

le Vin

DU MOIS

JUILLET 2025

4,95€

PAYS D'OC IGP SOLÉA*
Rosé 2024 ou blanc 2024
Haute Valeur Environnementale, 75 cl.
Soit 6,60€ le litre.



FABRÈGUES SÉLECTION

Situé entre le Massif des Cévennes et la mer, à deux pas de Pézenas en Occitanie, le Domaine de Fabrègues est au cœur de 50ha de vignes. Les sols diversifiés, argilo calcaires, basaliques, et caillouteux, nous apportent une vraie diversité de saveurs. Je m'attelle à la vinification parcellaire, afin d'obtenir le meilleur de chaque parcelle, cela nous permet de progresser tous les ans, vers une meilleure qualité. Pour moi, l'assemblage d'une cuvée, est comme celui d'un parfum. Au travers du plaisir, je mets en avant dans mes vins, la gourmandise, le fruit, mais aussi la structure et le velouté.

LES CARACTÉRISTIQUES

Rosé : Robe rosé très pâle aux nuances peau de pêche.
Nos : Belles notes de groseilles et d'agrumes, avec quelques touches de fraises des bois.
Bouche : La bouche est délicate, aérienne et désaltérante. Jolie finale fraîche et minérale.

Blanc : Robe jaune pâle aux reflets verts.

Nos : Le nez laisse apparaître des notes fruitées de pêche jaune, agrumes et ananas.
Bouche : L'attaque est vive, sur le fruit, suivie d'un milieu de bouche volumineux mais équilibré sur un bouquet floral, fruité et des notes exotiques. La finale est longue sur le fruit, belle fraîcheur.

L'AVIS DE L'EXPERT

Rosé : Un joli rosé riche et gourmand ou se mêle de belles notes légèrement acidulées et une finale désaltérante et légèrement minérale.
Suggestions culinaires :
Blanc : Un blanc très sudiste, rond et onctueux ou se mêle harmonieusement des notes florales, une finale fraîche et équilibrée.

LES ACCORDS PARFAITS

Rosé : idéal à l'apéritif, cette cuvée accompagnera idéalement un apéritif estival, ou des belles côtelettes d'agneau / ratatouille !
Blanc : Très appréciée à l'apéritif, cette cuvée accompagnera idéalement un apéritif estival, ainsi que les crudités et les grillades.

TEMPS DE GARDE

Rosé à déguster dans les 2 ans.
Blanc à déguster dans les 2 ans.

20% DE REMISE IMMÉDIATE

11,50€

9,20€



CÔTES DU RHÔNE AOP L'ÂME DU TERROIR*

Rouge ou rosé
Haute Valeur Environnementale, 3 l. Remise immédiate en caisse de 2,30€, soit 11,50€ - 2,30€ = 9,20€. Soit 3,07€ le litre.



34% DE REMISE IMMÉDIATE

11,80€

7,79€



BORDEAUX AOP L'ÂME DU TERROIR*

Rouge
Haute Valeur Environnementale, 3 l. Remise immédiate en caisse de 4,01€, soit 11,80€ - 4,01€ = 7,79€. Soit 2,60€ le litre.



5,76€
4,32€



3,99€
2,79€

25% DE REMISE IMMÉDIATE

FREIXENET SANS ALCOOL

0,0°
à base de vin, 75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,44€, soit 5,76€ - 1,44€ = 4,32€. Soit 5,76€ le litre.

30% DE REMISE IMMÉDIATE

PÉTILLANT SANS ALCOOL BIO LISTEL

Aromatisé fraise. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,20€, soit 3,99€ - 1,20€ = 2,79€. Soit 3,72€ le litre.

REMISE IMMÉDIATE

18,99€

17,49€

CHAMPAGNE SOPHIE BARON GRANDE RÉSERVE*

75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,50€, soit 18,99€ - 1,50€ = 17,49€. Soit 23,32€ le litre.



LIVRAISON À DOMICILE

VOS COURSES CHEZ VOUS EN 3H



à partir de 4€⁵⁰

LIVRAISON OFFERTE POUR NOS CLIENTS DE + DE 70 ANS**

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE DRIVE !



* Livraison disponible à partir de 15€ d'achat. Voir conditions sur notre site supermarchesmatch.fr. ** Cette offre est réservée aux porteurs de la carte de fidélité, membres du Club Sénior, et est éligible pour les personnes à mobilité réduite. Voir conditions en magasin.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS.
RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR