

MONOPRIX

du 11 au 27 septembre

FOIRE AUX VINS

Retrouvez toutes nos promotions dans le **calendrier des offres**.

Les 13, 20 et 27 septembre, uniquement pour les magasins ouverts le dimanche. Toutes les bouteilles présentées dans ce catalogue sont au format 75 cl, sauf mention contraire.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ILS INCARNENT LES VINS...



François-Xavier Barc
COMPLICES DE LOIRE



Laurent David
CHÂTEAU EDMUS



Mathilde Alleton
CHAMPAGNE DEVAUX



Geoffrey Gobillard
JM GOBILLARD & FILS



Adrien Legras
DOMAINE
ANTOINE DE LA FARGE



Philippe Carli
CHÂTEAU DE FONTENAY



Marie Baralon
DOMAINE HAUT LIROU



Astrid et Max de Pourtales
CHÂTEAU DOYAC



Paul Guillet
CHÂTEAU MAZEROLLES



Justine Vichard
DOMAINE JUBARE

ON VOUS LES FAIT DÉCOUVRIR.

FOIRE AUX VINS

DU GRAIN _____ AU VERRE

Cette année, notre sélection rassemble plus de 280 vins* complétée par 35 exclusivités** sur [monoprix.fr](https://www.monoprix.fr).
Derrière chaque bouteille, un travail de dégustation exigeant : plus de 1 200 vins français et étrangers ont été dégustés à l'aveugle par nos experts afin de ne retenir que ceux qui se distinguent par leur équilibre, et leurs caractéristiques.

Pépites confidentielles, grands classiques, découvertes accessibles ou cuvées plus pointues : cette sélection a été pensée pour tous les goûts, des amateurs avertis aux plus curieux. Autant de cuvées à explorer au fil de ce guide.

RETROUVEZ TOUTES NOS PROMOTIONS
DANS LE CALENDRIER DES OFFRES.

SOMMAIRE

PAGES 4 - 5	Les néo-vignerons
PAGES 6 - 18	Les blancs
PAGE 19	Les rosés
PAGES 20 - 35	Les rouges
PAGE 36	Les demi-bouteilles
PAGE 37	L'art de l'excellence
PAGES 38 - 41	Les effervescents
PAGE 43	Les sans alcool



Sélection Bio :
issus de raisins cultivés sans pesticides de synthèse, ils proviennent de l'agriculture biologique ou biodynamique.



Exclusivité Monoprix :
une sélection exigeante de vins dégustés et soigneusement retenus pour leur richesse, leurs qualités organoleptiques et l'équilibre de leurs arômes.



Sélection Monoprix :
des vins de confiance, sélectionnés par l'équipe Vins Monoprix ou le Jury Monoprix Gourmet avec Bettane+Desseauve.

Toutes les bouteilles présentées dans ce catalogue sont au format 75 cl, sauf mention contraire.

* Exclusivités web valable uniquement pour les commandes passées depuis l'Île-de-France sur le site [courses.monoprix.fr](https://www.courses.monoprix.fr).

NÉO - VIGNERONS

Issus d'horizons variés, ces femmes et ces hommes réinventent leur parcours en choisissant le vin. Leur approche, souvent plus libre et engagée, insufflé une énergie nouvelle à la filière.

À travers eux, cette sélection célèbre : des vins vivants et contemporains, une diversité de styles et d'expressions, ainsi qu'un lien renouvelé au terroir et au vivant. Portée par l'équipe experte Monoprix, cette sélection revendique une approche exigeante et engagée pour révéler des signatures, raconter des terroirs et rendre le vin accessible.

BLANCS



Justine Vichard - DOMAINE JUBARE

9.50€

DOMAINE DE ROCHEFOLLE
2025

Beaujolais-Villages

Fin, floral, léger et frais.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
12.67€ le litre



15.90€

DOMAINE LOMBARD
CUVÉE SIGNATURE MONICAULT
2025

Côtes du Rhône Brézème

Floral, minéral et fruité aux notes d'amandes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans ou à carafier aujourd'hui
21.20€ le litre



29.90€

DOMAINE JUBARE
2023

Pouilly-Fuissé

Vif, tendu, beurré, aux notes de fruits blancs.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
39.87€ le litre



19.90€

MANOIR DE COUCHES
CUVÉE DES COTEAUX
2023

Rully

Fruits à chair blanche, floral, belle minéralité.
À servir frais de 10 à 12°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
26.53€ le litre



11.90€

CHÂTEAU DOYAC
2019

Haut-Médoc

Fruité aux notes de mûre, de bleuet,
d'amandes toastées et de vanille.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
15,87€ le litre



12.80€

CHÂTEAU MAZEROLLES, GRAND VIN
2022

Blaye Côtes-de-Bordeaux

Expressif, tanins fins, bel équilibre.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
17,07€ le litre



ROUGES



Paul Guillet - CHÂTEAU MAZEROLLES

15.90€

CHÂTEAU EDMUS,
CUVÉE CÉLÉBRATION BY 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



15.90€

DOMAINE LOMBARD,
CUVÉE CULTÉ MONICAULT
2024

Côtes du Rhône Brézème

Puissant, glorieux aux tanins satinés.
À servir à température de cave, de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier dès aujourd'hui
21,20€ le litre



20.90€

CHÂTEAU TOUR DE PRESSAC
2020

Saint-Émilion Grand Cru

Juteux, rond et porté par un boisé
bien fondu.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
27,87€ le litre



LES BLANCS

Les vins blancs jouent la carte de la fraîcheur, entre des notes d'agrumes, de fleurs blanches, de fruits exotiques et des notes beurrées.



