

O Réf. 1114 Lec 1114 SM /XP



Issu d'un terroir tempéré par la fraîcheur atlantique mais également la fraîcheur pyrénéenne, ce vin offre des notes d'ananas frais, d'abricot et d'agrumes. La bouche est pure et vibrante, avec une finale vraiment persistante. À servir sur un cassoulet de la mer, haricots blancs cuits au bouillon de poisson, morceaux de poissons et crustacés !



QUANTITÉ DISPONIBLE :
1 134 BOUTEILLES



5€
,95

AOP⁽¹⁾ SAINT-MONT
- CAPEU 2022
75 cl.
Le L : 7,93 €.

O Réf. 1115 Lec 1115 SM /XP



Le nez est pur, sec, vif et aromatique, révélant des arômes de raisins frais, d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est idéalement tendue, offrant une acidité croquante, un fruité généreux puis une finale salivante. À servir sur des saveurs exotiques telles un saumon sauce lait de coco, citronnelle et gingembre.



QUANTITÉ DISPONIBLE :
1 248 BOUTEILLES



Des fruits exotiques soutenus par une belle finale tout en fraîcheur.



5€
,35

AOP⁽¹⁾ JURANÇON -
PIOU DE YURA 2023
75 cl.
Le L : 7,13 €.

QUANTITÉ DISPONIBLE :
1 212 BOUTEILLES

O Réf. 1094 Lec
1094 SM /XP



Des fruits exotiques éclatants avec un superbe équilibre tout en fraîcheur.



3€
,65

IGP⁽²⁾ CÔTES DE GASCogne
- MÉNARD CUVÉE
"MARINE PREMIUM" 2024
11% vol.
75 cl.
Le L : 4,87 €.

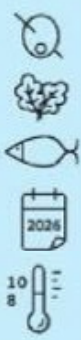


QUANTITÉ DISPONIBLE :
1 410 BOUTEILLES

O Réf. 1112 Lec
1112 SM /XP



Vif et accessible, ce vin titre à 9° et offre un équilibre parfait entre une subtile sucrosité et des arômes éclatants de citron et de pamplemousse. Une porte d'entrée idéale dans l'univers du vin.



8,8/10
maCave
3€
,90

IGP⁽²⁾ CÔTES DE GASCogne
- ELIA "ÉDITION LIMITÉE" 2024
9% vol.
75 cl. Le L : 5,20 €.
Existe aussi en rosé
(672 bouteilles).



(1) AOP : Appellation d'Origine Protégée. (2) IGP : Indication Géographique Protégée.