



4.90€

ENCIERRO
2025

Espagne

Léger, fruité et gourmand.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
6.53€ le litre



4.90€

QUINTA DE SAO SEBASTIAO,
CUVÉE Q.S.S RARE
2024

Portugal

Frais, fruité et finale épicée.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
6.53€ le litre



7.90€

FINCA ARGENTINA, MALBEC
2025

Argentine

Rond, épicé et généreux.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
10.53€ le litre



8.90€

PURATO NERO D'AVOLA
2025

Italie

Intense, fruité et équilibré.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
11.87€ le litre



9.50€

INTEGRO PRIMITIVO
2025

Italie

Notes de violettes,
d'épices et de cerises griottes.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
12.67€ le litre



12.50€

FONTANAFREDDA
2023

Italie

Fruité, vif, notes de cerise et tanins
souples.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
16.67€ le litre



13.90€

FATTORIA DI CINCIANO
2023

Italie

Dense, équilibré avec une finale épicée.
À servir à température de cave
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
18.53€ le litre