BRIOCHE



BEURRE FRAIS



MINÉRAL SALIN



AMANDE FRAÎCHE



COING



MIEL



LITCHI



PAIN GRILLÉ



HERBE COUPÉE



VANILLE



NOISETTE GRILLÉE



AGRUMES



5.30€

MESLIE MELON,
SAUVIGNON ET MELON
2025

Vins de France

Expressif, tendu, aux notes de fruits
exotiques et citronnées.
À servir frais, de 6 à 8°C
À déguster dès à présent
707€ le litre



5.90€

LES COMÈTES,
SAUVIGNON BLANC
2025

Vins de France

Intense, vit, aux notes de buis,
citronnelle et de yuzu.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
787€ le litre



6.50€

PAQUET-MONTAGNAC,
CHARDONNAY
2025

Vins de France

Notes de fruits frais et d'agrumes,
belle acidité.
À servir frais, de 10 à 12°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
867€ le litre



6.90€

CHÂTEAU COURAC, L'ARTISTE
2025

Vins de France

Brillant, persistant aux notes
de fleurs blanches.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
920€ le litre



6.90€

LES CHARMILLES,
CHARDONNAY
2025

Vins de France

Alliant fraîcheur et minéralité.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
920€ le litre



6.90€

ASSEMBLAGE TERRES D'ARGILE
2025

Vins de France

Notes d'abricots secs et fruits
exotiques, finale fraîche.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
920€ le litre



7.50€

SÈISME, CHARDONNAY
2025

Vins de France

Ample et frais aux notes d'agrumes
et de fruits à chair blanche.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
10.00€ le litre



7.50€

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS,
LES MULLAUDIÈRES

Vins de France

Souple, rond aux notes exotiques.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
10.00€ le litre



9.90€

ROMAN DES VIGNES,
CUVÉE RÊSIS
2025

Vins de France

Attaque vive, aux notes de fruits
blancs et d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
13.20€ le litre



**5.50€**

FAMILLE GUILHEM,
LES VENTS TOURNANTS
2025

I.G.P. Pays d'Oc

Rond, notes de poire et de pêche
blanche, finale exotique.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
733€ le litre

**6.90€**

FAMILLE DE LORGERIL,
BLANC DE GARILLE
2024

I.G.P. Pays d'Oc

Expressif, grande vivacité, aux notes
d'agrumes et de fleurs blanches.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
920€ le litre

**7.50€**

CRISTIA COLLECTION, ROLLE
2025

I.G.P. Méditerranée

Vif, droit, aux notes d'agrumes
et d'amande.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
1000€ le litre

**8.90€**

EN CATIMINI
2024

I.G.P. Pays d'Oc

Acidulé, rond et gourmand,
aux notes de fruits blancs.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
1187€ le litre

**9.90€**

FAMILLE DE LORGERIL,
LES CÔTEAUX CHARDONNAY,
TERROIR D'ALTITUDE
2024

I.G.P. Pays d'Oc

Frais, léger, aux notes de miel
et vanillées.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
1320€ le litre

**9.90€**

LOUIS LATOUR
2023

I.G.P. Ardèche

Suave, rond, aux notes florales
et de citrons confits.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
1320€ le litre

**10.90€**

TRACY & CIE,
LES MARNES SAUVIGNON
2025

I.G.P. Val de Loire

Frais, finale saline aux notes
d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
1453€ le litre





3.90€

QUINTA DE SAO SEBASTIAO,
FORTE DO CEGO
2025

Portugal

Frais, équilibré, finale saline
et citronnée.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
5.20€ le litre



4.90€

ENCIERRO
2025

Espagne

Sec, floral, notes d'agrumes
et de fruits.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
6.53€ le litre



5.10€

STAR OF AFRICA,
CHENIN BLANC
2025

Afrique du Sud

Frais aux notes de litchi, d'ananas
et de poine.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
6.80€ le litre



6.60€

DO RIOJA SOTAVENTO VERDEJO
2024

Espagne

Aromatique, vif et notes d'agrumes.
À servir frais, de 10 à 12°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
8.80€ le litre



7.50€

RHEINHESSEN HORIZN29,
RIESLING
2025

Allemagne

Frais, précis, cristallin et croquant.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
10.00€ le litre



7.50€

RHEINHESSEN HORIZN29,
CABERNET BLANC
2025

Allemagne

Frais et vif, aux notes de cassis
et d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
10.00€ le litre



**6.10€**LES CANUTS, CHARDONNAY
2024**Côteaux du Lyonnais**

Subtil, aux notes
de pamplemousse
et finale minérale.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
8,13€ le litre

**8.50€**MAISON CHANDESAIS
2025**Bourgogne Aligoté**

Frais, aux notes de pomme verte
et de citron.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder
2 à 3 ans
11,33€ le litre

**9.90€**DOMAINE
MAURICE LAPALUS ET FILS
2025**Bourgogne Aligoté**

Très expressif, attaque fraîche,
aux notes de fruits exotiques.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
13,20€ le litre

**9.90€**LA CHABLISIENNE,
ÉMOTIONS MINÉRALES,
CHARDONNAY
2024**Bourgogne**

Généreuse, juteuse, finale
crémeuse persistante.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder
2 à 3 ans
13,20€ le litre

**11.90€**DAMPT FRÈRES,
PIERRES BLANCHES
2024**Bourgogne Tonnerre**

Vif, minéral aux notes citronnées.
À servir frais de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 ou 3 ans
15,87€ le litre

**12.50€**PIERRE MAIZIÈRE
2023**Bourgogne
Hautes-Côtes-de-Nuits**

Gras, constitution solide
et équilibrée.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
16,67€ le litre

**29.90€**DOMAINE JUBARE
2023**Pouilly-Fuissé**

Vif, tendu, beurré,
aux notes de fruits blancs.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster
ou à garder 2 à 3 ans
39,87€ le litre

JUSTINE VICHARD - DOMAINE JUBARE**D'où vient le nom "Cuvée 23" et que représente-t-il pour le Domaine Jubare ?**

Jubare, c'est Justine (moi), Barthélémy, mon mari, Eugène et Ernest, nos deux enfants. Et 23, c'est notre première cuvée sur ce domaine.

Que représente ce projet et cette cuvée dans votre parcours de vignerons ?

C'est un vin que nous imaginons depuis plus de dix ans. Il nous a fallu plus de dix années pour trouver ce domaine et construire ce projet. Aujourd'hui, la réalité dépasse tout ce que nous avons imaginé.

Quelle relation entretenez-vous avec les vignes et le terroir de Fuissé ?

Nous avons la chance de cultiver un parcellaire qui était là avant nous et qui sera encore là après nous. Il est chargé d'histoire, et nous essayons simplement d'y apporter notre petite touche.



