



19.90€

CHÂTEAU ARCOLE
2022

Saint-Émilion Grand Cru

Intense, toasté,
suave et charmeur.
À servir à température
ambiante, de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
26.53€ le litre



20.50€

CHÂTEAU FOURCAS
HOSTEN
2016

Listrac-Médoc

Harmonieux, tanins fins
et précis.
À servir à température
ambiante, de 16 à 18°C
À déguster
ou à garder 2 à 3 ans
27.33€ le litre



21.10€

ESPRIT DE GLORIA
2020

Saint-Julien

Souple, structuré
aux tanins soyeux.
À servir à température
ambiante, de 16 à 18°C
À déguster
ou à garder 2 à 3 ans
28.73€ le litre



23.50€

FLEUR DE PEDESCLAUX
2019

Pauillac

Souple, croquant
aux tanins fins.
À servir à température
ambiante, de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
31.33€ le litre



23.90€

CHÂTEAU PAVIL DE LUZE
2018

Margaux

Finesse, notes de fruit
croquant.
À servir à température
ambiante, de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
31.87€ le litre



25.90€

LES DEMOISELLES
DE LARRIVET HAUT-BRION
2020

Pessac-Léognan

Intense, dense, gourmand et
velouté.
À servir à température
ambiante, de 16 à 18°C
À déguster dès à présent
34.53€ le litre



27.50€

CHÂTEAU DU MAYNE
2022

Pomerol

Ample, velouté et finale
persistante.
À servir à température
ambiante, de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
36.67€ le litre



29.90€

CHÂTEAU MOULIN
DE LA ROSE
2020

Saint-Julien

Généreux, frais
et tanins crémeux.
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



15.90€

CHÂTEAU EDMUS,
CUVÉE CÉLÉBRATION 87 EDMUS
2024

Puisseguin Saint-Émilion

Attaque souple, texture élégante,
aux notes de fruits rouges et noirs.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
21.20€ le litre



LAURENT DAVID - CHÂTEAU EDMUS

Pouvez-vous nous présenter la cuvée Célébration et nous expliquer ce qui la rend unique ?

On a voulu travailler quelque chose qui soit sur le fruit croquant, gourmand et l'idée c'est d'avoir un vin que l'on puisse boire immédiatement. On s'est rendu compte que 95% des gens buvaient une bouteille dans les 2 h après leur achat, donc il était essentiel de proposer un vin qui soit prêt à être apprécié tout de suite.

Comment conseillez-vous de servir et de déguster ce vin pour en révéler toute la gourmandise ?

Personnellement, je l'aime particulièrement après une quinzaine de minutes au réfrigérateur, dans le bac à légumes. Juste le temps de le rafraîchir légèrement. À cette température, le fruit explose et révèle toute sa gourmandise.

Vous vous définissez comme un "néo-vignerons".

Qu'est-ce que cela signifie pour vous ?

Pour moi, c'est une vraie distinction. Je ne suis pas devenu vigneron par héritage. Personne dans ma famille n'exerçait ce métier. J'ai choisi cette voie par passion.