

# Vins rouges BEAUJOLAIS



**REMISE IMMÉDIATE**  
SOIT : **6,90 €**

**BROUILLY AOP SÉLECTION DE LA HANTE CHÂTEAU DE CHÉNAS**  
Rouge 2025. Médaille d'Or Paris 2026. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 0,75€, soit 7,65€ - 0,75€ = 6,90€.  
**À DÉGUSTER DANS LES DEUX ANS**



**7,49 €**

**REGNIÉ AOP DOMAINE DES HOSPICES DE BEAUJEU CUVÉE MARQUISE DE VAUDREUIL**  
Rouge 2025. 75 cl.  
**À DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS**



**20% DE REMISE IMMÉDIATE**  
SOIT : **7,90 €**

**SAINT-AMOUR AOP CHAMP DE VIOLETTES**  
Rouge 2025. Haute Valeur Environnementale. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,98€, soit 9,88€ - 1,98€ = 7,90€.  
**À DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS**



**20% DE REMISE IMMÉDIATE**  
SOIT : **7,99 €**

**MORGON AOP LES CHARMES DOMAINE THOMAS COLLONGE**  
Rouge 2023. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 2€, soit 9,99€ - 2€ = 7,99€.  
**À DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS**



**7,99 €**

**CÔTE DE BROUILLY AOP LA CÔTE ÉTOILÉE FAMILLE GRIEVEAU**  
Rouge 2023. 75 cl.  
**À DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS**



**15% DE REMISE IMMÉDIATE**  
SOIT : **6,75 €**

**CHÉNAS AOP LES CHARROIS**  
Rouge 2024. Médaille d'Or Paris 2025. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,40€, soit 8,15€ - 1,40€ = 6,75€.  
**À DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS**



**8,99 €**

**FLEURIE AOP LIEU-DIT LA TONNE DOMAINE DE ROCHE GUILLON**  
Rouge 2024. 75 cl.  
**À DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS**



**15% DE REMISE IMMÉDIATE**  
SOIT : **9,94 €**

**MOULIN À VENT AOP PAVILLON DE LA ROCHELLE**  
Rouge 2022. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,76€, soit 11,70€ - 1,76€ = 9,94€.  
**À DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS**



**À la découverte de...**

**20% DE REMISE IMMÉDIATE**  
SOIT : **6,99 €**

**JULIÉAS AOP ARNAUD AUCEUR REFLETS DE FRANCE**  
Rouge 2025. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,75€, soit 8,74€ - 1,75€ = 6,99€.  
**À DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS**

**Léger et fruité**

Un Juliéas à la robe rouge grenat aux reflets violets, brillante et limpide. Le nez est exubérant et très fruité, sur des notes de fraise, framboise, cerise et pivoine. La bouche est gourmande, fraîche et souple, avec une belle matière fruitée et une finale persistante et généreuse.

**Température de service : 12-14 °C**

**Accord parfait : Saucisson chaud pommes de terre**

**Accord quotidien : Saucisses aux lentilles**

JUSQU'AU 20/09/2026

**Un week-end œnotouristique pour 2 personnes au Château de Fesles Et de nombreux autres cadeaux !\***

**À GAGNER !**



**COMMENT PARTICIPER ?**

- 1 Achetez un vin, champagne et/ou effervescent
- 2 Présentez votre carte de fidélité à votre passage en caisse
- 3 Vous êtes automatiquement inscrit pour le tirage au sort !