

NÉO - VIGNERONS

Issus d'horizons variés, ces femmes et ces hommes réinventent leur parcours en choisissant le vin. Leur approche, souvent plus libre et engagée, insufflé une énergie nouvelle à la filière.

À travers eux, cette sélection célèbre : des vins vivants et contemporains, une diversité de styles et d'expressions, ainsi qu'un lien renouvelé au terroir et au vivant. Portée par l'équipe experte Monoprix, cette sélection revendique une approche exigeante et engagée pour révéler des signatures, raconter des terroirs et rendre le vin accessible.

BLANCS



Justine Vichard - DOMAINE JUBARE

9.50€

DOMAINE DE ROCHEFOLLE
2025

Beaujolais-Villages

Fin, floral, léger et frais.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
12.67€ le litre



15.90€

DOMAINE LOMBARD,
CUVÉE SIGNATURE MONICAULT
2025

Côtes du Rhône Brézème

Floral, minéral et fruité aux notes
d'amandes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans ou à carafier
aujourd'hui
21.20€ le litre



29.90€

DOMAINE JUBARE
2023

Pouilly-Fuissé

Vif, tendu, beurré, aux notes
de fruits blancs.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
39.87€ le litre



19.90€

MANOIR DE COUCHES,
CUVÉE DES COTEAUX
2023

Rully

Fruits à chair blanche, floral,
belle minéralité.
À servir frais de 10 à 12°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
26.53€ le litre

