

**8.90€**

DOMAINE
MAURICE LAPALUS ET FILS,
PIERRECLOS
2025

Mâcon village

Éclatant, délicat aux notes
fruitées et épicées.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
11,87€ le litre

**11.90€**

LOUIS JADOT
2024

Coteaux Bourguignons

Ample, équilibré et fruité.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
15,87€ le litre

**23.50€**

DOMAINE ROUX PÈRE ET FILS
2023

Saint-Aubin

Bouche grasse et soyeuse,
avec des notes de framboise.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
31,33€ le litre

**24.90€**

CHÂTEAU DE SASSANGY
2023

Santenay

Fin et léger avec des notes de framboise.
À servir à température de cave
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
33,20€ le litre

**9.90€**

ANDRÉ GOICHOT, PINOT NOIR
2023

Bourgogne

Harmonieux, équilibré et texture
soyeuse.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
13,20€ le litre

**12.90€**

PIERRE MAIZIÈRE
2025

**Bourgogne
Hautes-Côtes-de-Nuits**

Équilibré aux notes de réglisse,
de cerise et de violette.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
17,20€ le litre

**23.90€**

DOMAINE DES CHAUCHOUX,
LES CHAUCHOUX TASTEVINAGE
2023

Rully

Attaque souple, tendre aux notes
de fruits rouges.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
31,87€ le litre

**24.90€**

ALBERT BICHOT
2023

Fixin

Élégant aux notes florales de roses
et violettes, notes fruitées de cerises
et de framboises.
À servir à température de cave
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
33,20€ le litre

