

Vins rouges et blancs



20% DE REMISE IMMÉDIATE
SOIT : **16,49 €**

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP
CELLIER DES PRINCES RÉSERVE
Rouge 2024 Médaille d'Or Concours Féminale 2025. 75 cl.
Remise immédiate en caisse de 5€, soit 21,49€ - 5€ = 16,49€.
PEUT SE CONSERVER ENTRE CINQ ET DIX ANS

Médaille d'Or
Coups de cœur du viniste



15% DE REMISE IMMÉDIATE
SOIT : **9,85 €**

CROZES-HERMITAGE AOP
SÉLECTION DES CODOLETS
Rouge 2023, existe aussi en Blanc 2025 (Se conserve jusqu'à 2 ans).
75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,74€, soit 11,59€ - 1,74€ = 9,85€.
À DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS

Médaille d'Or
Coups de cœur du viniste



7,49 €

GRÈS DE MONTPELLIER AOP
MAS DE LUNES
Rouge 2023
Agriculture biologique
Médaille d'Or Vinales 2025. 75 cl.
À DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS

Médaille d'Or
Coups de cœur du viniste



15% DE REMISE IMMÉDIATE
SOIT : **12,20 €**

SAINT-JOSEPH AOP
SÉLECTION DES COTEAUX
Rouge 2024. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 2,15€, soit 14,35€ - 2,15€ = 12,20€.
PEUT SE CONSERVER ENTRE CINQ ET DIX ANS

Médaille d'Or
Coups de cœur du viniste



11,90 €

PIC SAINT-LOUP AOP
PUECH-HAUT LES BÉLIERS DU PIC
Rouge 2024. 75 cl.
PEUT SE CONSERVER ENTRE CINQ ET DIX ANS

Médaille d'Or



17,90 €

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP
CELLIER DES PRINCES
Blanc 2025. 75 cl.
À DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS

Médaille d'Or



28,90 €

CONDRIEU AOP
CHRISTOPHE PICHON
Blanc 2023. 75 cl.
À DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS

Médaille d'Or



15,90 €

SAINT-JOSEPH AOP
DAUVERGNE ET RANVIER - VIN RARE
Blanc 2025. 75 cl.
À DÉGUSTER DANS LES DEUX ANS

Médaille d'Or



39,99 €

CÔTE RÔTIE AOP
COLLECTION ALBERT VANEL «LA PETITE RUSSIE»
Rouge 2022. 75 cl.
PEUT SE CONSERVER PLUS DE DIX ANS

Médaille d'Or



À la découverte de...

11,49 €

TERRASSES DU LARZAC AOP
CHATEAU LA SAUVAGEONNE
REFLETS DE FRANCE
Rouge 2022. 75 cl.
PEUT SE CONSERVER ENTRE CINQ ET DIX ANS

Complexé et structuré
Un vin à la robe rouge grenat profond, dense et brillante. Le nez révèle un bouquet expressif de fruits noirs - mûre et cerise noire - agrémentés d'une palette d'épices : vanille, poivre noir et anis. En bouche, la longueur est remarquable et l'équilibre exemplaire.

Température de service : 16-18 °C
Accord parfait : Épaule d'agneau rôtie aux herbes sauvages
Accord quotidien : Saucisse de Toulouse et lentilles

Médaille d'Or
Reflets France