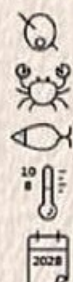




Les vignobles du Sud-Ouest s'étendent des reliefs du Massif central aux Pyrénées et des berges de la Dordogne aux plages atlantiques du Pays basque. Un vaste territoire et plus de 300 cépages offrent une palette de vins riches en saveurs et aux caractères très différents. Il y a bien sûr les rouges tanniques et rustiques mais aussi des vins plus légers, d'une grande fraîcheur, pour un plaisir facile et immédiat.

BERGERAC

QUANTITÉ
DISPONIBLE :
450 BOUTEILLES



7,2/10
maCave

4€
40

AOP(1) BERGERAC
CHÂTEAU
LE REYSSAC
2025
75 cl.
Le L : 5,87 €.

CÔTES DE DURAS

QUANTITÉ
DISPONIBLE :
450 BOUTEILLES



7,2/10
maCave

5€
90

AOP(1) CÔTES
DE DURAS
SAUVIGNON
GRANDE RÉSERVE
DE BERTICOT
2023
75 cl.
Le L : 7,87 €.

SAINT-MONT

QUANTITÉ DISPONIBLE :
678 BOUTEILLES



8,7/10
maCave

5€
95

AOP(1) SAINT-MONT
CÉPAGES RARES
2024
75 cl.
Le L : 7,93 €.

JURANÇON

QUANTITÉ DISPONIBLE :
630 BOUTEILLES



6€
45

AOP(1) JURANÇON
LIONEL OSMI & CIE
"LES TERRASSES
DE LAHITTE" 2025
75 cl.
Le L : 8,60 €.



Un grand vin blanc qui dévoile un nez complexe aux arômes d'ananas frais, d'abricot et d'agrumes, tout en laissant apparaître une belle sensation de fraîcheur. L'attaque en bouche est pure et vibrante, suivie par une finale vraiment très persistante qui devrait s'accorder à merveille avec un cassoulet de poissons et crustacés, haricots blancs cuits au bouillon de poisson.



Un vin qui brille par sa pureté, sa fraîcheur et son fruit délicieux, dévoilant un nez aux arômes de raisins frais et de fruits tropicaux comme l'ananas et l'abricot. La bouche reste tendue et désaltérante, une grande précision dans la vinification nous offrant une longue et délicieuse finale. À servir absolument sur un toast au foie gras !