mai 2025

la bouteille 75cl

8[€] HT
29

la bouteille 75cl
5[€] HT
59
le carton de 6 : 33,54€HT



ECH

**VIN DE FRANCE 2024
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 10° dès l'apéritif, sur tapas de poissons, ceviches et fromages de chèvre.

Dégusté en juin 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

11[€] HT*
35
le carton de 6 : 68,10€HT



**CROZES-HERMITAGE
2024**

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 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

7[€] HT*
09
le carton de 6 : 42,54€HT



**ARDÈCHE I.G.P. 2023
MAISON LOUIS LATOUR**

Ardèche Chardonnay.

Belle robe or doré clair. Au nez, des senteurs bien fruitées de pêche jaune et d'abricot, et une touche de noisette. La bouche possède une chair grasse et mûre évoluant sur des notes d'agrumes confits. Joli Chardonnay "beurré" vinifié à la bourguignonne ! Idéal sur poissons, fromages et petits toasts salés en apéritif. Servir vers 11°.

Dégusté en mai 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

25[€] 99 **23[€] HT(1)**
39



**CONDRIEU 2023
VIGNOBLES CHIRAT**

Les Chays.

Robe or doré clair, 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 du millésime ! 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 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 2025

10% DE REMISE IMMEDIATE

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



ALSACE PINOT GRIS 2023 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 juin 2025

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

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 2025

la bouteille 75cl
~~7€99~~ **7€29** HT⁽¹⁾
le carton de 6 : 43,74€HT



ALSACE RIESLING 2024 FAMILLE HAULLER

Robe or jaune doré clair. Nez mûr et puissant de fruits jaunes dorés 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 2025

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 2025

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



VIN DE FRANCE 2024 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 juin 2025

#Vin BLANC Jura

le clavelin 62cl
19€^{HT}
30



CÔTES-DU-JURA 2017 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 2025

#Vins MOELLEUX Sud-Ouest



15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~2€^{HT}~~ **2€^{HT}** (1)
le carton de 6 : 14,74€HT

uniquement chez
METRO



CÔTES-DE-BERGERAC MOELLEUX 2024 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 2025



UNIQUEMENT CHEZ METRO

15% DE REMISE IMMÉDIATE

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



MONBAZILLAC 2024 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 juin 2025

J Languedoc-Roussillon

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
3€^{HT}*
79
le carton de 6 : 22,74€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 sur-maturité 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, tatin de pêches, apéritifs.

Dégusté en mai 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
5€^{HT}*
29
le carton de 6 : 31,74€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 2025

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.

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

#Vins MOELLEUX

📍 Bordeaux

UNIQUEMENT CHEZ METRO



nouveau

la bouteille 75cl
0€HT
le carton de 6 : 0€HT



BORDEAUX 2024 JEAN DEGAVES

Moelleux.

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 Arguilets" frais, avec des toasts au foie gras, des verrines façon crumble roquefort et poires, ou encore un carpaccio à l'ananas.

Dégusté en février 2025

📍 Vallée de la Loire



COTEAUX-DU-LAYON 2024

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 mai 2025



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~8€^{HT}~~ **7€^{HT}(1)**
37

📍 Alsace

ALSACE GEWURZTRAMINER 2023 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 juin 2025

Existe aussi en vendanges tardives



la bouteille 75cl
8€^{HT}
79

📍 Sud-Ouest

la bouteille 75cl
6€^{HT}
79



CÔTES-DE-GASCOGNE I.G.P. DOMAINE TARIQUET

Premières Grives.

A venir.

Dégusté en xxxx

**6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE**

soit la bouteille 75cl
13€^{HT}*
99
le carton de 6 : 83,95€HT



ALSACE GEWURZTRAMINER 2022 FAMILLE HAULLER

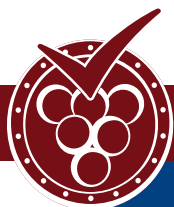
Vendanges Tardives.

Jolie robe jaune bouton d'or. Nez typique du cépage, musqué avec des notes de raisins de Corinthe. Très belle bouche à la sucrosité maîtrisée, ample et gourmande. Délicieux nectar à déguster avec un foie gras, un croustillant de munster aux pommes ou encore un roquefort et ses arachides grillées.

Dégusté en juin 2025

Existe aussi en Pinot Gris vendanges tardives et en Riesling vendanges tardives

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



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

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



PORTUGAL
**VINHO REGIONAL
ALENTEJANO 2023
CASA RELVAS**

Insolito.

Robe jaune d'or brillant. Au nez, quelques fruits blancs rappelant poires et pommes, de fines touches d'amandes fraîches. Bouche balsamique, nette, précise, où la tension et le léger gras sont parfaits pour passer à table ! Belles rondeurs acidulées sur un vineux enrobé et sapide. Longue finale aux nuances de tilleul et de miel frais. Parfait vers 10° sur poissons grillés et meunière.

Dégusté en avril 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~2,99 €~~ **2,79 € HT^{*}**
le carton de 6 : 16,74€ HT



ITALIE
**TREBBIANO D'ABRUZZO
D.O.C. 2023
TERRE DEGLI EREMI**

Robe or jaune pâle. Nez frais de poires et de pommes vertes. Aromatique et délicieux ! En bouche, tout est fringant, avec de petites rondeurs acidulées sur un blanc fondamentalement sec et tonique ! Acidité ciselée et nette aux fines touches de chlorophylle, de minéralité et de "peps" !! Servir vers 10° sur l'apéritif, salades et poissons.

Dégusté en mai 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 50cl
~~3,49 €~~ **3,79 € HT^{*}**
le carton de 6 : 22,74€ HT



HONGRIE
**TOKAJI FURMINT DOUX
TOKAJ KERESKEDŐHÁZ**

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 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~3,99 €~~ **3,99 € HT^{*}**
le carton de 6 : 23,94€ HT



ITALIE
**ORVIETO CLASSICO
D.O.C. 2024
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 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~5,29 €~~ **5,29 € HT^{*}**
le carton de 6 : 31,74€ HT



ITALIE
**VENETO I.G.P. 2023
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 juin 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

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



ITALIE
**TERRE SICILIANE I.G.T.
2024
CANTINE 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 2025

#Vins ROSÉS

46 Provence/Corse

48 Bordeaux

48 Vallée de la Loire

48 Languedoc-Roussillon



UNIQUEMENT
CHEZ METRO

75cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

4€HT*

le carton de 6 : 29,34€HT



CÔTES-DE-PROvence 2024 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 juin 2025



75cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*

le carton de 6 : 31,74€HT



ÎLE-DE-BEAUTÉ I.G.P. 2024

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 2025



75cl

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€HT*

le carton de 6 : 31,74€HT

CÔTES-DE-PROvence 2024

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 2025



*Prix à l'unité calculé article offert compris.

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

3€^{HT}*
19

le carton de 6 : 19,14€HT



**MÉDITERRANÉE I.G.P.
2024**

LES VIGNERONS DU

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 juin 2025



UNIQUEMENT CHEZ METRO

la bouteille 75cl

3€^{HT}
29

le carton de 6 : 19,74€HT



**ÎLE-DE-BEAUTÉ I.G.P.
2024**

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 juin 2025

la bouteille 75cl

3€^{HT}
59

le carton de 6 : 21,54€HT



**MÉDITERRANÉE I.G.P.
2024**

DOMAINE TROPEZ

Crazy.

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 juin 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

5€^{HT}*
69

le carton de 6 : 34,14€HT



**MÉDITERRANÉE I.G.P.
2024**

CHÂTEAU DE BERNE

Esprit Méditerranée.

Belle robe rose saumoné 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 juin 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

9€^{HT}*
05

le carton de 6 : 54,30€HT



**CÔTES-DE-PROVENCE
2024**

FIGÜIERE

Magali Signature.

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 mai 2025

LA BUS 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.

#Vins ROSÉS

Provence/Corse

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
**10€^{HT}*
59**
le carton de 6 : 63,54€HT



CÔTES-DE-PROVENCE CRU CLASSÉ 2024 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 un filet de Saint-Pierre au beurre d'orange.

