

15,45 €

APÉRITIF
CAMPARI*
25° 70 cl.
Soit 22,08€ le litre.



REMISE IMMÉDIATE DE

5€

POUR L'ACHAT
SIMULTANÉ
D'UNE BOUTEILLE
CAMPARI 70 CL
+
1 BOUTEILLE
RICCADONNA 75 CL

6,20 €

PROSECCO DOP
RICCADONNA*
Exho dry 75 cl.
Soit 8,27€ le litre.



3,60€
2,52 €

30% DE REMISE
IMMÉDIATE

CÔTES DU RHÔNE AOP CELLIER DES DAUPHINS*
Prestige Rouge ou Rosé. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,08€,
soit 3,60€ - 1,08€ = 2,52€. Soit 3,36€ le litre.



19,99 €

CHAMPAGNE MONTAUDON*
Brut Tradition. 75 cl. Soit 26,66€ le litre.



LES 2 12,85€
9,49€
SOIT L'UNITÉ :
4,75 €

LE 2^{ÈME} À -50%

BEAUJOLAIS AOP PISSE DRU*
Rouge. 75 cl : 6,33€. Soit 8,44€ le litre. Les 2 : 9,49€. Soit 6,33€ le litre.

7,15€
4,72 €



34% DE REMISE
IMMÉDIATE

CÔTES DE PROVENCE AOP
AIME ROQUESANTE*
Rosé. 75 cl. Remise immédiate en caisse
de 2,43€, soit 7,15€ - 2,43€ = 4,72€.
Soit 6,30€ le litre.

25% DE REMISE
IMMÉDIATE
SUR LA GAMME 75 CL
LES ORMES DE CAMBRAS*



le Vin

DU MOIS SEPTEMBRE 2025

4,95 €

VIN DE FRANCE
LE DEAL*
Rouge 2023. 75 cl.
Soit 6,60€ le litre.



Le Deal est né d'une réflexion commune entre 3 œnologues des caves de Fronton, Cahors, Gaillac ou d'une soirée festive ; personne ne le sait... Chacun voulait défendre son terroir, ses spécificités et son cépage.

Négrette pour la cave de Fronton ; Malbec pour la cave de Cote olt à Cahors et Braucol et Syrah pour la cave de Tecou.

Au final, une expérience partagée pour mutualiser les forces de chacun et obtenir ce vin de France Le Deal (accord en Français) qui fera plaisir au public le plus large.

IGP Landes Maia rosé qui signifie « goutte de mer » donne la promesse d'un terre tournée vers les forêts et les belles plages.

Les villages landais fêtent les « maiades » soit des guirlandes sur un pin pour honorer un habitant du village.

A n'en pas douter, vous apprécierez le Maia rosé à l'apéritif pour passer de bons moments entre amis.

le Vin

DU MOIS SEPTEMBRE 2025

4,95 €

PAYS DES LANDES IGP
MAIA DES LANDES*
Rosé 2024
Médaille d'Or Paris CGA 2025.
75 cl. Soit 6,60€ le litre.



LES CARACTÉRISTIQUES

Robe : Vin doté d'une robe foncée et pourpre.
Nes : Se caractérise par un nez aux notes prononcées de cerises noires, de prunelles et de cassis avec de subtiles touches de chocolat et de vanille.
Bouche : En bouche, ce vin enveloppant et bien équilibré apportera des notes délicates de prunes noires avec des tanins souples.

L'AVIS DE L'EXPERT

Un vin riche et ample développant de jolis arômes de fruits noirs et mûrs. Une finale équilibrée soutenue par des tanins soyeux.

LES ACCORDS PARFAITS

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec vos « apéro-dinatoires », des cuissons de canard confites, un savoureux canard à l'orange, un tournedos de magret en Rosini ou encore des desserts au chocolat.

LE TEMPS DE GARDE

À déguster dans 2 à 3 ans.

LES CARACTÉRISTIQUES

Robe : Rose pâle aux reflets cuivrés.
Nes : Intense autour de fruits rouges, cassis, fraises et groseilles.
Bouche : L'attaque est souple, ronde et structurée avec des évolutions sur les fruits rouges frais, finale longue sur des notes acides.

L'AVIS DE L'EXPERT

Maia des Landes est la promesse d'un vin pâle, frais, fruité, vif d'une robe légère délicatement parfumée et dévoile un nez intense de notes de fruits frais.

LES ACCORDS PARFAITS

apéritif, poissons, viandes blanches, salades composées et plancha

LE TEMPS DE GARDE

À déguster dans les 2 ans.

Offres réservées aux particuliers, limitées à 6 produits maximum achetés sur la durée de l'opération.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.
RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS DU PROGRAMME SUR WWW.MANGERBOUGER.FR