



6.50€

FAMILLE DE LORGERIL,
LA CÔTE DES GRIVES
2025

Languedoc

Onctueux, ample et harmonieux,
aux notes de vanille et fleurs
de vigne.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster dès à présent
8.67€ le litre



8.90€

HECHT & BANNIER
2025

Picpoul de Pinet

Vif, ciselé aux touches iodées.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

11.87€ le litre



9.50€

CHÂTEAU TERAMAS,
ASTRUC CHARDONNAY
2025

Limoux

Riche, élégant, équilibre
remarquable.

À servir frais, de 8 à 10°C

À garder plus de 3 ans

ou à carafier aujourd'hui

12.67€ le litre



10.90€

MAS AMIEL, VERTIGO
2025

Côtes-du-Roussillon

Symbiose de notes de fruits à chair
blanche et de fraîcheur.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

14.53€ le litre



12.10€

CHÂTEAU L'HOSPITALET,
LA RÉSERVE
2024

Languedoc - La Clape

Ample, puissant, rond et complexe.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster dès à présent

16.13€ le litre



8.50€

VILLA MAGALONE
2025

Coteaux d'Aix-en-Provence

Ample, aux notes d'agrumes
et de fruits secs.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

11.33€ le litre



8.90€

DOMAINE DE LA SANGLIÈRE,
SIGNATURE
2025

Côtes-de-Provence

Fin, élégant, minéral
avec des notes d'agrumes.

À servir frais de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

11.87€ le litre



11.90€

BASTIDE
2025

Cassis

Frais, notes iodées
et d'agrumes expressifs.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

15.87€ le litre



15.90€

DOMAINE LIGENDA
2025

Patrimoine

Rond, belle amplitude aromatique
et belle structure.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster dès à présent

21.20€ le litre

