



4.80€

ECLAT DE TRUFFES
2025

Luberon

Délicat, floral, frais et gourmand.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
6.40€ le litre



5.90€

DAUVERGNE ET RANVIER,
DE NATURA RERUM
2025

Côtes-du-Rhône

Fruit éclatant, rond et tendre.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
7.87€ le litre



6.50€

DOMAINE PÉLAQUIÉ
2023

Laudun

Fin et puissant.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
8.67€ le litre



6.50€

LE DÉBAT
2023

Cairanne

Rond, juteux et mûr.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
8.67€ le litre



6.90€

DAUVERGNE ET RANVIER
2025

Côtes-du-Rhône

Explosion de notes fruitées
et d'épices douces.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
9.20€ le litre



7.50€

PHILIPPE LAMBERT, SABLET
2024

Côtes-du-Rhône Villages

Chaleureux aux notes de fruits
noirs épicés.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
10.00€ le litre



7.50€

COLOMBO & FILLE, COLOMBO
2024

Côtes-du-Rhône

Séduisant et persistant aux notes
de fruits noirs et de garigue.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
10.00€ le litre



7.90€

DOMAINE DE CRISTIA
2024

Ventoux

Aéré et fruité aux notes de fruits
rouges et finale épicée.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
10.53€ le litre



8.50€

SIFFREIN GAUTIER,
BLACK FRUITS
2023

Côtes-du-Rhône Villages

Élégant, attaque fraîche aux notes
de fruits noirs.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
11.33€ le litre



9.90€

FAMILLE PERRIN,
PEYRE BLANCHE
2024

Cairanne

Puissant, raffiné, attaque fraîche,
soyeux.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
13.20€ le litre