

LES ROSÉS

Des cuvées légères et fraîches, portées par des notes aromatiques de petits fruits rouges, d'agrumes et de fleurs.



4.50€

NIKKIE
2025

I.G.P. Méditerranée

Floral, fruité et bel équilibre.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
6€ le litre



4.90€

VALLÉE DES REINES
2025

Cabernet d'Anjou

Gourmand, sucré
et aux notes de fraise.
À servir frais, de 6 à 8°C
À déguster dès à présent
6.53€ le litre



5.70€

LES ANIMALS, ÉLÉPHANT ROSE
2025

Luberon

Gourmand, salin aux notes
de fruits rouges.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
7.60€ le litre



6.80€

LA NÉGLY, ÉCUME
2025

Languedoc

Frais, soyeux et élégant aux notes
d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
9.07€ le litre



7.30€

CHÂTEAU COURAC, L'ARTISTE
2025

Vins de France

Amylique, floral aux notes
exotiques.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
9.73€ le litre



8.90€

DOMAINE DE L'ALLAMANDE,
TRIANGLE D'OR
2025

Côtes-de-Provence

Fin, minéral aux notes de pomele,
de citron et de litchi.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
11.87€ le litre



11.90€

CHÂTEAU ROSELINE,
HARMONIE
2025

Côtes-de-Provence

Fin, gourmand, notes de pêches
et de fraises fraîches, finale confite.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
15.87€ le litre



12.90€

DOMAINE FIUMICICOLI
2025

Sartene

Ample, soyeux aux notes de
mangue.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
17.20€ le litre



13.90€

CHÂTEAU DE SAINT MARTIN,
RÉSERVE DES GENTES DAMES
2025

Côtes-de-Provence

Gourmand, rond, structuré
et élégant.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
18.53€ le litre