Dégusté en juin 2025

la bouteille 75cl

**12€^{HT}
19**



CÔTES-DE-PROVENCE 2024 MIRAVALL

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 2025

la bouteille 75cl

**10€^{HT}
59**



CÔTES-DE-PROVENCE 2024 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 juin 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
**13€^{HT}*
35**
le carton de 6 : 0€HT



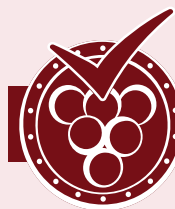
PROVENCE DOMAINE ESCLANS Whispering Angel.

A venir.

Dégusté en xxxx

Provence

Vallée de la Loire



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
**2€^{HT}
29** **2€^{HT}(1)
06**
le carton de 6 : 12,37€HT



ATLANTIQUE I.G.P. 2024 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 février 2025

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
**8€^{HT}
49** **7€^{HT}(1)
64**
le carton de 6 : 45,89€HT



SANCERRE 2024 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 mars 2025

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

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
1€HT*
le carton de 6 : 10,74€HT



PAYS D'HERAULT I.G.P. 2024

PETITES BALLADES

Robe saumon clair. Nez fruité et tonique de petites baies de fruits rouges acidulées. 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 2025

25% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 75cl
~~4€19~~ **3€HT(1)**
le carton de 6 : 18,86€HT



CÔTES-DU-ROUSSILLON 2024

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 juin 2025

la bouteille 75cl

3€HT
3.09
le carton de 6 : 18,54€HT



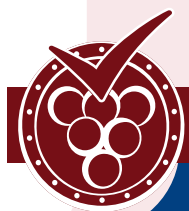
SAINT-CHINIAN 2024

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 2025



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 75cl
~~2€99~~ **2€HT(1)**
2.69
le carton de 6 : 16,15€HT



PAYS D'OC I.G.P. 2024

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 juin 2025

la bouteille 75cl

8€HT
8.99



PAYS D'OC I.G.P. 2024

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 2025

#Vins EFFERVESCENTS

50 Français

51 Champagne

54 Du monde



UNIQUEMENT
CHEZ METRO

75cl

**10% DE REMISE
IMMEDIATE**

la bouteille 75cl
~~6,99 € 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 2025



75cl

la bouteille 75cl
4,79 € HT
le carton de 6 : 28,74 € 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 2025

75cl

**6 BOUTEILLES DONT
2 OFFERTES**

soit la bouteille 75cl
5,79 € HT*
le carton de 6 : 34,74 € HT

MONTLOUIS-SUR-LOIRE EXTRA BRUT DOMAINE LE PIGEONNIER

Famille Gueustault.

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 2025



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

50

OFFRES PROMOTIONNELLES DU JEUDI 2 AU SAMEDI 25 OCTOBRE 2025

#Vins EFFERVESCENTS



📍 Sud-Ouest

📍 Alsace

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

0 € HT*

le carton de 6 : 0€ HT

VIN DE FRANCE PÉTILLANT UBY

Tortue Bulles.

A venir.

Dégusté en xxxx

ECH

UNIQUEMENT CHEZ METRO

📍 Champagne

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

14 € HT
13 € HT (1)

le carton de 6 : 79,65€ HT



CHAMPAGNE BRUT VEUVE PELLETIER

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 2025

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

17 € HT
16 € 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 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

15 € HT*

le carton de 6 : 93,90€ HT



CHAMPAGNE BRUT VEUVE ÉLISABETH

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 juin 2025

10% DE REMISE
IMMÉDIATE

la bouteille 75cl

18 € HT
16 € HT (1)

le carton de 6 : 98,55€ 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 2025

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.

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

#Vins EFFERVESCENTS Champagne

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~19[€]₉₀~~ **17[€]₉₁** HT (1)
le carton de 6 : 107,46€ 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 mai 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~24[€]₇₀~~ **22[€]₂₃** HT (1)



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 gougères ou sur poulets rôtis.

Dégusté en juin 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~21[€]₅₀~~ **19[€]₃₅** HT (1)
le carton de 6 : 116,10€ 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 mai 2025

15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~26[€]₆₆~~ **22[€]₆₆** HT (1)



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 juin 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~22[€]₁₉~~ **19[€]₉₇** HT (1)



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, compotés 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 mars 2025

11% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~26[€]₉₀~~ **23[€]₉₄** HT (1)



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 juin 2025

(1) Prix remise déduite.

#Vins EFFERVESCENTS Champagne



la bouteille 75cl
~~26[€] 90~~ **25[€] 02** €HT⁽¹⁾



CHAMPAGNE BRUT PIPER-HEIDSIECK

Essentiel.

Cette cuvée destinée à la restauration veut être le reflet de l'esprit de la maison ! D'emblée, sa robe dorée ne laisse pas de marbre. Son bouquet, à la fois fruité, toasté et brioché est riche, plaisant et fait réellement envie. En bouche, une jolie bulle et de savoureux parfums d'abricot et de pain grillé embaument le palais. Régis Camus, élu à maintes reprises meilleur Chef de Cave de Champagne, n'y est sûrement pas pour rien ! À marier sur des petits fours, une volaille et un fromage à pâte pressée. Servir frais.

Dégusté en mai 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~30[€] 50~~ **27[€] 45** €HT⁽¹⁾



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 2025

la bouteille 75cl
~~27[€] 53~~ **25[€] 60** €HT⁽¹⁾



CHAMPAGNE BRUT POMMERY

Brut Royal.

Élaboré à part égale de Chardonnay, Pinot Noir et Meunier, il affiche une robe teintée d'or aux reflets paille et brillants. Son bouquet évoque la noisette fraîche, le beurre frais avec quelques traces de fruits jaunes et blancs, de noyaux. En bouche, la bulle crémeuse et la chair sont vineuses. Un Champagne aux accords faciles qui sera idéal vers 10° pour toutes les occasions apéritives.

Dégusté en juin 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~31[€] 50~~ **28[€] 35** €HT⁽¹⁾



CHAMPAGNE BRUT TAITTINGER

Réserve.

Robe intense et brillante teintée de jaune doré. Nez profond, complexe de fruits blancs et jaunes juteux aux légères notes grillées et briochées. En bouche : chair veloutée, véritable taffetas de Chardonnay mûr et aromatique. Onctueux et tonique aux arômes d'agrumes confits et d'épices. Servir vers 8° avec un fromage ou un dessert aux fruits.

Dégusté en mai 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~29[€] 75~~ **26[€] 78** €HT⁽¹⁾



CHAMPAGNE BRUT PHILIPPONNAT

Réserve Perpétuelle.

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 2025

12% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~42[€] 90~~ **37[€] 75** €HT⁽¹⁾



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 mars 2025

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.

(1) Prix remise déduite.

#Vins EFFERVESCENTS Du monde



UNIQUEMENT CHEZ METRO

20% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 75cl
0€⁰⁰ 0€^{HT(1)}
le carton de 6 : 0€HT



ITALIE
**LAMBRUSCO
DI MODENA D.O.C.**
LAURA ROMAGNELLI

Rosso Secco.

Robe grenat clair violacé. Le nez rappelle la mûre, la griotte et des notes de cassis. La bouche est franche et pulpeuse, gorgée d'un fruité compoté et bouqueté. La chair est nette, soulignée de fines bulles bien agréables, l'ensemble provoque gourmandise et plaisir. Belle rétro-olfaction sur la pulpe de fruits noirs, un rien d'épices et de noyaux. Bravo ! Savourer dès à présent vers 8/9° sur viandes, salades, jambons.

Dégusté en janvier 2025

20% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 75cl
0€⁰⁰ 0€^{HT(1)}
le carton de 6 : 0€HT



ITALIE
**PROSECCO SUPERIORE
VALDOBBIADENE
D.O.C.G.**
CORNÈR

Grand Cuvée Extra Dry.

Robe or jaune doré clair. Nez complet et finement toasté de fruits jaunes. Bouche ample et intense aux fins cordons de bulles. La chair vineuse est parfaitement dessinée, généreuse et construite. Un Prosecco complet et intense alliant équilibre et profondeur. Servir vers 11° sur apéritifs, buffet d'entrées et canapés.

