

5,99 €

COTEAUX VAROIS
EN PROVENCE AOP
L'INSTANT

Rosé 2025. 75 cl.
Soit 7,99€ le litre.



5,99 €

CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES PLAN
DE DIEU AOP LES
COTEAUX DU
RHÔNE «PANICAUT»
Rouge 2020 / Médaille d'Or
Paris 2022. 75 cl.
Soit 7,99€ le litre.



15% DE REMISE IMMÉDIATE

SOIT :

3,90 €



BLAYE CÔTES DE
BORDEAUX AOP
CHÂTEAU HAUT LIGNAC
Rouge 2023

Haute Valeur Environnementale.
75 cl. Remise immédiate en caisse
de 0,69€, soit 4,59€ - 0,69€ =
3,90€. Soit 5,20€ le litre.



20% DE REMISE IMMÉDIATE

SOIT :

4,79 €

FITOU AOP DOMAINE
CONDAMINE

Rouge 2023. 75 cl. Remise
immédiate en caisse de 1,20€,
soit 5,99€ - 1,20€ = 4,79€.
Soit 6,39€ le litre.



REMISE
IMMÉDIATE

SOIT :

7,99 €

CÔTES DU RHÔNE
AOP E.GUIGAL

Rouge 2022
4* guide Robert Parker
(page 1159). 75 cl. Remise
immédiate en caisse de 1€,
soit 8,99€ - 1€ = 7,99€.
Soit 10,66€ le litre.



15% DE REMISE IMMÉDIATE

SOIT :

8,41 €

PIC SAINT LOUP AOP
ROCASTEL

Rouge 2024. 75 cl. Remise
immédiate en caisse de 1,49€,
soit 9,90€ - 1,49€ = 8,41€.
Soit 11,22€ le litre.



REMISE
IMMÉDIATE

SOIT :

12,95 €



GIGONDAS AOP
DOMAINE DE GYPSE

Rouge 2023 / Haute Valeur
Environnementale / Médaille d'Or Mâcon
2024. 75 cl. Remise immédiate en caisse
de 1€, soit 13,95€ - 1€ = 12,95€.
Soit 17,27€ le litre.



le Vin

DU MOIS

AVRIL 2026

25% DE REMISE IMMÉDIATE

SOIT :

4,49 €

LUBÉRON AOP
LA CROIX DES ANGES

Rouge 2024 Haute Valeur
Environnementale / Médaille d'Argent
Paris 2025 ou Rosé 2025. 75 cl. Remise
immédiate en caisse de 1,50€, soit 5,99€
- 1,50€ = 4,49€. Soit 5,99€ le litre.



Pierre Vidal, installé à Châteauneuf-du-Pape avec son épouse vigneronne est une maison déjà bien implantée grâce aux sélections parcelles vinifiées par cet œnologue formé en Bourgogne.

Les vignes produisant ce vin se trouvent au sein du Parc Naturel Régional du Lubéron, admis par l'Unesco dans le réseau mondial des réserves de biosphère. Implanté à une altitude entre 200 et 400 m, le vignoble jouit d'une grande amplitude thermique qui confère aux vins toute leur fraîcheur.

LES CARACTÉRISTIQUES

Rouge :

Robe : Une belle robe rouge aux reflets rubis.
Nez : Le nez complexe révèle des arômes de fruits rouges frais et mûrs.

Bouche : La bouche ronde, souple aux saveurs de framboise, de mûre et d'épices.

Rosé :

Robe : Une belle robe saumonée.
Nez : Le nez, expressif et aromatique, notes de fruits rouges fraise, groseille.

Bouche : En bouche, cet assemblage offre un bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, avec une finale douce et fraîche.

L'AVIS DE L'EXPERT

Rouge : Un vin généreux où le velouté des tanins s'accorde à merveille avec les saveurs de fraise des bois et d'épices. Une finale persistante sur des arômes de fruits mûrs.

Rosé : Un joli rosé équilibré, frais et godelant qui fait exprimer un bel éclat aromatique sur un style gourmand.

LE TEMPS DE GARDE

Rouge :

À déguster dans les 2 ans

Rosé :

À déguster dans les 4 ans

LES ACCORDS PARFAITS

Rouge : Viandes rouges rôties ou grillées, lapin aux olives, plats épicés

Rosé : Grillades, plats exotiques et les desserts glacés

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.
RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR 15