12.50€

LA CHABLISIENNE, VIBRANT
2024

Petit Chablis

Élégant, tendu et floral.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
16,67€ le litre



13.90€

DOMAINE AUVIGUE
2023

Mâcon Solutré-Pouilly

Frais et généreux, aux notes
d'agrumes et mentholées.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
18,53€ le litre



13.90€

DOMAINE CHANSON,
RÉSERVE DU BASTION,
CHARDONNAY
2022

Bourgogne

Notes boisées et mentholées,
et de fleurs blanches.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
18,53€ le litre



14.90€

LA BURGONDIE, LES MILLIÈRES
2024

Montagny 1^{er} cru

Notes d'amandes, noisettes,
et de fleurs blanches.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
19,87€ le litre



14.90€

LA CHABLISIENNE,
LA PIERRELÉE
2023

Chablis

Riches, tendus, finale salivante
aux notes d'agrumes et de silex.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
19,87€ le litre



17.90€

MAISON JOSEPH DROUHIN,
LES CRAYS
2024

Mâcon-Lugny

Notes de pêches, florale
et une finale minérale.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
23,87€ le litre



19.90€

ANDRÉ GOICHOT
2023

Pouilly-Vinzelles

Élégant et opulant, aux notes
de noisettes, agrumes, fruits blancs
et miel.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
26,53€ le litre



19.90€

DOMAINE CHANSON
2023

Viré-Clessé

Rond, aux notes d'abricots
et de pêches jaunes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
26,53€ le litre



25.50€

DOMAINE CHANSON
2024

Rully

Vif, minéral, aux notes boisées
et florales.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
34,00€ le litre



27.10€

ANDRÉ GOICHOT
2023

Saint-Romain

Minéral, notes de tilleul,
s'arrondit avec l'âge.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
36,13€ le litre



29.90€

DOMAINE
JEAN-FRANÇOIS COMBIER
2022

Pouilly-Fuissé

Séduisant, équilibré aux notes
toastées.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
39,87€ le litre



31.90€

DOMAINE DE BEAUREGARD,
VERS CRAS
2023

Pouilly-Fuissé 1^{er} cru

Tendu, salin, fine amertume.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
42,53€ le litre





6.50€

À PIED D'ŒUVRE
2024

Muscadet

Élégant, notes d'agrumes et note finale amère.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

8.67€ le litre



8.50€

CHÂTEAU DE FONTENAY
L'IMPRÉVU SAUVIGNON
2025

Touraine

Vif, frais et rond, notes d'agrumes et de pêche blanche.

À servir frais, de 8 à 10°C

À garder plus de 3 ans

ou à carafier aujourd'hui

11.33€ le litre



8.50€

DOMAINE CADY, CHENIN
2025

Anjou

Souple, rond, vivace et harmonieux.

À servir à température de cave, de 14 à 16°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

11.33€ le litre



8.60€

LA CROISÉE DES PARCELLES
2025

Montlouis-sur-Loire

Pur, minéral et notes de fleurs blanches.

À servir frais de 8 à 10°C

À déguster dès à présent

11.47€ le litre



9.90€

DOMAINE MEUNIER,
EXPRESSION DE SILEX
2025

Vouvray

Expression minérale puissante et fruitée.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

13.20€ le litre



10.50€

ANTOINE DE LA FARGE,
GRAND VIN
2025

Reuilly

Harmonieux, cristallin et frais.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

14.00€ le litre



11.20€

DOMAINE DE LA COMMANDERIE,
TRADITION
2025

Quincy

Très aromatique, aux notes de pêche de vigne et d'abricots.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster dès à présent

14.93€ le litre



11.90€

DOMAINE LUNEAU-PAPIN,
CLOS DU MILIEU
2025

Muscadet-Sèvre-et-Maine

Tendu, iodé, grande pureté
minérale.
À servir frais, de 10 à 12°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
15.87€ le litre



12.10€

ANTOINE DE LA FARGE,
GRAND VIN
2025

Menetou-Salon

Floral, raffiné et persistant.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
16.13€ le litre



14.90€

ANTOINE DE LA FARGE,
GRAND VIN
2025

Pouilly-Fumé

Minéral, pur et rond avec des notes
d'agrumes et de buis.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
19.87€ le litre



16.90€

DOMAINE FL
2025

Savennières

Ample, vif, aux notes
de fruits frais et à chair
blanche.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
22.53€ le litre



17.90€

CAVE DE SANCERRE,
CUVÉE BIO
2024

Sancerre

Intense, minéral aux notes
de fruits blancs.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder
2 à 3 ans
23.87€ le litre



19.90€

CHÂTEAU DE SANCERRE,
TRADITION
2025

Sancerre

Ample, minéral et généreux.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder
2 à 3 ans
26.53€ le litre



16.90€

SAVEUR MINÉRALE
2025

Pouilly-Fumé

Notes de fleurs blanches
et d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
22.53€ le litre



FRANÇOIS-XAVIER BARC - COMPLICES DE LOIRE

Pouvez-vous nous présenter cette cuvée exclusive Monoprix ?

Bonjour à tous, je m'appelle François-Xavier Barc. Je suis le fondateur de Complices de Loire, négociant-vinificateur. Aujourd'hui, j'ai la chance de présenter une cuvée exclusive pour Monoprix, à l'occasion de la Foire aux Vins. Il s'agit d'un Pouilly-Fumé 2025.

Quelles sont les spécificités de l'appellation Pouilly-Fumé et de son cépage emblématique ? D'où vient l'appellation Pouilly-Fumé ?

Le Pouilly-Fumé est une appellation ligérienne bien connue, élaborée à partir de notre cépage roi : le Sauvignon. Ce vin est issu de terroirs argilo-calcaires, qui lui apportent une belle minéralité. Il a également la particularité d'être vinifié à 100 % en cuve inox, ce qui lui confère une belle fraîcheur. C'est une bouteille qui peut s'accorder avec des poissons ou des coquillages.



