



8.90€

JEAN MARC AUOUX, PRESTIGE
2025

Beaujolais

Vif, léger, équilibré et élégant.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
11.87€ le litre



9.50€

DOMAINE DE LA BOISSELIÈRE
2025

Chiroubles

Harmonieux et fruité,
élégant aux tanins soyeux.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
12.67€ le litre



9.90€

DOMAINE DES VIEILLES CAVES
2022

Moulin-à-Vent

Ample, structuré aux tanins fins.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
13.20€ le litre



11.20€

GEORGES DUBCEUF
2022

Juliéna

Tendre, charnu aux notes fruitées.
À servir à température de cave
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
14.93€ le litre



11.50€

FRUCTUS AGAPÉ
2023

Beaujolais Lantigné

Frais, souple et notes de fruits
noirs.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
15.33€ le litre



11.90€

DOMAINE DE LA CROIX
DESSAIGNE
2024

Côtes-de-Brouilly

Rond, expressif et finale épicée.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
15.87€ le litre



12.90€

CHÂTEAU BELLEVUE,
LES CHARMES
2023

Morgon

Élegant, délicat et notes florales.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster dès à présent
17.20€ le litre



12.90€

JOSEPH DESHAIES,
LA VERCHÈRE
2023

Fleurie

Délicat, floral aux tanins souples.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
17.20€ le litre