



11.90€

DOMAINE BRUNELY
2024

Vacqueyras

Structuré, puissant, notes de fruits noirs épicés.
À servir à température de cave de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
15.87€ le litre



12.50€

CHEVALIER DES EVIGNEAUX,
VIEILLES VIGNES
2020

Rasteau

Puissant et complexe.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans ou à carafier aujourd'hui
16.67€ le litre



15.90€

MAISON FERRATON,
LA MATINIÈRE
2023

Crozes-Hermitage

Rond aux notes de cerises et framboises.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
21.20€ le litre



16.50€

DAUVERGNE ET RANVIER,
VIN RARE
2024

Saint-Joseph

Élégant, équilibré et épicé.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans ou à carafier aujourd'hui
22.00€ le litre



21.90€

GAILLARD CUILLERON VILLARD
2024

Crozes-Hermitage

Gourmand, notes de fruits rouges et d'épices.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
29.20€ le litre



22.90€

DOMAINE DE LONGUE TOQUE
2019

Gigondas

Corsé, riche, notes de réglisse et de chocolat.
À servir à température de cave, de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans ou à carafier aujourd'hui
30.53€ le litre



23.90€

GAILLARD CUILLERON VILLARD
2024

Saint-Joseph

Puissant, équilibré et profond.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
31.87€ le litre



29.90€

VIGNOBLE SIMIAN,
LES CLEFS DU CALADAS
2023

Châteauneuf-du-Pape

Attaque souple aux notes de fruits mûrs et finale épicée.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans ou à carafier aujourd'hui
39.87€ le litre



10.90€

DOMAINE TROSSET,
PISTE NOIRE
2024

Arbin Mondeuse

Équilibre harmonieux aux notes de violettes et de poivre.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
14.53€ le litre



9.90€

CATTIN, SAUVAGE
2025

Alsace Pinot Noir

Expressif et gourmand aux notes de fruits rouges.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
13.20€ le litre

