

Faire aux VINS

Les Pépites À DÉGUSTER



1. ALSACE AOP RIESLING COTEAUX DU HAUT KOENIGSBOURG JEAN GEILER
Sec 2021. 75 cl.

A 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.

A DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS



4. SAINT-ÉMILION AOP CHÂTEAU DU VAL D'OR
2020. Sans souffre ajouté. 75 cl.
Haute valeur environnementale.
Médaille d'Or au Challenge International du vin en 2023.
Médaille d'Argent à Mâcon en 2023.

A DÉGUSTER DANS LES TROIS ANS

PRODUCTEUR PARTENAIRE
depuis 1990



5. BOURGOGNE HAUTE CÔTE DE BEAUNE AOP ROUGE NAUDIN VARRAULT*
Rouge 2022. 75 cl.

A DÉGUSTER DANS LES TROIS ANS



6. CHABLIS AOP UNION DES VITICULTEURS DE CHABLIS
2022. 75 cl.

A DÉGUSTER DANS LES DEUX ANS

PRODUCTEUR PARTENAIRE
depuis 2015



7. CRÉMANT D'ALSACE AOP BESTHEIM CŒUR DE LUNE*
Brut. Vignerons engagés. 75 cl.



8. ITALIE TOSCANA IGT PICCINI SOLCO APPASSITE*
Rouge 2022 13,5°. 75 cl.

A 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.

A DÉGUSTER DANS LES TROIS ANS



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