5.70€

LES ANIMALS, OURS BLANC
2025

Luberon

Notes de pêche, de poire et fleurs blanches, une belle vivacité.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
760€ le litre



6.90€

DOMAINE PÉLAQUIÉ
2025

Laudun

Frais, ample, aux notes de genêts et d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
9.20€ le litre



7.50€

FERRATON PÈRE & FILS,
SAMORÉNS
2025

Côtes-du-Rhône

Droit, vif et harmonieux, aux notes de fruits blancs et de miel.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
10.00€ le litre



8.90€

CHÂTEAU DE NAGES,
SÉLECTION PARCELLAIRE
2024

Costière de Nîmes

Chamu, finale fraîche et longue, aux notes salines.
À servir frais de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
11.87€ le litre



14.90€

DOMAINE BELLE,
REFLETS ARGENTÉS
2024

Crozes-Hermitage

Riches, élégant, et notes salines.
À servir frais de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans ou à carafier aujourd'hui
19.87€ le litre



36.10€

DAUVERGNE RAVIER X PILON
2025

Condrieu

Riches, gourmand, notes d'abricot et de fleurs blanches, précis et élégant.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
48.13€ le litre



8.50€

DOMAINE
PHILIPPE & SYLVAIN RAVIER
2025

Apremont

Grande fraîcheur, belle minéralité, aux notes citronnées et mentholées.
À servir à température de cave, de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
11.33€ le litre



**5.50€**

LOUIS HAULLER,
SYLVANER PRESTIGE
2025

Alsace Sylvaner

Élégant, tendu, floral et frais.
À servir frais, de 10 à 12°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
7.33€ le litre

**7.90€**

RIJHLMANN
2025

Alsace Pinot Blanc

Fin, fruité et généreux, aux notes
d'abricots, de pêches et d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
10.53€ le litre

**8.90€**

FAMILLE HAULLER, LOURS VERT
2025

Alsace Riesling

Vif, frais, notes de fleurs blanches
et d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
11.87€ le litre

**11.90€**

KJENTZ-BAS, TRADITION
2024

Alsace Riesling

Notes d'agrumes mûrs, nuances
iodées.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
15.87€ le litre

**11.90€**

DURAND PERRON,
VIEILLES VIGNES CHARDONNAY
2021

Côtes-du-Jura

Typé, minéral et notes briochées.
À servir frais, de 10 à 12°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
15.87€ le litre

**33.50€**

DURAND PERRON
2018

Château-Chalon

Vin jaune puissant, aux notes
de noix sèche, vieilli sous voile
pendant 6 ans.
La bouteille de 62 cl.
54.03€ le litre





6.50€

FAMILLE DE LORGERIL,
LA CÔTE DES GRIVES
2025

Languedoc

Onctueux, ample et harmonieux,
aux notes de vanille et fleurs
de vigne.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster dès à présent
8.67€ le litre



8.90€

HECHT & BANNIER
2025

Picpoul de Pinet

Vif, ciselé aux touches iodées.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

11.87€ le litre



9.50€

CHÂTEAU TERAMAS,
ASTRUC CHARDONNAY
2025

Limoux

Riche, élégant, équilibre
remarquable.

À servir frais, de 8 à 10°C

À garder plus de 3 ans

ou à carafier aujourd'hui
12.67€ le litre



10.90€

MAS AMIEL, VERTIGO
2025

Côtes-du-Roussillon

Symbiose de notes de fruits à chair
blanche et de fraîcheur.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

14.53€ le litre



12.10€

CHÂTEAU L'HOSPITALET,
LA RÉSERVE
2024

Languedoc - La Clape

Ample, puissant, rond et complexe.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster dès à présent

16.13€ le litre



8.50€

VILLA MAGALONE
2025

Coteaux d'Aix-en-Provence

Ample, aux notes d'agrumes
et de fruits secs.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

11.33€ le litre



8.90€

DOMAINE DE LA SANGLIÈRE,
SIGNATURE
2025

Côtes-de-Provence

Fin, élégant, minéral
avec des notes d'agrumes.

À servir frais de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

11.87€ le litre



11.90€

BASTIDE
2025

Cassis

Frais, notes iodées
et d'agrumes expressifs.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans

15.87€ le litre



15.90€

DOMAINE LIGENDA
2025

Patrimoine

Rond, belle amplitude aromatique
et belle structure.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster dès à présent

21.20€ le litre





7.90€

VIGNERONS DES 7 PROVINCES
LE MAUZAC
2024

Gaillac

Velouté, ample, fruité et séveux.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
10.53€ le litre



6.40€

CHÂTEAU SAINTE MARIE
2025

Entre-Deux-Mers

Aromatique, frais et fruité.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
8.53€ le litre



7.90€

B PAR MAUCAILLOU
2022

Bordeaux

Notes d'agrumes et de fruits jaunes,
avec une pointe de minéralité.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
10.53€ le litre



8.50€

CHÂTEAU VIRCOULON
2025

Bordeaux

Franç, acidulé, aux notes
de pamplemousse frais.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
11.33€ le litre



11.90€

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE
2016

Graves

Vif, expressif et élégant, aux notes
d'acacia, d'ananas et de mangue.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
15.87€ le litre

LES MOELLEUX



4.90€

DOMAINE LA FONTVIEILLE
2025

Côtes de Bergerac

Doux, gourmand, belle acidité
avec des notes de fruits confits.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
6.53€ le litre



7.50€

LIONEL OSMINE & CIE, MIRAMAR
2025

I.G.P. Côtes-de-Gascogne

Explosif, précis et aérien, aux notes
de fruits exotiques.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
10.00€ le litre



9.90€

RUHLMANN
2024

Alsace Gewurztraminer

Charpenté, gras aux notes de litchi
et de rose.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
13.20€ le litre



9.90€

CHÂTEAU ROUMAUD
2018

Loupiac

Frais, aux notes de raisins confits
et d'abricots confits.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
13.20€ le litre



18.90€

RUHLMANN,
VENDANGES TARDIVES
2024

Alsace Vendanges Tardives

Mielles, suave aux notes de pain
d'épices et de gingembre.
La bouteille de 50 cl.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
37.80€ le litre



LES ROSÉS

Des cuvées légères et fraîches, portées par des notes aromatiques de petits fruits rouges, d'agrumes et de fleurs.



4.50€

NIKKIE
2025

I.G.P. Méditerranée

Floral, fruité et bel équilibre.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
6€ le litre



4.90€

VALLÉE DES REINES
2025

Cabernet d'Anjou

Gourmand, sucré
et aux notes de fraise.
À servir frais, de 6 à 8°C
À déguster dès à présent
6.53€ le litre



5.70€

LES ANIMALS, ÉLÉPHANT ROSE
2025

Luberon

Gourmand, salin aux notes
de fruits rouges.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
7.60€ le litre



6.80€

LA NÉGLY, ÉCUME
2025

Languedoc

Frais, soyeux et élégant aux notes
d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
9.07€ le litre



7.30€

CHÂTEAU COURAC, L'ARTISTE
2025

Vins de France

Amylique, floral aux notes
exotiques.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
9.73€ le litre



8.90€

DOMAINE DE L'ALLAMANDE,
TRIANGLE D'OR
2025

Côtes-de-Provence

Fin, minéral aux notes de pomele,
de citron et de litchi.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
11.87€ le litre



11.90€

CHÂTEAU ROSELINE,
HARMONIE
2025

Côtes-de-Provence

Fin, gourmand, notes de pêches
et de fraises fraîches, finale confite.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
15.87€ le litre



12.90€

DOMAINE FIUMICICOLI
2025

Sartene

Ample, soyeux aux notes de
mangue.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
17.20€ le litre



13.90€

CHÂTEAU DE SAINT MARTIN,
RÉSERVE DES GENTES DAMES
2025

Côtes-de-Provence

Gourmand, rond, structuré
et élégant.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
18.53€ le litre



LES ROUGES

Les vins rouges explorent des registres plus intenses, des notes de fruits rouges aux épices, en passant par des notes de sous-bois et de cacao.



