

# 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. MORGON AOP "LES CHARMES" THOMAS COLLONGE**  
2022. 75 cl.

Haute valeur environnementale.

À DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS



**3. 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



**4. CHABLIS AOP UNION DES VITICULTEURS DE CHABLIS**  
2022. 75 cl.

À DÉGUSTER DANS LES DEUX ANS

PRODUCTEUR PARTENAIRE  
depuis 2015



**5. CHAMPAGNE PAILLETTE**  
Brut. 75 cl.



**6. MIVERNOIS AOP CHÂTEAU BARONNE TEDALDI CUVÉE ORNELLA**  
Rouge 2017. 75 cl.

Médaille d'Or à Mâcon en 2019.

"PRÊT À BOIRE"



**7. CÔTES DE BOURG AOP CHÂTEAU DES BOIS GRAVES**  
Rouge 2022. Haute valeur environnementale.  
Zéro résidu de pesticides. 75 cl.

À DÉGUSTER DANS LES DEUX ANS



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