

L'ART DE L'EXCELLENCE

Sélectionnés parmi les appellations les plus prestigieuses de France, ces vins incarnent l'excellence de terroirs d'exception et le savoir-faire de domaines reconnus. Bourgogne et Bordeaux se rencontrent au travers de cuvées rares et raffinées,

choisies pour leur potentiel d'évolution, leur complexité aromatique et leur capacité à traverser les années. Des vins de caractère, portés par de grands millésimes. Une collection destinée aux amateurs de belles bouteilles, aux collectionneurs.



39.10€

CHÂTEAU DE PRESSAC
2019

Saint-Émilion Grand Cru

Élegant, dense et fruité aux notes de tabac et de vanille.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
52.13€ le litre



39.90€

DOMAINE CHANSON, BASTION
2017

Beaune-Premier-Cru

Complexe et gourmand aux notes de fruits rouges, d'épices et de vanille.
À servir frais, de 10 à 12°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
53.20€ le litre



59.10€

DOMAINE BOUZEREAU GRÛÈRE
2023

Meursault

Vivacité de notes d'agrumes et de notes boisées.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
78.80€ le litre



75.10€

HOSPICES DE BEAUNE,
CUVÉE SUZANNE CHAUDRON
2023

Pommard

Puissant, complexe, floral aux notes de fruits frais et de pomme.
À servir à température de cave de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
100.13€ le litre