VIOLETTE



FRUITS NOIRS



CUIR



SOUS-BOIS



TABAC BLOND



CACAO



FRUITS ROUGES



ÉPICES DOUCES



RÉGLISSE



PRUNEAU CONFIT



TRUFFE



FUMÉ



4.80€

DOMAINE DE CABASSE
2023

I.G.P. Méditerranée

Léger, velouté, idéal pour l'été.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
6.40€ le litre



6.50€

DÉLICES DE LUNÈS, PINOT NOIR
2025

I.G.P. Pays d'Oc

Fruité, structure fine,
tanins souples.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
8.67€ le litre



7.50€

DOMAINE LIGENDA, FILANCIU
2025

I.G.P. Ile de Beauté

Frais, délicat et tout en finesse.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
10.00€ le litre



7.80€

DOMAINE DES CARABINIERS,
100% SYRAH
2025

I.G.P. Pays d'Oc

Souple et gouleyant aux notes
de fruits rouges.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
10.40€ le litre



9.50€

DOMAINE PETER SICHEL
2021

I.G.P. Cucugnan

Fraicheur d'altitude, élégant
aux notes de fruits noirs et d'épices.
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



4.90€

LES GRIOTTES, PINOT NOIR
2025

Vins de France

Vin gourmand aux notes
de cerises griottes.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
6.53€ le litre



5.90€

ALTITUDE, PINOT NOIR
2025

Vins de France

Fin et gourmand aux notes
de fruits rouges.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
7.87€ le litre



6.50€

PAQUET-MONTAGNAC,
PINOT NOIR
2025

Vins de France

Souple, léger, petits fruits
croquants.
À servir à température de cave
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
8.67€ le litre



6.80€

LOUISE DAMIRON, SYRAH
2023

Vins de France

Souple et gourmand 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
9.07€ le litre



7.50€

SÉISME, PINOT NOIR
2025

Vins de France

Attaque ronde aux notes
de cerises confitillées.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
10.00€ le litre



7.50€

FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS,
LES MULLAUDIÈRES

Vins de France

Frais, soyeux et gourmand,
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
10.00€ le litre



8.90€

LA NÉGLY, CINSULT
2025

Vins de France

Léger, gouleyant aux notes
de fruits rouges et de grenadine.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
11.87€ le litre



4.90€

ENCIERRO
2025

Espagne

Léger, fruité et gourmand.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
6.53€ le litre



4.90€

QUINTA DE SAO SEBASTIAO,
CUVÉE Q.S.S RARE
2024

Portugal

Frais, fruité et finale épicée.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
6.53€ le litre



7.90€

FINCA ARGENTINA, MALBEC
2025

Argentine

Rond, épicé et généreux.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
10.53€ le litre



8.90€

PURATO NERO D'AVOLA
2025

Italie

Intense, fruité et équilibré.
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€

INTEGRO PRIMITIVO
2025

Italie

Notes de violettes,
d'épices et de cerises griottes.
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



12.50€

FONTANAFREDDA
2023

Italie

Fruité, vif, notes de cerise et tanins
souples.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
16.67€ le litre



13.90€

FATTORIA DI CINCIANO
2023

Italie

Dense, équilibré avec une finale épicée.
À servir à température de cave
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
18.53€ le litre



**8.90€**JEAN MARC AUOUX, PRESTIGE
2025**Beaujolais**

Vif, léger, équilibré et élégant.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
11.87€ le litre

**9.50€**DOMAINE DE LA BOISSELIÈRE
2025**Chiroubles**

Harmonieux et fruité,
élégant aux tanins soyeux.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
12.67€ le litre

**9.90€**DOMAINE DES VIEILLES CAVES
2022**Moulin-à-Vent**

Ample, structuré aux tanins fins.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
13.20€ le litre

**11.20€**GEORGES DUBCEUF
2022**Juliéna**

Tendre, charnu aux notes fruitées.
À servir à température de cave
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
14.93€ le litre

**11.50€**FRUCTUS AGAPÉ
2023**Beaujolais Lantigné**

Frais, souple et notes de fruits
noirs.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
15.33€ le litre

**11.90€**DOMAINE DE LA CROIX
DESSAIGNE
2024**Côtes-de-Brouilly**

Rond, expressif et finale épicée.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
15.87€ le litre

**12.90€**CHÂTEAU BELLEVUE,
LES CHARMES
2023**Morgon**

Élegant, délicat et notes florales.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster dès à présent
17.20€ le litre

**12.90€**JOSEPH DESHAIES,
LA VERCHÈRE
2023**Fleurie**

Délicat, floral aux tanins souples.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
17.20€ le litre



13.50€

MOMMESSIN GRANDES MISES
2024

Saint-Amour

Équilibré, notes de fruits noirs
et tanins soyeux.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
18.00€ le litre



13.90€

CHÂTEAU DES JACQUES,
ROCHES NOIRES
2024

Morgon

Puissant et en toute élégance.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
18.53€ le litre



14.50€

CHÂTEAU DU MOULIN À VENT,
TERRASSE DU CHÂTEAU
2024

Moulin-à-Vent

Harmonieux, floral et notes de fruits
mûrs.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
19.33€ le litre



14.90€

COLLIN BOURISSET,
TASTEVINAGE
2023

Brouilly

Gourmand, frais aux notes
de framboise et de pêche de vigne.
À servir à température ambiante
de 16 à 18°C
À déguster dès à présent
19.87€ le litre



14.90€

CHÂTEAU DE LA CHAIZE,
MOULIN FAVRE
2024

Brouilly

Jus parfumé, dense et salivant.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
19.87€ le litre