Dégusté en juin 2025

34% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 75cl
0€⁰⁰ 0€^{HT(1)}
le carton de 6 : 0€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 juin 2025

20% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 75cl
0€⁰⁰ 0€^{HT(1)}



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 juin 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
0€^{HT*}
le carton de 6 : 0€HT

uniquement chez
METRO



ITALIE
PROSECCO D.O.C.
VALDO

Biologico.

Robe or vert pâle. Nez frais et gourmand de fruits blancs, d'herbes fraîches, de zestes d'agrumes. Bouche fraîche et tonique, très fin cordon de petites bulles agréables. La bouche est emplie de vivacité et de fraîcheur, joli profil goûteux et gourmand à la vinosité saline et balsamique. Le tout est vinifié en bio ! Longue finale anisée aux nuances de fougères et de pommes vertes. Servir vers 9° dès l'apéritif et sur un buffet.

Dégusté en décembre 2023

20% DE REMISE IMMEDIATE

la bouteille 75cl
0€⁰⁰ 0€^{HT(1)}
le carton de 6 : 0€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 janvier 2025

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

#Vins MAGNUMS



**BERGERAC
EPICURUS**
Élevé en fût de chêne.

le magnum 150cl
**7€^{HT}
79**



**CABARDÈS 2022
MAISON VENTENAC**
Réserve de Jeanne.

le magnum 150cl
**9€^{HT}
39**



**SAINT-NICOLAS-DE-
BOURGUEIL 2023**
DOMAINE MABILEAU
La Gardière.

le magnum 150cl
**13€^{HT}
99**



**MOULIS-EN-MÉDOC
2018**
CHÂTEAU MAUVESIN
BARTON
Famille Barton Sartorius.

**15% DE REMISE
IMMÉDIATE**

le magnum 150cl
**24€^{HT}
89** **21€^{HT}(1)
16**



**MENETOU-
SALON 2024**
DOMAINE DE LA
FIDÉLITÉ
Famille De La
Farge.

le magnum
sous coffret bois 150cl
**25€^{HT}
09**



**MINERVOIS LA
LIVINIÈRE**
GÉRARD BERTRAND
Château Laville Bertrou.

le magnum 150cl
**27€^{HT}
59**



POUILLY-FUMÉ 2023
LA PERRIÈRE
Les Genièvres.

le magnum 150cl
**30€^{HT}
79**



**UNIQUEMENT
CHEZ METRO**

**CHAMPAGNE BRUT
VEUVE PELLETIER**

le magnum 150cl
**35€^{HT}
70**

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.

(1) Prix remise d'éduc.

#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.

9 Vins rouges

LUSSAC SAINT-ÉMILION	2022	LA CROIX SAINT-ROC	la fontaine à vin 3l		17% DE REMISE IMMÉDIATE 18,90€HT 15,69€HT⁽¹⁾	Soit 0,65€HT le verre	
BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX		LES JOUBERTS	la fontaine à vin 5l		17% DE REMISE IMMÉDIATE 18,50€HT 15,36€HT⁽¹⁾	Soit 0,38€HT le verre	
GAILLAC		CAVE DE LABASTIDE DE LEVIS	la fontaine à vin 5l	LES BROZES PRESTIGE.	11,79€HT	Soit 0,30€HT le verre	
VAUCLUSE I.G.P.	2024	ARMAND DARTOIS	la fontaine à vin 5l	SYRAH.	10% DE REMISE IMMÉDIATE 11,99€HT 10,79€HT⁽¹⁾	Soit 0,27€HT le verre	
CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES SAINTE-CÉCILE	2024	DOMAINE AUBERT	la fontaine à vin 5l		18,79€HT	Soit 0,48€HT le verre	
CHINON		DOMAINE DE LA SEMELLERIE	la fontaine à vin 5l		22,70€HT	Soit le verre	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.		PREDELLA	la fontaine à vin 5l			Soit le verre	
VIN DE FRANCE	2024	RIBEAUPIERRE	la fontaine à vin 10l	MERLOT.	17,30€HT	Soit 0,22€HT le verre	
GAILLAC		CAVES DE LABASTIDE DE LÉVIS	la fontaine à vin 10l	LES BROZES.	21,79€HT	Soit 0,28€HT le verre	
ARDÈCHE I.G.P.		VIGNERONS ARDÉCHOIS	la fontaine à vin 10l	LA FERME DU ROURET.	20,09€HT	Soit 0,25€HT le verre	
VENTOUX	2023	ARMAND DARTOIS	la fontaine à vin 10l	TERRE ET AMBRE.	25,79€HT	Soit 0,33€HT le verre	
BORDEAUX	2023	TERRES DOUCES	la fontaine à vin 10l		17% DE REMISE IMMÉDIATE 25,90€HT 21,50€HT⁽¹⁾	Soit 0,27€HT le verre	
CÔTES-DU-ROUSSILLON	2023	TORREMILLA	la fontaine à vin 10l		25,09€HT	Soit 0,32€HT le verre	
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 26,09€HT⁽¹⁾	Soit 0,33€HT le verre	
CHINON		DOMAINE DE LA SEMELLERIE	la fontaine à vin 10l			Soit le verre	

la fontaine à vin 5l

25€HT
20,90€HT



UNIQUEMENT
CHEZ METRO



SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2024 MICHEL LAURENT

Fruits rouges, épices, expressif et digeste. Un joli Cabernet Franc ! Servir vers 16° sur viandes rouges ou andouillettes.

Dégusté en novembre 2024

soit le verre
12,5cl :
0,63€HT

56

OFFRES PROMOTIONNELLES DU JEUDI 2 AU SAMEDI 25 OCTOBRE 2025

📍 Vins blancs

MUSCADET	2024	GILBERT CHON	la fontaine à vin 3l	LES HAUTS DE LA JOUSSELINIÈRE.	13,10€HT	Soit 0,55€HT le verre	
CÔTES-DE-GASCOGNE I.G.P.	2023	UBY	la fontaine à vin 3l	TORTUE. BLANC DOUX FRUITÉ.	13,79€HT	Soit 0,58€HT le verre	
CÔTES-DE-GASCOGNE I.G.P.	2024	UBY TORTUE	la fontaine à vin 5l		17,29€HT	Soit 0,44€HT le verre	
VAUCLUSE I.G.P.	2024	ARMAND DARTOIS	la fontaine à vin 5l	VIOGNIER.	10% DE REMISE IMMÉDIATE 14,99€HT 13,49€HT⁽¹⁾	Soit 0,34€HT le verre	
PAYS D'OC I.G.P.	2023	CAVE DE FRONTIGNAN	la fontaine à vin 5L	MUSCAT SEC. TERRES BLANCHES.	10% DE REMISE IMMÉDIATE 14,49€HT 13,04€HT⁽¹⁾	Soit 0,33€HT le verre	
VIN DE FRANCE	2024	GILBERT CHON	la fontaine à vin 5l	LES HAUTS DE LA JOUSSELINIÈRE. CHARDONNAY.	16,25€HT	Soit le verre	
MÂCON-VILLAGES	2023	VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES	la fontaine à vin 5l	RÉSERVE.	10% DE REMISE IMMÉDIATE 29,50€HT 26,55€HT⁽¹⁾	Soit le verre	
CÔTES-DE-GASCOGNE I.G.P.		HIRONDELLE	la fontaine à vin 10l	COLOMBARD SEC.	19,79€HT	Soit 0,25€HT le verre	
PAYS D'HÉRAULT I.G.P.		PETITES BALLADES	la fontaine à vin 10l		19,79€HT	Soit 0,25€HT le verre	
ARDÈCHE I.G.P.		VIGNERONS ARDÉCHOIS	la fontaine à vin 10l	LA FERME DU ROURET.	20,29€HT	Soit 0,26€HT le verre	
VIN DE FRANCE	2024	RIBEAUPIERRE	la fontaine à vin 10l	CHARDONNAY.	19,80€HT	Soit 0,25€HT le verre	
VIN DE FRANCE	2024	GILBERT CHON	la fontaine à vin 10l	LES HAUTS DE LA JOUSSELINIÈRE. CHARDONNAY.	27,70€HT	Soit le verre	
BOURGOGNE ALIGOTÉ	2023	VALENTIN VIGNOT	la fontaine à vin 10l		10% DE REMISE IMMÉDIATE 49,90€HT 44,91€HT⁽¹⁾	Soit 5,61€HT le verre	

la fontaine à vin 10l

38€HT
69



UNIQUEMENT
CHEZ METRO



**TOURAINE SAUVIGNON
2024
MICHEL LAURENT**

Exotique, agrumé, vif et acidulé,
minéral. Servir vers 10° sur fruits de
mer et apéritif.

