

LA CLAPE

QUANTITÉ
DISPONIBLE :
1434 BOUTEILLES



Un vin dominé par la syrah qui dévoile un nez riche, charnu et épicé, avec de très jolis arômes de fruits noirs. La bouche est ample et volumineuse avec une texture déjà arrondie par des tanins soyeux, suivie d'une longue finale aux notes de tapenade et de garrigue. Un vin parfait pour accompagner un rôti d'agneau et son gratin dauphinois.

QUANTITÉ
DISPONIBLE :
2160 BOUTEILLES



Un vin juteux et gourmand qui se caractérise surtout par une belle maturité de fruits. Le nez dévoile des notes de baies fraîchement écrasées suivies d'une attaque en bouche finement épicée qui laisse place à une finale charnue. Un vin du sud joliment épicé, qui s'accordera parfaitement avec un plat gouteux comme une lasagne au ragout de paleron de bœuf.

5€
,25

AOP(1) LA CLAPE
BIO(3)
MAS DE COURTAL
2025
75 cl. Le L : 7 €.

10€
,95

AOP(1) LA CLAPE
BIODYNAMIE(3)
CHATEAU L'HOSPITALET
"LA RÉSERVE"
2024
75 cl. Le L : 14,60 €.

MINERVOIS

QUANTITÉ
DISPONIBLE :
654 BOUTEILLES



7,9/10
maCave

MINERVOIS LA LIVINIÈRE

QUANTITÉ
DISPONIBLE :
492 BOUTEILLES



8€
,50

AOP(1) MINERVOIS
LA LIVINIÈRE
FAMILLE OURNAC
2024
75 cl.
Le L : 11,33 €.

QUANTITÉ
DISPONIBLE :
918 BOUTEILLES



Le nez dévoile des arômes de baies sauvages, de mûre et de garrigue, associés à des notes légèrement fumées. La bouche possède un bon volume et une texture arrondie offrant des notes de poivre et de garrigue, ainsi qu'une touche finement épicée. Doté d'une finale vraiment persistante, ce vin généreux s'accordera parfaitement avec un tajine d'agneau.

9€
,90

AOP(1) MINERVOIS
LA LIVINIÈRE
BIODYNAMIE(3) DOMAINE
DES GARENNES 2024
75 cl. Le L : 13,20 €.

5€
,95

AOC(2) MINERVOIS BIO(3)
CHATEAU D'AGEL
"CUVÉE AGELLUM"
2025
75 cl. Le L : 7,93 €.

E.Leclerc