



**5.30€**

MESLIE MELON,  
SAUVIGNON ET MELON  
2025

**Vins de France**

Expressif, tendu, aux notes de fruits  
exotiques et citronnées.  
À servir frais, de 6 à 8°C  
À déguster dès à présent  
707€ le litre



**5.90€**

LES COMÈTES,  
SAUVIGNON BLANC  
2025

**Vins de France**

Intense, vit, aux notes de buis,  
citronnelle et de yuzu.  
À servir frais, de 8 à 10°C  
À déguster ou à garder 2 à 3 ans  
787€ le litre



**6.50€**

PAQUET-MONTAGNAC,  
CHARDONNAY  
2025

**Vins de France**

Notes de fruits frais et d'agrumes,  
belle acidité.  
À servir frais, de 10 à 12°C  
À déguster ou à garder 2 à 3 ans  
867€ le litre



**6.90€**

CHÂTEAU COURAC, L'ARTISTE  
2025

**Vins de France**

Brillant, persistant aux notes  
de fleurs blanches.  
À servir à température de cave,  
de 14 à 16°C  
À déguster ou à garder 2 à 3 ans  
920€ le litre



**6.90€**

LES CHARMILLES,  
CHARDONNAY  
2025

**Vins de France**

Alliant fraîcheur et minéralité.  
À servir frais, de 8 à 10°C  
À déguster dès à présent  
920€ le litre



**6.90€**

ASSEMBLAGE TERRES D'ARGILE  
2025

**Vins de France**

Notes d'abricots secs et fruits  
exotiques, finale fraîche.  
À servir frais, de 8 à 10°C  
À déguster dès à présent  
920€ le litre



**7.50€**

SÈISME, CHARDONNAY  
2025

**Vins de France**

Ample et frais aux notes d'agrumes  
et de fruits à chair blanche.  
À servir frais, de 8 à 10°C  
À déguster dès à présent  
10.00€ le litre



**7.50€**

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS,  
LES MULLAUDIÈRES

**Vins de France**

Souple, rond aux notes exotiques.  
À servir frais, de 8 à 10°C  
À déguster dès à présent  
10.00€ le litre



**9.90€**

ROMAN DES VIGNES,  
CUVÉE RÊSIS  
2025

**Vins de France**

Attaque vive, aux notes de fruits  
blancs et d'agrumes.  
À servir frais, de 8 à 10°C  
À déguster ou à garder 2 à 3 ans  
13.20€ le litre