Dégusté en mars 2025

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.

Vins rosés

VIN DE FRANCE		RIBEAUPIERRE	la fontaine à vin 3l	CINSAULT.	5,45€HT	Soit 0,24€HT le verre	
TERRES DU MIDI I.G.P.		LES HAYTIÈRES	la fontaine à vin 5l		10% DE REMISE IMMÉDIATE 9,99€HT 8,99€HT ⁽¹⁾	Soit le verre	
GAILLAC	2024	CAVE DE LABASTIDE DE LÉVIS	la fontaine à vin 5l	ROSÉ SATINÉ.	12,29€HT	Soit 1,56€HT le verre	
ÎLE-DE-BEAUTÉ I.G.P.	2024	TORRA DI SERENA	la fontaine à vin 5l		15,09€HT	Soit 0,38€HT le verre	
CÔTES-DE-PROVENCE	2024	MAURIN DES MAURES	la fontaine à vin 5l		10% DE REMISE IMMÉDIATE 23,99€HT 21,59€HT ⁽¹⁾	Soit 0,54€HT le verre	
CÔTES-DE-PROVENCE	2024	LA SANTONNIÈRE	la fontaine à vin 5l		10% DE REMISE IMMÉDIATE 28,99€HT 26,09€HT ⁽¹⁾	Soit 0,65€HT le verre	
ARDÈCHE I.G.P.		VIGNERONS ARDÉCHOIS	la fontaine à vin 10l	LA FERME DU ROURET.	20,09€HT	Soit 0,25€HT le verre	
VENTOUX	2024	ARMAND DARTOIS	la fontaine à vin 10l	TERRE ET AMBRE.	25,79€HT	Soit 0,33€HT le verre	
CÔTES-DU-ROUSSILLON	2024	TORREMILLA	la fontaine à vin 10l		25,29€HT	Soit 0,32€HT le verre	
SAINT-CHINIAN	2024	VIGNERONS DE SAINT-CHINIAN	la fontaine à vin 10l	EXCELLENCE DE SAINT-LAURENT.	10% DE REMISE IMMÉDIATE 28,99€HT 26,09€HT ⁽¹⁾	Soit 0,33€HT le verre	
MÉDITERRANÉE I.G.P.	2024	LES VIGNERONS DU SUD	la fontaine à vin 10l	CLAIR ESTEL.	27,29€HT	Soit 0,34€HT le verre	
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE	2024	CASCADES	la fontaine à vin 10l		37,79€HT	Soit 0,48€HT le verre	
CÔTES-DE-PROVENCE	2024	LES VIGNERONS DE GRIMAUD	la fontaine à vin 10l	CUVÉE DU GOLFE PRESTIGE.	47,79€HT	Soit 0,60€HT le verre	

la fontaine à vin 10l

17€HT
30



UNIQUEMENT
CHEZ MÉTRO



VIN DE FRANCE RIBEAUPIERRE

Cinsault.

C'est le rosé incontournable !! Soyeux et friand, parfums de fraise et d'amande, un peu d'épices. Servir vers 10° sur tout un repas.

Dégusté en avril 2025

soit le verre
12,5cl :
0,22€HT

METRO SERVICES PREMIERS

#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.

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 de paiement sécurisée** utilisable uniquement chez METRO avec un code secret (deux de vos collaborateurs peuvent obtenir une Carte METRO REFLEXE à leurs noms et prénoms avec leurs propres codes secrets)

- 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



1 D'ACHAT
SUR LES MARQUES METRO

=



1 M CAGNOTTÉ
SUR VOTRE COMPTE DE FIDÉLITÉ METRO



Rendez-vous en halles pour découvrir notre offre de services.

*Carte délivrée sous réserve d'acceptation de votre dossier par METRO France et de la signature du Contrat Carte METRO REFLEXE. Cotisation annuelle de 57€ HT, déductible de vos charges.



#Spiritueux ALCOOLS BLANCS

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.

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 6,49€HT
+ Droits d'accises : 5,32€
soit la bouteille 70cl

~~14[€]₇₆~~ **11€HT⁽³⁾**
81



FRANCE
**RENAISSANCE
VODKA VANILLE**

40% §

La vodka Renaissance se caractérise par une grande douceur et finesse en bouche. Elle offre une finale souple et ronde. Avec ses notes de vanille. Elle est le fruit d'une fabrication minutieuse et d'une exigence de qualité inégalée. Existe aussi en original 37,5%

15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 13,34€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,32€
soit la bouteille 70cl

~~21[€]₉₅~~ **18€HT⁽²⁾**
66



FRANCE
**BISTRO
VODKA**

40% §

Vodka légère aux senteurs florales et printanières. Fabriquée en France à partir de blé. Elle incarne la légèreté et l'authenticité de Paiser Bistros avec la satisfaction supplémentaire d'une finesse unique.

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 9,91€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,51€
soit la bouteille 70cl

~~19[€]₂₈~~ **15€HT⁽²⁾**
42



FRANCE
**NORMINDIA
GIN**

41,4% §

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.

Existe aussi en pamplemousse

about pro

• Change de couleur dans la dilution

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 16,82€HT
+ Droits d'accises : 4,28€
soit la bouteille 50cl

~~26[€]₃₈~~ **21€HT⁽³⁾**
10



ALLEMAGNE
**GIN
ILLUSIONIST**

45% §

Ce Gin est élaboré à partir d'un distillat de blé distillé en alambic en cuivre. Les ingrédients employés sont divers et complémentaires : lavande, cardamome, réglisse, Angélique, romarin, muscat et agrumes.

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 19,44€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,06€
soit la bouteille 70cl

~~30[€]₆₂~~ **24€HT⁽²⁾**
50



MEXIQUE
**1800
TEQUILA REPOSADO**

38% §

Un bouquet suave et épicé qui vous fera voyager au cœur du Mexique, élaborée à partir de 100% d'agave bleu Weber cultivé pendant au moins 8 ans, la tequila 1800 Reposado est ensuite vieillie dans des fûts de chêne américains et français pendant minimum 6 mois.

Existe aussi en Silver

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 43,14€HT
+ Droits d'accises : 5,06€
soit la bouteille 70cl

~~60[€]₂₅~~ **48€HT⁽³⁾**
20



MEXIQUE
**DOBEL
TEQUILA DIAMANTE
REPOSADO**

38% §

Elle est la première tequila cristalline au monde fabriquée à partir d'agave pur à 100%, elle est le fruit de l'assemblage de tequilas reposado, anejo et extra -anejo. Une fois vieilles en fûts, les tequilas sont doublement filtrées pour leur redonner une couleur claire (comme un diamant) tout en préservant leur douceur et complexité aromatique.

(1) Prix remise déduite hors droits d'accises. (2) Prix remise déduite droits d'accises indus. (3) Prix remise déduite.

#Spiritueux RHUM

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.



15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 14,43€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,32€
soit la bouteille 70cl

23[€]₂₄ 19[€]₇₅ HT⁽²⁾



TRINITÉ-ET-TOBAGO
THE KRAKEN
RHUM ÉPICÉ

40% §

La couleur du rhum Kraken Black Spiced est d'un brun sombre doté de légers reflets rouge. Un véritable trésor des Caraïbes aux notes délicieusement épicées.

nouveau

15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 21,22€HT
+ Droits d'accises : 3,32€
soit la bouteille 70cl

28[€]₃₇ 24[€]₅₄ HT⁽³⁾



MARTINIQUE
CLÉMENT
RHUM CANNE BLEUE
50% §

Rhum agricole d'Appellation d'Origine Contrôlée. Un profil aromatique riche. Une rondeur en bouche inégalable. Issu de la distillation du jus d'une seule variété de canne à sucre, la Canne Bleue.

