



24.90€

LOUIS LATOUR
2022

Maranges

Concentré et velouté aux notes de cerises et de réglisse.
À servir à température de cave, de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
33.20€ le litre



24.90€

DOMAINE VINCENT LUMPP,
CLOS SAINT-PAUL
2024

Givry 1^{er} cru

Délicat et complexe, avec des notes fruitées, de violette et une touche épicée.
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



25.10€

MARSANNAY DU CHÂTEAU
2023

Marsannay

Élégant, subtil et concentré.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
33.47€ le litre



29.90€

DOMAINE CHANSON
2022

Mercurey

Notes florales et fruitées, fruits rouges mûrs.
À servir frais de 10 à 12°C
À déguster dès à présent
39.87€ le litre



25.90€

JOSEPH DROUHIN
2023

Santenay

Intense et fruité aux notes de mûres, de myrtilles et de grenadine.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
34.53€ le litre



30.90€

PIERRE MAIZIÈRE
2025

Gevrey-Chambertin

Fiche, corsé aux tanins veloutés.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
41.20€ le litre



32.90€

MAISON CHANDESAIS
2023

Chassagne-Montrachet

Élégant, frais, notes de café.
À servir à température de cave, de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans ou à carafier aujourd'hui
43.87€ le litre