15.90€

CHÂTEAU THIVIN, REVERDON
2024

Brouilly

Rond, concentré et fruits mûrs.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
21.20€ le litre



24.00€

JEAN LORON,
CLOS DES BILLARDS
2018

Saint-Amour

Tendre et floral aux notes de myrtilles.
Le magnum de 1,5 litre.
À servir à température ambiante
de 16 à 18°C
À déguster dès à présent
16.00€ le litre



**8.90€**

DOMAINE
MAURICE LAPALUS ET FILS,
PIERRECLOS
2025

Mâcon village

Éclatant, délicat aux notes
fruitées et épicées.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
11,87€ le litre

**11.90€**

LOUIS JADOT
2024

Coteaux Bourguignons

Ample, équilibré et fruité.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
15,87€ le litre

**23.50€**

DOMAINE ROUX PÈRE ET FILS
2023

Saint-Aubin

Bouche grasse et soyeuse,
avec des notes de framboise.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
31,33€ le litre

**24.90€**

CHÂTEAU DE SASSANGY
2023

Santenay

Fin et léger avec des notes de framboise.
À servir à température de cave
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
33,20€ le litre

**9.90€**

ANDRÉ GOICHOT, PINOT NOIR
2023

Bourgogne

Harmonieux, équilibré et texture
soyeuse.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
13,20€ le litre

**12.90€**

PIERRE MAIZIÈRE
2025

**Bourgogne
Hautes-Côtes-de-Nuits**

Équilibré aux notes de réglisse,
de cerise et de violette.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
17,20€ le litre

**23.90€**

DOMAINE DES CHAUCHOUX,
LES CHAUCHOUX TASTEVINAGE
2023

Rully

Attaque souple, tendre aux notes
de fruits rouges.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
31,87€ le litre

**24.90€**

ALBERT BICHOT
2023

Fixin

Élégant aux notes florales de roses
et violettes, notes fruitées de cerises
et de framboises.
À servir à température de cave
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
33,20€ le litre





24.90€

LOUIS LATOUR
2022

Maranges

Concentré et velouté aux notes
de cerises et de réglisse.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
33.20€ le litre



24.90€

DOMAINE VINCENT LOMPP,
CLOS SAINT-PAUL
2024

Givry 1^{er} cru

Délicat et complexe,
avec des notes fruitées,
de violette et une touche épicée.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
33.20€ le litre



25.10€

MARSANNAY DU CHÂTEAU
2023

Marsannay

Élegant, subtil et concentré.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
33.47€ le litre



29.90€

DOMAINE CHANSON
2022

Mercurey

Notes florales et fruitées,
fruits rouges mûrs.
À servir frais de 10 à 12°C
À déguster dès à présent
39.87€ le litre



25.90€

JOSEPH DROUHIN
2023

Santenay

Intense et fruité aux notes
de mûres, de myrtilles
et de grenadine.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
34.53€ le litre



30.90€

PIERRE MAIZIÈRE
2025

Gevrey-Chambertin

Fiche, corsé aux tanins veloutés.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
41.20€ le litre



32.90€

MAISON CHANDESAIS
2023

Chassagne-Montrachet

Élegant, frais, notes de café.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
43.87€ le litre





4.80€

ECLAT DE TRUFFES
2025

Luberon

Délicat, floral, frais et gourmand.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
6.40€ le litre



5.90€

DAUVERGNE ET RANVIER,
DE NATURA RERUM
2025

Côtes-du-Rhône

Fruit éclatant, rond et tendre.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
7.87€ le litre



6.50€

DOMAINE PÉLAQUIÉ
2023

Laudun

Fin et puissant.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
8.67€ le litre



6.50€

LE DÉBAT
2023

Cairanne

Rond, juteux et mûr.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
8.67€ le litre



6.90€

DAUVERGNE ET RANVIER
2025

Côtes-du-Rhône

Explosion de notes fruitées
et d'épices douces.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
9.20€ le litre



7.50€

PHILIPPE LAMBERT, SABLET
2024

Côtes-du-Rhône Villages

Chaleureux aux notes de fruits
noirs épicés.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
10.00€ le litre



7.50€

COLOMBO & FILLE, COLOMBO
2024

Côtes-du-Rhône

Séduisant et persistant aux notes
de fruits noirs et de garigue.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster dès à présent
10.00€ le litre



7.90€

DOMAINE DE CRISTIA
2024

Ventoux

Aéré et fruité aux notes de fruits
rouges et finale épicée.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
10.53€ le litre



8.50€

SIFFREIN GAUTIER,
BLACK FRUITS
2023

Côtes-du-Rhône Villages

Élégant, attaque fraîche aux notes
de fruits noirs.
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



9.90€

FAMILLE PERRIN,
PEYRE BLANCHE
2024

Cairanne

Puissant, raffiné, attaque fraîche,
soyeux.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
13.20€ le litre



11.90€

DOMAINE BRUNELY
2024

Vacqueyras

Structuré, puissant, notes de fruits noirs épicés.
À servir à température de cave de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
15.87€ le litre



12.50€

CHEVALIER DES EVIGNEAUX,
VIEILLES VIGNES
2020

Rasteau

Puissant et complexe.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans ou à carafier aujourd'hui
16.67€ le litre



15.90€

MAISON FERRATON,
LA MATINIÈRE
2023

Crozes-Hermitage

Rond aux notes de cerises et framboises.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
21.20€ le litre



16.50€

DAUVERGNE ET RANVIER,
VIN RARE
2024

Saint-Joseph

Élégant, équilibré et épicé.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans ou à carafier aujourd'hui
22.00€ le litre



21.90€

GAILLARD CUILLERON VILLARD
2024

Crozes-Hermitage

Gourmand, notes de fruits rouges et d'épices.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
29.20€ le litre



22.90€

DOMAINE DE LONGUE TOQUE
2019

Gigondas

Corsé, riche, notes de réglisse et de chocolat.
À servir à température de cave, de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans ou à carafier aujourd'hui
30.53€ le litre



23.90€

GAILLARD CUILLERON VILLARD
2024

Saint-Joseph

Puissant, équilibré et profond.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
31.87€ le litre



29.90€

VIGNOBLE SIMIAN,
LES CLEFS DU CALADAS
2023

Châteauneuf-du-Pape

Attaque souple aux notes de fruits mûrs et finale épicée.
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