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 17,91€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,32€
soit la bouteille 70cl

25[€]₃₁ 23[€]₂₃ HT⁽²⁾



GUATEMALA
BOTRAN
RHUM

40% § 15ans

La dégustation du rhum Botran s'apparente à un magnifique voyage gustatif. Ce somptueux rhum hors d'âge élaboré au Guatemala dévoile des arômes de fruits secs et d'épices.

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 24,08€HT
+ Droits d'accises : 5,32€
soit la bouteille 70cl

36[€]₇₅ 29[€]₄₀ HT⁽³⁾



PÉROU
MILLONARIO
RHUM
40% § 15ans

Ce rhum péruvien est vieilli en solera sur quatre niveaux, un procédé qui permet de marier subtilement les différents types de vieillissement. Il se distingue par sa complexité et ses arômes ronds et suaves. Habillé d'une belle robe ambrée, son nez dévoile un parfum de pruneaux, de caramel et de miel.

15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 18,73€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,23€
soit la bouteille 1l

28[€]₁₉ 23[€]₉₆ HT⁽²⁾



MARTINIQUE
NEISSON
RHUM AGRICOLE BLANC

55% §

Corps ample et souple avec des notes sucrées, de miel et d'agrumes. Ce rhum se déguste sec de préférence, à température ambiante, dans un verre bombé à col étroit, afin de profiter pleinement de ses arômes.

Existe aussi en brun ESB 70cl

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 34,70€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,32€
soit la bouteille 70cl

44[€]₄₇ 40[€]₀₂ HT⁽²⁾



VENEZUELA
SANTA TERESA
RHUM
40% §

Santa Teresa 1796 est un assemblage de rhums du Venezuela qui ont été vieillis en système solera. Ce rhum Santa Teresa est complexe, marqué par les notes de banane, de toffee, de tabac, de miel et de noix.

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.



#Spiritueux WHISKY

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.

15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 11,50€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,32€
soit la bouteille 70cl

19[€]₇₉ 16[€]₈₂ HT⁽²⁾



ÉTATS-UNIS 🇺🇸

**BUFFALO TRACE
KENTUCKY STRAIGHT
BOURBON**

40% §

Un bourbon du Kentucky riche et onctueux qui enchantera vos papilles. Soigneusement élaboré et mûri à la perfection, ce whiskey emblématique offre des notes de caramel, de vanille et un soupçon d'épices.

nouveau

15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 18,25€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,98€
soit la bouteille 70cl

28[€]₅₀ 24[€]₂₃ HT⁽³⁾



ÉTATS-UNIS 🇺🇸

**SAZERAC
RYE WHISKEY**

45% §

Fabriquée par la distillerie Buffalo Trace Distillery, situé à Francfort, dans le Kentucky. Distillé à partir d'un mélange de grains comprenant au moins 51% de seigle, le Sazerac Rye offre une expérience gustative unique avec ses saveurs épicées et son caractère distinctif.

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 17,32€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,32€
soit la bouteille 70cl

25[€]₁₆ 22[€]₆₄ HT⁽²⁾



FRANCE 🇫🇷

**ROZELIEURES
SINGLE MALT WHISKY**

40% §

Assemblage de Single Malts doublement distillés, très légèrement fumés et vieillies 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.

Existe aussi en tourbé ou fumé

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 40,32€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,72€
soit la bouteille 70cl

51[€]₁₅ 46[€]₀₄ HT⁽³⁾



ÉCOSSE 🇬🇧

**OBAN
WHISKY**

43% § 14ans

La sélection de l'orge selon un cahier des charges très précis, sa distillation dans des alambics en forme de lanterne, sa lente condensation dans les "worm tubs" ("condenseurs à serpentins") ainsi que sa maturation d'au moins quatorze ans en fûts de chêne (bourbon), procurent à Oban un caractère unique fait de malt, d'iode, de sel, de fruits et de feu de bois.

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 18,27€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,72€
soit la bouteille 70cl

29[€]₉₉ 23[€]₉₉ HT⁽³⁾



**SUNTORY TOKI
BLENDED WHISKY**

43% §

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 55,37€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,72€
soit la bouteille 70cl

67[€]₈₈ 61[€]₀₉ HT⁽²⁾



ÉCOSSE 🇬🇧

**LAGAVULIN
SINGLE MALT SCOTCH
WHISKY**

43% § 16ans

Lagavulin 16 ans est un Single Malt qui a vieilli en fûts de chêne pendant au moins seize ans et possède des arômes intenses, à la fois suaves et fumés, dans lequel s'expriment des notes d'algues marines et de fruits secs.

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



#Spiritueux DIGESTIFS



Brandies et apéritifs à base de vin

Les Brandies et les BABV (Boissons aromatisées à base de vin) sont des alcools fins élaborés à partir de vin distillé et vieilli en fûts de chêne. Le Brandy, originaire de France, offre une saveur riche et complexe, avec des notes fruitées, vanillées et de chêne. Les BABV, comme les Vermouths d'Italie et de France, sont des vins aromatisés avec des plantes, des fruits et des épices, offrant des saveurs allant des notes d'agrumes aux notes épicées et herbacées. Ces boissons sont souvent consommées en apéritif ou en cocktails sophistiqués, ajoutant une touche de raffinement à toute occasion.

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 15,55€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,32€
soit la bouteille 70cl

23[€]₁₉ **20[€]₈₇** HT⁽²⁾



FRANCE

MEUKOV COGNAC VS

40% §

Doux et rond avec des notes fruitées et des tanins délicats, ce VS est excellent à l'apéritif ou en digestif. Frais et fruité sur des notes d'oranges
Existe aussi en VSOP

20% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 22,71€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,32€
soit la bouteille 70cl sous étui

35[€]₀₄ **28[€]₀₃** HT⁽²⁾



FRANCE

CAMUS COGNAC VSOP A.O.C.

40% §

C'est un Cognac intensément aromatique possédant un profil fruité et floral agrémenté de notes de chêne, d'épices et de vanille. Il offre une intensité d'arômes inégalée grâce à un processus de production unique basé sur l'utilisation exclusive de vins non filtrés et sur une sélection des premiers litres, avec la plus forte teneur en esters, lors de la distillation.

Existe aussi en VS ou île de Ré fin

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 9,39€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,32€
soit la bouteille 70cl

16[€]₃₄ **14[€]₇₁** HT⁽²⁾



FRANCE

CHÂTEAU DU BREUIL FINE CALVADOS

40% §

C'est une eau-de-vie française aux beaux arômes de pommes vertes. Un spiritueux vif et délicat ! Château Du Breuil Fine est élaboré par la fermentation de cidre de pomme de haute qualité.

Existe aussi en XO 6ans ou 15ans 41%

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 18,50€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 5,32€
soit la bouteille 70cl

26[€]₄₇ **23[€]₈₂** HT⁽²⁾



FRANCE

LAUBADE ARMAGNAC

40% § 6ans

L'équilibre fruité du Château de Laubade 6 ans est rendu possible grâce à l'assemblage des 4 cépages du domaine (Baco, Ugni Blanc, Folle Blanche et Colombard) ; les eaux-de-vies sont vieilles au minimum 6 ans et jusqu'à 12 ans. Le nez offre un intense parfum de fruits mûrs et de prune, la bouche des notes d'agrumes et de vanille. À déguster en apéritif, en cocktail ou en digestif pour en savourer tous les arômes.

Existe aussi en 12ans

15% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 10,37€HT⁽¹⁾
+ Droits d'accises : 7,31€
soit la bouteille 70cl

20[€]₈₁ **17[€]₆₉** HT⁽²⁾



FRANCE

PAGÈS LIQUEUR VERVEINE VERTE

55% §

La célèbre liqueur Verveine du Velay est élaborée à la Distillerie Pagès selon une recette ancestrale associant à la verveine locale, un savoureux mélange de plantes, d'épices et d'aromates.

