



7.90€

CHÂTEAU DE LA ROULERIE,
LE P'TIT CAB
2025

Anjou

Frais, croquant et notes de fruits
rouges.
À servir frais, de 10 à 12°C
À déguster dès à présent
10.53€ le litre



7.90€

CHÂTEAU DE FONTENAY,
L'IMPREVU CABERNET FRANC CÔT
2023

Touraine

Puissant aux notes de cerises
griottes et sous-bois
et finale délicatement vanillée.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
10.53€ le litre



8.50€

DOMAINE CADY
2024

Anjou

Intense et frais aux notes de fruits
rouges et noirs.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
11.33€ le litre



8.50€

LES TERRASSES
2025

Saumur-Champigny

Souple et soyeux aux notes
de chocolat.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
11.33€ le litre



8.90€

DOMAINE DE LA LANDE
2025

Bourgueil

Généreux, équilibré et complexe.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
11.87€ le litre



9.50€

CUVÉE DES VOLCANS
2023

Côte Auvergne

Notes de cassis et grenadine
souligné par une note fumée.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
12.67€ le litre



9.90€

COULY-DUTHEIL,
CUVÉE LES TUFFEAULIÈRES
2024

Chinon

Souple et fruité aux notes de petits
fruits rouges.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
13.20€ le litre



11.90€

DOMAINE GROSBOIS, MOLIERIS
2024

Chinon

Souple et soyeux aux notes
de fruits rouges et réglisse.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
15.87€ le litre



12.10€

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS,
LES SILICES
2025

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Chaleureux, gourmand et tanins
soyeux.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
16.13€ le litre



13.50€

DOMAINE DE L'ENCHANTOIR,
LA BICHE
2023

Saumur

Souple, gourmand, bombe
de fruits.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
18.00€ le litre



15.90€

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS,
LES HAUTS GAGNÉS
2025

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Gourmand aux notes de fruits noirs
et légèrement boisé.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
21.20€ le litre