10.90€

DOMAINE TROSSET,
PISTE NOIRE
2024

Arbin Mondeuse

Équilibre harmonieux aux notes de violettes et de poivre.
À servir à température ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
14.53€ le litre



9.90€

CATTIN, SAUVAGE
2025

Alsace Pinot Noir

Expressif et gourmand aux notes de fruits rouges.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
13.20€ le litre





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, MOLIERES
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





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





11.90€

DOMAINE DE PRATAZONE
2024

Ajaccio

Expressif, finale harmonieuse
aux notes de fruits rouges
et de maquis.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
15.87€ le litre



11.90€

DOMAINE HAUT LIROU
2025

Pic Saint-Loup

Fruité aux notes de cerises, frais,
tanins souples.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
15.87€ le litre



11.90€

LE CLOS DU LUCQUIER,
PHILIPPE
2023

Terrasses du Larzac

Complexe et frais aux notes
de cannelle, cassis et finale
mentholée.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
15.87€ le litre



12.10€

CHÂTEAU L'HOSPITALET,
LA RÉSERVE
2023

Languedoc-La Clape

Fruité, généreux aux notes
de cerises, de groseilles confitantes
et de pain d'épices.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
16.13€ le litre



12.50€

PIOCHE CAILLOUX
2024

Pic Saint-Loup

Un concentré de guarigue :
thym, romarin, laurier, petits fruits
rouges et finale mentholée.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
16.67€ le litre



13.90€

CHÂTEAU VAL D'ARENÇ
2023

Bandol

Délicat et épicé aux notes de fruits
rouges.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
18.53€ le litre



14.50€

DOMAINE
DES TERRES BLANCHES
2023

Les-Baux-de-Provence

Guarigue aux notes de fruits
rouges et finale sanguine.
À servir à température de cave
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
19.33€ le litre



14.90€

DOMAINE FIGUIÈRE, PREMIÈRE
2024

Côtes-de-Provence

Équilibre harmonieux, fraîcheur
minérale aux notes de fruits rouges
et de garigue.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
19.87€ le litre



15.90€

TAUTAVEL,
HOMMAGE AUX VIGNERONS
2022

**Côtes-du-Roussillon
Villages**

Complexe, puissant, frais et épicé.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
21.20€ le litre



15.90€

DOMAINE LIGENDA
2025

Património

Concentré du maquis
aux notes de cerises,
mentholées et anisées.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
21.20€ le litre



16.90€

FAMILLE PIERRE GAILLARD
2023

Collioure

Concentré, épicé et minéralité
maritime.
À servir à température de cave
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
22.53€ le litre





7.80€

LIONEL OSMINE, 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 OSMINE & 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





9.90€

CHÂTEAU HURADIN
2024

Graves

Puissant, élégant et complexe.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
13.20€ le litre



9.90€

CHÂTEAU RÉAUT, LA GRAVIÈRE
2019

Cadillac Côtes-de-Bordeaux

Gourmand, harmonieux aux tanins
souples.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
13.20€ le litre



9.90€

CHÂTEAU DE PANIGON
2020

Médoc

Rond, complexe, tendre et persistant.
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 PUY BONNET
2020

Montagne-Saint-Emilion

Souple, fluide, gourmand
et charmeur.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster dès à présent
13.20€ le litre



10.50€

CHÂTEAU D'ARCHE, A
2022

Graves

Structuré, équilibré,
fruits noirs mûrs.
À servir frais, de 10 à 12°C
À déguster dès à présent
14.00€ le litre



11.50€

CHÂTEAU GRIMIÈRE
2016

Médoc Cru Bourgeois

Volumineux, tanins intégrés
et élégants.
À servir à température
ambiante, de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
15.33€ le litre



11.90€

CHÂTEAU LA DAUPHINE,
DELPHIS
2020

Fronsac

Expressif, gourmand,
souple et rond.
À servir à température
ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
15.87€ le litre



11.90€

CHÂTEAU DOYAC
2019

Haut-Médoc

Fruité aux notes de mûre,
de bleuet, d'amandes
toastées et de vanille.
À servir à température
ambiante, de 16 à 18°C
À déguster ou à garder
2 à 3 ans
15.87€ le litre



ASTRID ET MAX DE POURTALES - CHÂTEAU DOYAC

Pouvez-vous nous présenter le Château Doyac et ce millésime 2019 ?

Nous avons acheté cette propriété il y a 28 ans. Tout était à refaire, et c'est justement ce qui nous a plu. Le terroir, lui, était déjà présent. Depuis, nous avons replanté essentiellement du Merlot, du Cabernet Sauvignon et du Cabernet Franc.

Qu'est-ce qui fait aujourd'hui du millésime 2019 un vin particulièrement intéressant à déguster ?

L'avantage du 2019 aujourd'hui, c'est qu'il est à son apogée. Les tanins du Cabernet Sauvignon, qui étaient bien présents au départ, sont désormais bien fondus. On retrouve de belles notes de fruits noirs, quelques notes torréfiées... C'est un vin qui est parfait à boire maintenant, mais qui pourra encore évoluer pendant au moins dix ans.

Quelle philosophie de garde défendez-vous pour vos vins et leur évolution dans le temps ?

Nous ne faisons pas des vins destinés à vieillir quarante ans, ce n'est pas le but. En revanche, nous cherchons à leur donner une belle durée de vie, une quinzaine d'années environ. Quelqu'un qui achète ce 2019 aujourd'hui peut le déguster tout de suite... ou choisir de le laisser encore un peu dans sa cave.