Existe aussi en jaune

nouveau

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 21,43€HT
+ Droits d'accises : 7,31€
soit la bouteille 70cl

31[€]₉₃ **28[€]₇₄** HT⁽³⁾



FRANCE

L'ERMITAGE LIQUEUR VÉGÉTALE VERTE

55% §

L'Ermitage Verte est une liqueur végétale authentique à 43%, fruit d'un savoir-faire monastique traditionnel. Cette création singulière est issue d'une infusion précise de plantes et d'herbes soigneusement sélectionnées, suivant une recette monastique transmise à travers les âges.

Existe aussi en jaune

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.

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

#Autour DU VIN

65 Caves de service

68 Caves polyvalentes

69 Caves de vieillissement

73 Distributeur de vin au verre & cave à bière

74 Verrerie et ustensiles

nouveau



Capacité :
140 bouteilles^(r)

A
↑
G

atout pro

- Intérieur entièrement modulable pour le stockage et la présentation des vins

Capacité :
144 bouteilles^(r)

E
A
↑
G

VINOTAG



10% DE REMISE IMMÉDIATE

~~815€^{€HT}~~ **733€^{€HT}** (1) (2)

CAVE POLYVALENTE GWC1150^(C) METRO PROFESSIONAL

Cave polyvalente.
Zone de température : 5/22°C.
14 clayettes coulissantes métalliques.
Consommation : 181 kW/an.
Classe climatique : N (16/32°C).
Niveau sonore : 43 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 177 x L. 60 x P. 68 cm.
Poids : 106 kg.
Réf. : 305090

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

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

ou
3X 244,50 €^{€HT} sans frais*
avec la Carte **REFLEXE**

15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~5500€^{€HT}~~ **4675€^{€HT}** (1) (2)

CAVE POLYVALENTE PREMIUM DOUBLE PORTE ÉLYSÉE^(C) LA SOMMELIÈRE

2 zones de température : 5/20°C et 5/20°C. 10 clayettes en bois coulissantes.
Consommation : 1570 kW/an.
Classe climatique : N-ST (16/38°C).
Niveau sonore : 50 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 201,5 x L. 120 x P. 55,5 cm.
Poids : 235 kg.
Réf. : 311173

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

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

ou
24 loyers de **227,91 €^{€HT}** avec
lesam Crédit-Bail à taux privilégiés*

#Autour DU VIN

📍 Caves de service

- **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.



15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~290€^{HT(1)}~~ **246€^{HT(1)}**
50

Capacité :
34 bouteilles^(r)

VINOTAG



CAVE DE SERVICE LS34A^(C) LA SOMMELIÈRE

1 zone de température : 5/20°C.
6 + 1 demi-clayette métallique fixe.
Consommation : 140 kW/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

3 ANS GARANTIE PRO

59€ HT
TVA 20%

Valable uniquement pour la réf. : 200568



20% DE REMISE IMMÉDIATE

~~399€^{HT(1)}~~ **319€^{HT(1)}**
20

Capacité :
54 bouteilles^(r)

VINOTAG



CAVE DE SERVICE VN54^(C) LA SOMMELIÈRE

1 zone de température : 5/20°C.
6 clayettes métalliques amovibles.
Consommation : 140 kW/an.
Classe climatique : SN-ST (10/38°C).
Niveau sonore : 38 dB.
Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 83,8 x L. 48 x P. 56,5 cm.
Poids : 30,46 kg.
Réf. : 304692

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



15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~450€^{HT(1)}~~ **382€^{HT(1)}**
50

Capacité :
38 bouteilles^(r)



VINOTAG

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**
pièces et main-d'œuvre



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.

#Autour DU VIN

♥ Caves de service



**15% DE REMISE
IMMEDIATE**

~~330[€]₀₀~~ **280[€]₅₀** HT⁽¹⁾

Capacité :
52 bouteilles^(r)

 VINOTAG



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 et main-d'œuvre

CAVE DE SERVICE CÉPAGE108DZ^(C) CLIMADIFF

2 zones de température : 5/20°C et
5/20°C. 5 clayettes métalliques fronton
bois. Consommation : 153 kWh/an. Classe
climatique : N (16/32°C). Niveau sonore :
38 dB. Type de gaz : R600a.
Dim. : H. 121,6 x L. 49,5 x P. 59,6 cm.
Poids : 48 kg.
Réf. : 311087

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

Service compris
livraison, raccordement
et mise en service

**15% DE REMISE
IMMEDIATE**

~~550[€]₀₀~~ **467[€]₅₀** HT⁽¹⁾⁽²⁾

Capacité :
108 bouteilles^(r)



 VINOTAG

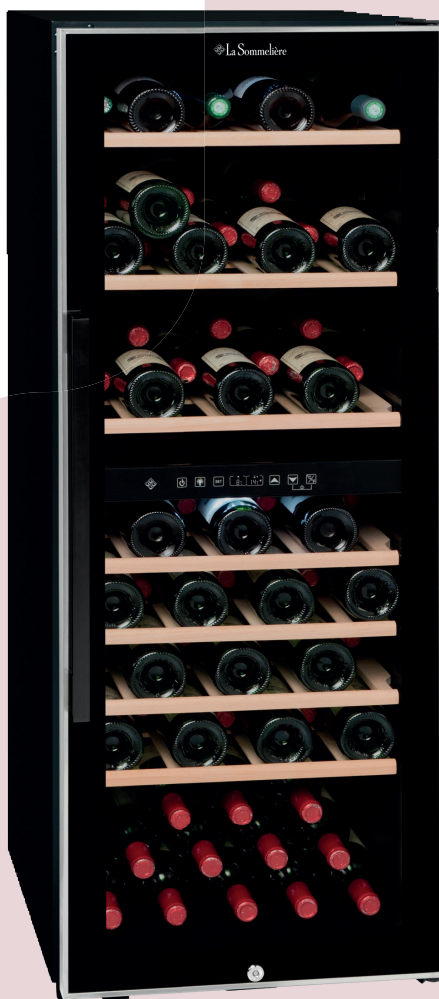


ou

3X 155,83 €^{HT} sans frais*
avec la Carte REFLEXE

#Autour DU VIN

♥ Caves de service



15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~650[€]₀₀~~ **552[€]₅₀** HT⁽¹⁾⁽²⁾

Capacité :
75 bouteilles^(r)



VINOTAG

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 184,17 €^{HT} sans frais*
avec la Carte **REFLEXE**

CAVE DE SERVICE SLS102DZBLACK^(C)

LA SOMMELIÈRE

2 zones de température : 5/12°C et
12/18°C.
5 clayettes fixes fronton bois.
Consommation : 157 kW/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 154,50 €^{HT} sans frais*
avec la Carte **REFLEXE**

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

10% DE REMISE IMMÉDIATE

~~515[€]₀₀~~ **463[€]₅₀** HT⁽¹⁾⁽²⁾

Capacité :
102 bouteilles^(r)



VINOTAG



*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. (r) Vendu non garni. Suggestion de présentation. (r) Quantité définie sur le type de bouteilles bordelaises disposées couchées.

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.

#Autour DU VIN

📍 Caves polyvalentes

- 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.



20% DE REMISE IMMÉDIATE

~~1375^{€HT}~~ **1100^{€HT(1)(2)}**

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). Classe énergétique : G. 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 **119,27 €^{HT}**
avec **sircam**®*

Capacité :
152 bouteilles^(r)



15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~1850^{€HT}~~ **1572^{€HT(1)(2)}**
50



Capacité :
184 bouteilles^(r)



VINOTAG

CAVE POLYVALENTE AOGÉE 185DZPRO^(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, main-d'œuvre
et déplacement

Service compris
livraison, raccordement
et mise en service

ou

24 loyers de **79,41 €^{HT}** avec
leccam Crédit-Bail à taux privilégiés*

15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~1650^{€HT}~~ **1402^{€HT(1)(2)}**
50

Capacité :
172 bouteilles^(r)



CAVE POLYVALENTE MT166DP^(C) LA SOMMELIÈRE

2 zones de température : 5/20°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 **152,07 €^{HT}**
avec **sircam**®*



#Autour DU VIN

📍 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 IMMÉDIATE

~~795^{€HT}~~ **675^{€HT(1)(2)}**
75

Capacité :
204 bouteilles^(r)



VINOTAG

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

ou
3X 225,25 €^{HT} sans frais*
avec la Carte REFLEXE

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 325,83 €^{HT} sans frais*
avec la Carte REFLEXE

15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~1150^{€HT}~~ **977^{€HT(1)(2)}**
50

Capacité :
138 bouteilles^(r)



VINOTAG



*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. (r) Quantités définies sur le type de bouteilles bordelaises disposées couchées. Suggestion de présentation.

