

Foire aux VINS

Les Pépites À DÉGUSTER



1. ALSACE AOP RIESLING COTEAUX DU HAUT KOENIGSBOURG JEAN GEILER

Sec 2021. 75 cl.

À DÉGUSTER DANS LES TROIS ANS

PRODUCTEUR PARTENAIRE
depuis 2004



2. BOISSON À BASE DE VIN DÉSALCOLISÉ MODERATO

Rouge, Rosé ou Blanc. 75 cl.

3. MORGON AOP « LES CHARMES » THOMAS COLLONGE

2022. 75 cl.
Haute valeur environnementale.

À DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS



4. SAINT-EMILION AOP CHÂTEAU DU VAL D'OR

2020. Sans soufre ajouté. 75 cl.
Haute valeur environnementale.
Médaille d'Or au Challenge International du vin en 2023.
Médaille d'Argent à Mâcon en 2023.

À DÉGUSTER DANS LES TROIS ANS

PRODUCTEUR PARTENAIRE
depuis 1990



5. BOURGOGNE HAUTE CÔTE DE BEAUNE AOP ROUGE NAUDIN VARRAULT*

Rouge 2022. 75 cl.

À DÉGUSTER DANS LES TROIS ANS



6. CHABLIS AOP UNION DES VITICULTEURS DE CHABLIS

2022. 75 cl.

À DÉGUSTER DANS LES DEUX ANS

PRODUCTEUR PARTENAIRE
depuis 2015



7. CRÉMANT D'ALSACE AOP BESTHEIM PREMIUM*

Brut. Vignerons engagés. 75 cl.



8. ITALIE TOSCANA IGT PICCINI SOLCO APPASSITE*

Rouge 2022 13,5°. 75 cl.

À DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS

9. MIVERNOIS AOP CHÂTEAU BARONNE TEDALDI CUVEE ORNELLA

Rouge 2017.
Médaille d'Or à Mâcon en 2019. 75 cl.

« PRÊT À BOIRE »



10. CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINTE CECILE LES VIGNES AOP DOMAINE LA SERINE*

Rouge 2023. 75 cl.
Haute Valeur Environnementale.

À DÉGUSTER DANS LES TROIS ANS



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