



7.80€

LIONEL OSMIN, TANNAT
SÉLECTION PARCELLAIRE
2022

Madiran

Dense, puissant et profond.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
10.40€ le litre



9.10€

LIONEL OSMIN & CIE,
MARCELLAC
2023

Marcillac

Expressif, frais, souple et gourmand.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
12.13€ le litre



11.90€

CHÂTEAU LA TILLERIE
2020

Péchamant

Texture serrée, fraîcheur réglissée,
mature.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
15.87€ le litre



18.90€

CHÂTEAU LAGRÉZETTE,
MALBEC
2022

Cahors

Puissant, intense aux fruits mûrs.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
25.20€ le litre



4.90€

DAUVERGNE ET RANVIER,
VIN GOURMAND
2025

Bordeaux

Rond, souple, harmonieux,
et gourmand.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
6.53€ le litre



5.70€

CHÂTEAU GRUMONT
2022

Cadillac Côtes-de-Bordeaux

Agréable, souple, tanins puissants.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
26.0€ le litre



5.90€

CHÂTEAU CLOU DU PIN,
PREMIUM
2022

Bordeaux Supérieur

Équilibré, dense aux fruits frais.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
29.7€ le litre



6.50€

CHÂTEAU FOUGAS, MERLOT
2024

Côtes De Bourg

Tendre, gourmand, notes de moka.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
8.67€ le litre



6.90€

CHÂTEAU SAINTE MARIE
2024

Entre-Deux-Mers

De caractère, notes de fruits
rouges mûrs.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
9.20€ le litre



6.90€

CHÂTEAU SAINTE BARBE,
LES ARGILES
2023

Bordeaux

Souple, gourmand aux notes
fraîches.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
9.20€ le litre



8.90€

CHÂTEAU CÔTE MONPEZAT
2020

Castillon Côtes-De-Bordeaux

Ample, tonifié aux fruits noirs.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
11.87€ le litre

