



7.50€

MAISON VENTENAC,
LE P'TIT JULES
2022

Cabardès

Fin et soyeux aux notes de fruits
rouges et épicées.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
10.00€ le litre



7.90€

DOMAINE AMPELOUS,
CHEZ CLOVIS
2023

Minervois

Oncueux et concentré.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
10.53€ le litre



8.50€

CHÂTEAU LA NÉGLY, LÉCUME
2022

Languedoc

Soyeux, frais et subtilement salin.
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



8.90€

MAS DE LUNÈS
2023

**Languedoc -
Grès de Montpellier**

Complexe, équilibré, finale
mentholée fraîche.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
11.87€ le litre



9.50€

L'EMPREINTE DU L...
SIGNATURES DU SUD
2024

Pic Saint-Loup

Intense et frais aux notes de fruits
rouges mûrs et épicées.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
12.67€ le litre



9.90€

DOMAINE DE COURSAC,
LES GARIGUETTES
2024

Languedoc

Fin et délicat aux notes
de framboises et de cassis.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
13.20€ le litre



9.90€

CHÂTEAU DES BORMETTES,
PIC SAINT MARTIN
2024

Côtes-de-Provence

Frais, velouté aux notes cacaotées.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
13.20€ le litre



10.90€

GEORGES BERTRAND,
LA GRANDE CUVÉE
2023

Corbières-Boutenac

Complexe, notes épicées et de fruits
noirs confiturés, finale boisée.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
14.53€ le litre



11.50€

FAMILLE DE LORGERIL,
LE CIFFRE TAUROL,
TERROIR D'ALTITUDE
2023

Saint-Chinian

Intense aux notes de confiture
de framboises.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
15.33€ le litre

