



5.50€

FAMILLE GUILHEM,
LES VENTS TOURNANTS
2025

I.G.P. Pays d'Oc

Rond, notes de poire et de pêche
blanche, finale exotique.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
733€ le litre



6.90€

FAMILLE DE LORGERIL,
BLANC DE GARILLE
2024

I.G.P. Pays d'Oc

Expressif, grande vivacité, aux notes
d'agrumes et de fleurs blanches.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
920€ le litre



7.50€

CRISTIA COLLECTION, ROLLE
2025

I.G.P. Méditerranée

Vif, droit, aux notes d'agrumes
et d'amande.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
1000€ le litre



8.90€

EN CATIMINI
2024

I.G.P. Pays d'Oc

Acidulé, rond et gourmand,
aux notes de fruits blancs.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
1187€ le litre



9.90€

FAMILLE DE LORGERIL,
LES CÔTEAUX CHARDONNAY,
TERROIR D'ALTITUDE
2024

I.G.P. Pays d'Oc

Frais, léger, aux notes de miel
et vanillées.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
1320€ le litre



9.90€

LOUIS LATOUR
2023

I.G.P. Ardèche

Suave, rond, aux notes florales
et de citrons confits.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
1320€ le litre



10.90€

TRACY & CIE,
LES MARNES SAUVIGNON
2025

I.G.P. Val de Loire

Frais, finale saline aux notes
d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
1453€ le litre

