



6.50€

À PIED D'ŒUVRE
2024

Muscadet

Élégant, notes d'agrumes et note finale amère.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

8.67€ le litre



8.50€

CHÂTEAU DE FONTENAY
L'IMPRÉVU SAUVIGNON
2025

Touraine

Vif, frais et rond, notes d'agrumes et de pêche blanche.

À servir frais, de 8 à 10°C

À garder plus de 3 ans

ou à carafier aujourd'hui

11.33€ le litre



8.50€

DOMAINE CADY, CHENIN
2025

Anjou

Souple, rond, vivace et harmonieux.

À servir à température de cave, de 14 à 16°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

11.33€ le litre



8.60€

LA CROISÉE DES PARCELLES
2025

Montlouis-sur-Loire

Pur, minéral et notes de fleurs blanches.

À servir frais de 8 à 10°C

À déguster dès à présent

11.47€ le litre



9.90€

DOMAINE MEUNIER,
EXPRESSION DE SILEX
2025

Vouvray

Expression minérale puissante et fruitée.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

13.20€ le litre



10.50€

ANTOINE DE LA FARGE,
GRAND VIN
2025

Reuilly

Harmonieux, cristallin et frais.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

14.00€ le litre



11.20€

DOMAINE DE LA COMMANDERIE,
TRADITION
2025

Quincy

Très aromatique, aux notes de pêche de vigne et d'abricots.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster dès à présent

14.93€ le litre