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.

#Autour DU VIN

📍 Caves de vieillissement



15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~1195[€]₀₀~~ **1015[€]₇₅** HT (1)(2)

Capacité :
264 bouteilles^(r)

G A T G

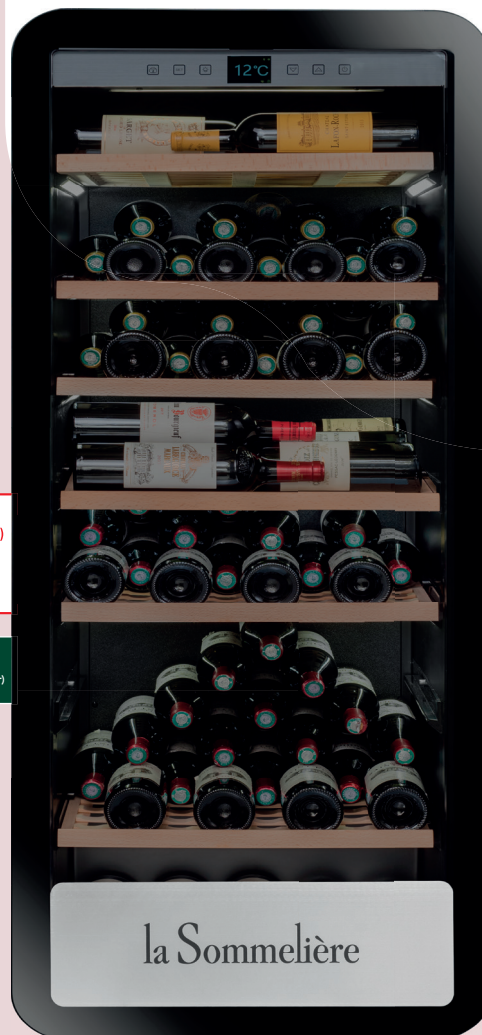
VINOTAG

CAVE DE VIEILLESSEMENT RÉSERVE 275F^(C) CLIMADIFF

Cave ultra silencieuse.
1 zone de température : 5/18°C.
4 clayettes bois fixes, 1 coulissante.
Consommation : 136 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 110,14 €^{HT}
avec **sircam** ★



15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~1475[€]₀₀~~ **1253[€]₇₅** HT (1)(2)

Capacité :
254 bouteilles^(r)

F A T G

VINOTAG

CAVE DE VIEILLESSEMENT APOGÉE 255PV^(C) LA SOMMELIÈRE

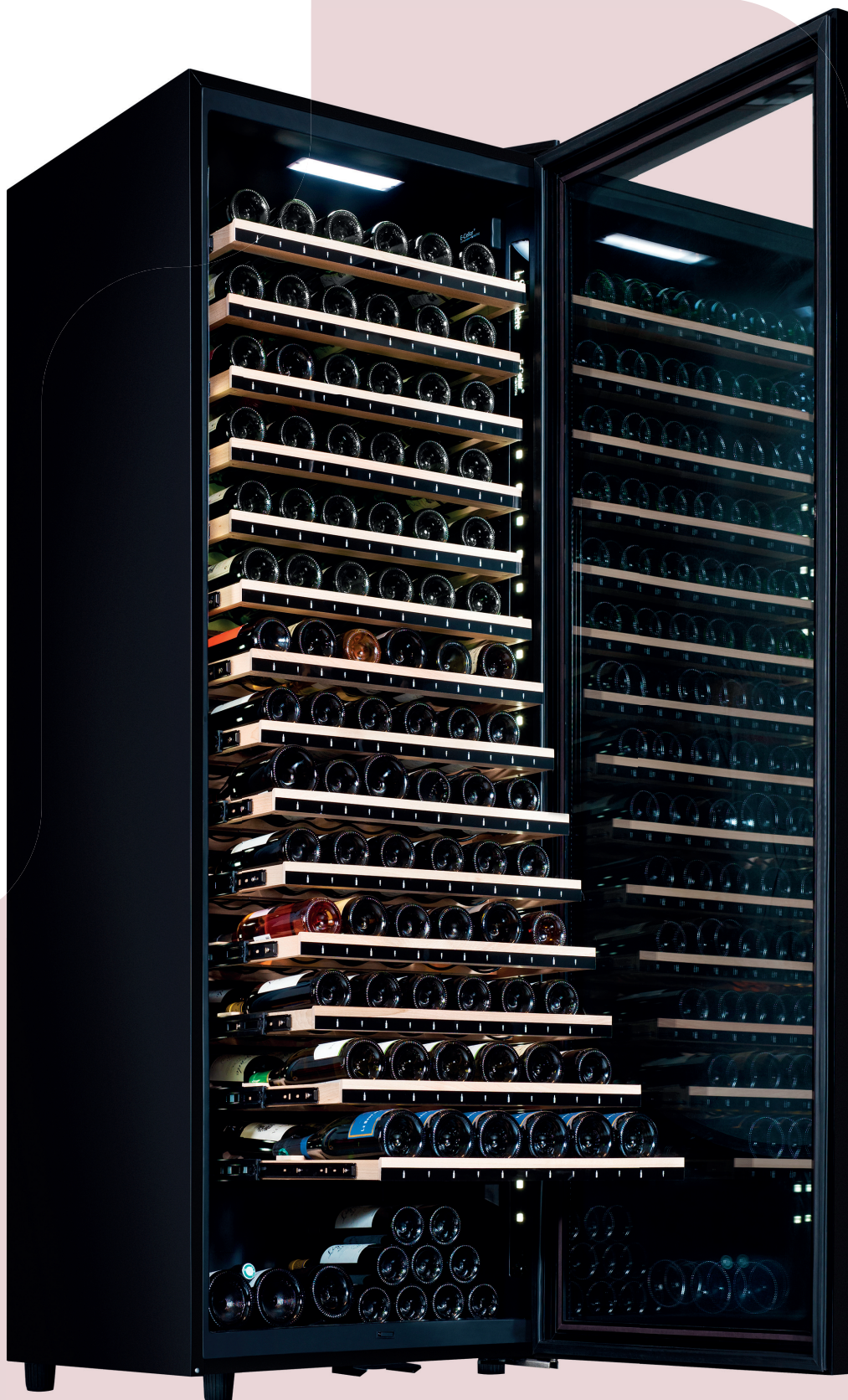
Cave de vieillissement de prestige.
1 zone de température : 5°C/20°C.
6 clayettes bois semi coulissantes.
Consommation : 138 kW/an.
Classe climatique : ST (16°C/38°C).
Niveau sonore : 39 dB.
Dim. : H. 177 x L. 65,5 x P. 69 cm.
Poids : 88 kg.
Réf. : 297714

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

ou
10 mensualités de 135,94 €^{HT}
avec **sircam** ★

#Autour DU VIN

📍 Caves de vieillissement



atout pro

- Application dédiée
- Reconnaissance et gestion des bouteilles
- Conseil placement des bouteilles

15% DE REMISE IMMÉDIATE

3295^{€HT}₀₀ **2800^{€HT}₇₅** (1)(2)

Capacité :
185 bouteilles^(r)



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 136,54^{€HT} avec
lecam Crédit-Bail à taux privilégiés*

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.

*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.



**EXCLU
MARKETPLACE**



Scannez & retrouvez
directement le produit

**Cave à vin GWC1171D
METRO PROFESSIONAL**

Prix conseillé par le fabricant :

1174,99€

939[€]₉₉

HTVA 20%

Cette brochure est destinée aux professionnels. Prix en euros hors TVA. Des frais d'expédition supplémentaires peuvent s'appliquer. Les offres sont sujettes à modification et à disponibilité. Pour plus d'informations, veuillez consulter les conditions générales d'utilisation de la Marketplace https://www.metro.fr/cgv_marketplace. Les offres sont valables exclusivement pour les produits vendus par METRO Markets GmbH sur https://www.metro.fr/cgv_vente-marketplace. Offre disponible sur la Marketplace METRO. Marketplace = place de marché ; Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.

