



5.70€

LES ANIMALS, OURS BLANC
2025

Luberon

Notes de pêche, de poire et fleurs blanches, une belle vivacité.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
760€ le litre



6.90€

DOMAINE PÉLAQUIÉ
2025

Laudun

Frais, ample, aux notes de genêts et d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
9.20€ le litre



7.50€

FERRATON PÈRE & FILS,
SAMORÉNS
2025

Côtes-du-Rhône

Droit, vif et harmonieux, aux notes de fruits blancs et de miel.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
10.00€ le litre



8.90€

CHÂTEAU DE NAGES,
SÉLECTION PARCELLAIRE
2024

Costière de Nîmes

Chamu, finale fraîche et longue, aux notes salines.
À servir frais de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
11.87€ le litre



14.90€

DOMAINE BELLE,
REFLETS ARGENTÉS
2024

Crozes-Hermitage

Riches, élégants, et notes salines.
À servir frais de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans ou à carafier aujourd'hui
19.87€ le litre



36.10€

DAUVERGNE RAVIER X PILON
2025

Condrieu

Riches, gourmands, notes d'abricot et de fleurs blanches, précis et élégant.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
48.13€ le litre



8.50€

DOMAINE
PHILIPPE & SYLVAIN RAVIER
2025

Apremont

Grande fraîcheur, belle minéralité, aux notes citronnées et mentholées.
À servir à température de cave, de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
11.33€ le litre

