



5,99€

TAVEL AOP RÉSERVE DES CHASTELLES
Rosé 2025
Médaille d'Or Winz Inspector 2025.
75 cl. **Soit 7,99€ le litre.**



10,95€

PAYS D'OC IGP MISS ANAÏS
Rosé grisé Magnum 1.5 l.
Soit 7,30€ le litre.



15% DE REMISE IMMÉDIATE

5,52€

ÎLE DE BEAUTÉ IGP KALLISTE
Rosé. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 0,98€, soit 6,50€ - 0,98€ = 5,52€. **Soit 7,36€ le litre.**



20% DE REMISE IMMÉDIATE

5,59€

PAYS D'OC IGP DOMAINE DE FABRÈGUES SOLSTICE D'ÉTÉ
Rosé 2025/75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,40€, soit 6,99€ - 1,40€ = 5,59€. **Soit 7,46€ le litre.**



25% DE REMISE IMMÉDIATE

2,99€

VENTOUX AOP VENTOUX
Rosé 2024/2025/75 cl. Remise immédiate en caisse de 1€, soit 3,99€ - 1€ = 2,99€. **Soit 3,99€ le litre.**



25% DE REMISE IMMÉDIATE

4,87€

LANGUEDOC AOP DOMAINE DE FABRÈGUES - L'ORÉE
Rosé 2025.
75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,63€, soit 6,50€ - 1,63€ = 4,87€. **Soit 6,50€ le litre.**



34% DE REMISE IMMÉDIATE

3,29€

MÉDITERRANÉE IGP ROSE MARIE
Rosé 2025/75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,70€, soit 4,99€ - 1,70€ = 3,29€. **Soit 4,39€ le litre.**



30% DE REMISE IMMÉDIATE

4,61€

CÔTES DE PROVENCE AOP BILLETTE
Rosé. 75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,98€, soit 6,59€ - 1,98€ = 4,61€. **Soit 6,15€ le litre.**



25% DE REMISE IMMÉDIATE

4,69€

VENTOUX AOP CHARNELLE
Rosé 2025/75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,56€, soit 6,25€ - 1,56€ = 4,69€. **Soit 6,26€ le litre.**



30% DE REMISE IMMÉDIATE

4,13€

CORBIÈRES AOP DOMAINE SAMAREL
Rosé 2025
75 cl. Remise immédiate en caisse de 1,77€, soit 5,90€ - 1,77€ = 4,13€. **Soit 5,51€ le litre.**



le Vin

DU MOIS MAI 2026

LA PETITE FOLIE BLANC ET ROSÉ

34% DE REMISE IMMÉDIATE

4,98€

PAYS D'OC IGP FABRÈGUES SÉLECTION PETITE FOLIE
Rosé ou Blanc 2025/75 cl. Remise immédiate en caisse de 2,57€, soit 7,55€ - 2,57€ = 4,98€. **Soit 6,64€ le litre.**



Situé entre le Massif des Cévennes et la Mer, à deux pas de Pezenas, Le Domaine de Fabrégues est au cœur de 50ha de vignes. Les sols diversifiés, argilo calcaires, basaltiques, et caillouteux, nous apportent une vraie diversité de saveurs.

Je m'attèle à la vinification parcelle, 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. Créée en 2021, à la sortie du confinement, La Petite Folie est née d'un besoin de légèreté, de couleurs et de sourires. Ces 2 cuvées, c'est mon clin d'œil à la vie qui reprend, aux après qui reviennent, aux rires qui résonnent.

LES CARACTÉRISTIQUES

Rosé : Cépages : Cinsault Syrah
Robe : Robe rose très pâle aux nuances peau de pêche
Nez : Belles notes de groseilles et d'agrumes, avec quelques touches de fraises des bois.
Bouche : La bouche est délicate, adrienne et désaltérante. Jolie finale fraîche et minérale.
Blanc : Cépages : Chardonnay, Sauvignon, Picpoul
Robe : Robe jaune pâle aux reflets verts.
Nez : 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.

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 2/3 ans

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