

LA SÉLECTION DU BEAUJOLAIS



La zone géographique de ce vignoble s'étend entre la Saône à l'est et les monts du Beaujolais à l'ouest.
Le cépage Gamay est reconnu pour son fruité et ses subtils tanins produisant des vins rouges digestes et élégants.

BEAUJOLAIS

QUANTITÉ DISPONIBLE :
480 BOUTEILLES

"Ce Beaujolais blanc vif et minéral complètera vos plats à base de burrata."



6€_{,60}

AOP⁽¹⁾ BEAUJOLAIS
CHARDONNAY
GRANITIS
2025
75 cl.
Le L : 8,80 €.



BROUILLY

QUANTITÉ DISPONIBLE :
1890 BOUTEILLES



7,6/10
maCave

6€_{,60}

AOP⁽¹⁾ BROUILLY
GRANIT ROSE
2025
75 cl.
Le L : 8,80 €.



Un Brouilly bien fondu qui nous offre un fruit juteux et gourmand associé à des notes de baies écrasées. La structure en bouche est riche et volumineuse, dévoilant des tanins granuleux suivis d'une belle finale souple et persistante. À servir avec une échine de porc cuite au vin rouge aux lentilles.

E.Leclerc