**TROUVEZ TOUT
SUR METRO.fr**

Marketplace*

*Marketplace = place de marché ;
Service appartenant à METRO Markets GmbH, une entité du groupe METRO.

**DÉCOUVREZ TOUTES
NOS CAVES À VIN
EN LIGNE
SUR METRO.fr**



METRO.fr
VOTRE UNIVERS PRO EN LIGNE



ENCART À VENIR

#Autour DU VIN

◆ Distributeur de vin au verre & cave à bière



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



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, main-d'œuvre
et déplacement

ou
3X 205,42 €^{HT} sans frais*
avec la Carte **REFLEXE**

3^{ans} GARANTIE PRO
119€^{HT}
TVA 20%
Valable uniquement pour la réf. : 226099

atout pro

- Rafraîchir, conserver, givrer tout type de bière

15% DE REMISE IMMÉDIATE

~~550€^{HT}~~ **467€^{HT}** (1)
50



CAVE À BIÈRE BEER150^(C)

LA SOMMIÈRE

1 zone de température : - 6/+ 18°C. 3 clayettes métal et 1 demi clayette métal. Consommation : 362 kWh/an. Niveau sonore : 39 dB. Type de gaz : R600a. Porte triple vitrage, rétro éclairée réglable en intensité et couleurs. Éclairage intérieur LED. Dim. : H. 83 x L. 54 x P. 55,3 cm. Poids : 30 kg.
Réf. : 311164

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

ou
3X 155,83 €^{HT} sans frais*
avec la Carte **REFLEXE**



ENCART À VENIR

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.

*Voir mentions légales en dernière page du catalogue. **Majoration appliquée par le décret 2005/829 du 20/07/2005 relatif à l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques. (1) Prix remise déduite. (c) Vendu non garni. Suggestion de présentation.

#Autour DU VIN

♦ Verrerie et ustensiles

SHOOT EN ATTENTE

1

15% DE REMISE IMMÉDIATE

le verre
~~0,00 €~~ **0 € HT⁽¹⁾**
le lot de 6 : 0€ HT

VERRE "MONTESE" METRO PROFESSIONAL

Verre cristallin.
Exemple de prix :
36 cl
Ø 8,2 cm.
H. 22 cm.
Réf. : 308527(v)

**EXISTE EN DIFFÉRENTES
CONTENANCES.**



2

15% DE REMISE IMMÉDIATE

le verre
~~0,00 €~~ **0 € HT⁽¹⁾**
le lot de 6 : 0€ HT

VERRE "BELLAGIO" METRO PROFESSIONAL

Verre cristallin.
Exemple de prix :
50 cl
Ø 8,8 cm.
H. 23,1 cm.
Réf. : 309243(v)

**EXISTE EN DIFFÉRENTES
CONTENANCES.**



3

15% DE REMISE IMMÉDIATE

le verre
~~0,00 €~~ **0 € HT⁽¹⁾**
le lot de 6 : 0€ HT

VERRE "AVEIRO" METRO PROFESSIONAL

Verre cristallin.
Exemple de prix :
35 cl
Ø 5,9 cm.
H. 19,5 cm.
Réf. : 156311

**EXISTE EN DIFFÉRENTES
CONTENANCES.**



4

15% DE REMISE IMMÉDIATE

le verre
~~0,00 €~~ **0 € HT⁽¹⁾**
le lot de 6 : 0€ HT

VERRE "CARRÉ" METRO PROFESSIONAL

Verre sodocalcique.
Exemple de prix :
29 cl
Ø 7,5 cm.
H. 20,7 cm.
Réf. : 294636

**EXISTE EN DIFFÉRENTES
CONTENANCES.**



(1) Prix remise déduite. (v) Disponible dans certains entrepôts.

SHOOT EN ATTENTE

atout pro

- Décoration positionnée à 10 cl, 12 cl et 15 cl

15% DE REMISE IMMÉDIATE

le verre
~~0,99 € HT~~ **0 € HT (1)**
le lot de 6 : 0 € HT

1

VERRE "VINA JULIETTE" ARCOROC

Verre sodocalcique.
Exemple de prix :
Jugé
30 cl.
Ø 7,9 cm.
H. 18,8 cm.
Réf. : 266888

EXISTE EN DIFFÉRENTES CONTENANCES.

Fabrication française

15% DE REMISE IMMÉDIATE

le verre
~~0,99 € HT~~ **0 € HT (1)**
le lot de 6 : 0 € HT

2

VERRE "CABERNET VIN JEUNE" CHEF & SOMMELIER

Verre cristallin.
Exemple de prix :
47 cl
Ø 9 cm.
H. 20 cm.
Réf. : 176641

EXISTE EN DIFFÉRENTES CONTENANCES.

Fabrication française

15% DE REMISE IMMÉDIATE

le verre
~~0,99 € HT~~ **0 € HT (1)**
le lot de 6 : 0 € HT

3

VERRE "SPEAKEASIES" BORMIOLI LUIGI

Verre cristallin.
Exemple de prix :
55 cl
Ø 9,3 cm.
H. 22,7 cm.
Réf. : 307870(v)

EXISTE AUSSI EN GOBLET FORME BASSE 45 CL.

Fabrication italienne

10% DE REMISE IMMÉDIATE

le rafraîchisseur
~~0,99 € HT~~ **0 € 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
~~0,99 € HT~~ **0 € HT (1)**

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



#Carte des VINS

DU JEUDI 2 AU SAMEDI 25 OCTOBRE 2025

SANS ALCOOL MAIS AVEC CARACTÈRE : une nouvelle voie pour répondre aux nouvelles tendances de consommation.



la bouteille 75cl
16€ HT
30



**BOISSON
EFFERVESCENTE
SANS ALCOOL
FRENCH BLOOM**



**15% DE REMISE
IMMÉDIATE**

la bouteille 75cl
~~4€ HT~~ **4€ HT (1)**
24
le carton de 6 : 25,45€ HT



**BOISSON
EFFERVESCENTE SANS
ALCOOL À BASE DE
JUS DE RAISIN NON
FERMENTÉ
LE PETIT ÉTOILÉ
Chardonnay.**



**15% DE REMISE
IMMÉDIATE**

la bouteille 75cl
~~6€ HT~~ **5€ HT (1)**
52
le carton de 6 : 33,10€ HT

**VIN DE FRANCE
DÉSALCOOLISÉ
CHAVIN
Cabernet Merlot.**



la bouteille 75cl
16€ HT
30



**BOISSON
EFFERVESCENTE ROSÉ
SANS ALCOOL
FRENCH BLOOM**



nouveau



**25% DE REMISE
IMMÉDIATE**

la bouteille 75cl
~~5€ HT~~ **4€ HT (1)**
49
le carton de 6 : 26,95€ HT

ITALIE
**BOISSON
EFFERVESCENTE
SANS ALCOOL
VILLA SANDI
Limited Edition.**



**15% DE REMISE
IMMÉDIATE**

la bouteille 75cl
~~6€ HT~~ **5€ HT (1)**
52
le carton de 6 : 33,10€ HT

**VIN DE FRANCE
DÉSALCOOLISÉ
CHAVIN
Sauvignon Blanc.**



(1) Prix remise déduite.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la brasserie, 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.

RÉDUCTION IMMÉDIATE EN CAISSE, CALCULÉE À PARTIR DU PRIX LE PLUS BAS PRATIQUÉ AU COURS DES QUATRES DERNIÈRES SEMAINES 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 entrepôt. Valable uniquement sur le matériel et l'équipement à partir de 450€ HT d'achats, valable du 02/10/2025 au 25/10/2025 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 Prudentiel 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 02/10/2025 au 25/10/2025 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 Prudentiel 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 02/10/2025 au 25/10/2025 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 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.