

-50%
DE REMISE IMMÉDIATE
SUR LE 2^{ÈME}*



OR
LE 2^{ÈME} À
2€
5,49

**AOP CÔTES DU ROUSSILLON
CHÂTEAU DE L'ESPARROU
PRESTIGE HVE3**
Médaille d'Or Macon 2024
et 2 étoiles Guide Hachette
La bouteille de 75 cl
7.32 € le litre
Par 2 (1.5 l) : 8.23 €
au lieu de 10.98 €
5.49 € le litre au lot
2022
A garder de 5 à 10 ans



-50%
DE REMISE IMMÉDIATE
SUR LE 2^{ÈME}*



LE 2^{ÈME} À
2,47
4,95

**AOP MINERVOIS
CHÂTEAU REMAURY**
La bouteille de 75 cl
6.60 € le litre
Par 2 (1.5 l) : 7.42 €
au lieu de 9.90 €
4.95 € le litre au lot
2025
A servir ou à garder 1 an



LE 2^{ÈME} À
2,47
4,95

**AOP MINERVOIS
CHÂTEAU REMAURY**
La bouteille de 75 cl
6.60 € le litre
Par 2 (1.5 l) : 7.42 €
au lieu de 9.90 €
4.95 € le litre au lot
2025
A servir ou à garder 1 an



-50%
DE REMISE IMMÉDIATE
SUR LE 2^{ÈME}*



LE 2^{ÈME} À
2,97
5,95

**AOP MADIRAN
EN TANDEM DOMAINE
DU MOULIÉ HVE3**
1^{er} Guide Hachette 2025
La bouteille de 75 cl
7.93 € le litre
Par 2 (1.5 l) : 8.92 €
au lieu de 11.90 €
5.95 € le litre au lot
2022
A servir ou à garder 1 an



LE 2^{ÈME} À
2,97
5,95

**AOP MADIRAN
EN TANDEM DOMAINE
DU MOULIÉ HVE3**
1^{er} Guide Hachette 2025
La bouteille de 75 cl
7.93 € le litre
Par 2 (1.5 l) : 8.92 €
au lieu de 11.90 €
5.95 € le litre au lot
2022
A servir ou à garder 1 an

-50%
DE REMISE IMMÉDIATE
SUR LE 2^{ÈME}*



LE 2^{ÈME} À
3,60
7,20

**AOP CORBIÈRES
HÉRÉSIE**
ou Blanc sec ou Rosé
La bouteille de 75 cl
9.60 € le litre
Par 2 (1.5 l) : 10.80 €
au lieu de 14.40 €
7.20 € le litre au lot
2023
A servir ou à garder 1 an



LE 2^{ÈME} À
3,60
7,20

**AOP CORBIÈRES
HÉRÉSIE**
ou Blanc sec ou Rosé
La bouteille de 75 cl
9.60 € le litre
Par 2 (1.5 l) : 10.80 €
au lieu de 14.40 €
7.20 € le litre au lot
2023
A servir ou à garder 1 an

LEXIQUE ESSENTIEL DU VIN

Terroir : Ensemble du sol, du climat et de l'exposition qui façonnent le style du vin.

Cépage : Variété de raisin utilisée (merlot, chardonnay...) pour produire du vin.

Millésime : Année de récolte des raisins.

Appellation : Zone de production réglementée définissant le style et les règles.

Robe (ou œil) : Couleur et aspect visuel du vin.

Nez : Ensemble des arômes perçus à l'olfaction.

Bouche : Ensemble des caractères du vin perçus en bouche.

Finale : Sensation aromatique persistante après dégustation.

Vinification : Ensemble des techniques permettant de transformer le raisin en vin.

Moût : Jus de raisin fraîchement pressé, qui n'a pas encore fermenté.

Fermentation : Étape essentielle pendant laquelle les levures contenues dans le jus de raisin transforment le sucre en alcool.

Macération : Contact prolongé du jus avec peaux/pépins pour extraire couleur et tanins.

Assemblage : Mélange de plusieurs cépages ou parcelles dans un même vin.

Sulfitage : Ajout de soufre pour protéger le vin.

Élevage : Affinage du vin (cuve, fût, amphore...) avant mise en bouteille.

Garde : Durée pendant laquelle un vin peut vieillir positivement.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
La loi interdit la vente d'alcool aux mineurs - des contrôles sont réalisés en caisse.