15.50€

CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE
2022

Graves

Concentré, généreux et tanins
élégants.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
20.67€ le litre



15.50€

MERRAIN ROUGE
2021

Médoc

Matère pleine, notes de fruits mûrs
vanillés.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
10.33€ le litre



15.90€

DAUVERGNE ET RANVIER
2023

Saint-Estèphe

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



16.90€

CHÂTEAU PLAISANCE
2014

Saint-Émilion Grand Cru

Puissant dans un échin velours.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster dès à présent
22.53€ le litre



17.90€

CLOS L'HERMITAGE
2023

Lalande-De-Pomerol

Équilibré, gourmand aux tanins
soyeux.
À servir à température ambiante,
de 16 à 18°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
23.87€ le litre

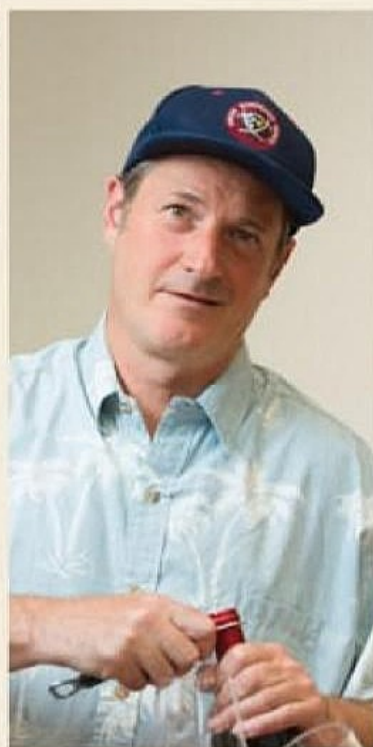


18.90€

CHÂTEAU TOUR DE CAPET
2021

Saint-Émilion Grand Cru

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
25.20€ le litre



12.80€

CHÂTEAU
MAZEROLLES
GRAND VIN
2022

**Blaye
Côtes-de-Bordeaux**

Expressif, tanins fins,
bel équilibre.
À servir à température
ambiante, de 16 à 18°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
17.07€ le litre



PAUL GUILLET - CHÂTEAU MAZEROLLES

Pouvez-vous nous présenter le Château Mazerolles et ce millésime 2022 ?

C'est un vin d'assemblage composé de 80 % de Merlot, 15 % de Cabernet Sauvignon et 5 % de Malbec. Il est élevé naturellement au château, avec une année d'élevage en fûts de chêne d'un vin. C'est un vin gourmand, gouleyant, qui représente vraiment ce que l'on peut faire de très joli dans l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux.

Quel rôle jouent le terroir et les choix d'élevage dans l'expression de ce millésime ?

Nos vignes, âgées d'une cinquantaine d'années, sont plantées sur des sols argilo-calcaires, sur les premiers coteaux de Blaye, à environ 80 mètres d'altitude. Je le recommande aussi bien avec des viandes blanches que sur des accords un peu plus audacieux. Très récemment, je l'ai dégusté avec une côte de veau aux morilles, accompagnée d'une sauce au curry et au gingembre... c'était délicieux.

Comment êtes-vous devenu vigneron et qu'est-ce qui vous a conduit à reprendre cette propriété ?

Cela fait plus de vingt ans que je travaille dans le monde du vin, d'abord dans la vente, notamment sur Internet. Je suis passionné par le vin depuis toujours et j'ai eu l'occasion de commercialiser des vins du monde entier.

Il y a maintenant trois ans, j'ai eu envie de revenir à ma région. Installé à Bordeaux depuis une quinzaine d'années, je cherchais une propriété qui me ressemble.



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 8Y 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.

LES DEMI-BOUTEILLES

3.90€

CHÂTEAU SAINTE MARIE
2025

Entre-Deux-Mers

Vif et frais.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
10.40€ le litre



5.50€

FINCA ARGENTINA, MALBEC
2025

Argentine

Rond, épicé et généreux.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
14.67€ le litre



6.20€

HECHT & BANNIER
2025

Côtes-de-Provence

Frais, ample aux notes de fruits
rouges et d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
16.53€ le litre



7.90€

DOMAINE HAUT LIROU
2025

Pic Saint-Loup

Fruité aux notes de cerises, frais,
tanins souples.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
21.07€ le litre



8.10€

JEAN CLAUDE BOISSET,
PINOT NOIR
2024

Bourgogne

Élégant, soyeux et belle fraîcheur.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
21.60€ le litre



8.90€

SAINTE DIANE
2024

Saint-Joseph

Fin, floral et épices douces.
À servir frais, de 10 à 12 °C
À déguster dès à présent
23.73€ le litre



15.90€

DOMAINE DES CHAUCHOUX
2025

Rully

Fruité aux notes de cerises, frais,
tanins souples.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
42.40€ le litre



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

LES EFFERVESCENTS

Les effervescents allient fraîcheur et finesse, les bulles révèlent des notes fruitées, florales ou briochées.



BRIOCHE



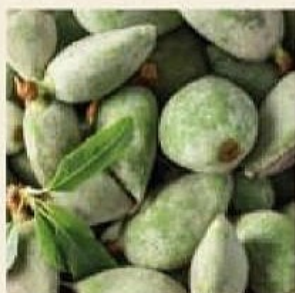
PAIN FRAIS



LEVURE



BEURRE FRAIS



AMANDE FRAÎCHE



NOISETTE GRILLÉE



MIEL



ABRICOT SEC



BISCUIT



FLEUR BLANCHE



POMME VERTE



ZESTE DE CITRON



25.90€

JM GOBILLARD & FILS
BLANC DE BLANCS**Champagne**Belle minéralité, notes florales
citronnées.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster dès à présent
34.53€ le litre

27.90€

DEVALUX, HOMMAGE
BLANC DE BLANCS**Champagne**Fin, vif aux notes florales,
d'agrumes et d'herbes fraîches.

À service frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans
37.20€ le litre

27.90€

DEVALUX, HOMMAGE
BLANC DE NOIRS**Champagne**Souple et élégant aux notes
de fruits de secs avec des nuances
mentholées.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans
37.20€ le litre

27.90€

DEVALUX, HOMMAGE CIEL
DE PERDRIX**Champagne**Attaque fraîche et douce aux notes
de violette et anisées.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans
37.20€ le litre

27.90€

DEVALUX, HOMMAGE
AUGUSTA**Champagne**Équilibré, élégant, notes florales
fruitées.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans
37.20€ le litre

29.90€

STANISLAS BONAFE, CUVÉE SB
BLANC DE BLANCS**Champagne**Léger, élégant, fraîcheur vibrante
soyeuse.

À servir frais, de 6 à 8°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans
39.87€ le litre

29.90€

IRROY,
EXTRA BRUT**Champagne**Franc aux notes de fruits exotiques
avec des arômes mentholés.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster dès à présent
39.87€ le litre

30.50€

ALBERT LEBRUN,
BRUT PREMIER CRU
COLLECTION TERROIR**Champagne**Puissant, onctueux sur le fruit
aux notes de pêche.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans
40.67€ le litre

30.90€

JM GOBILLARD & FILS,
CUVÉE PRESTIGE MILLÉSIME
2019**Champagne**Puissant, ample et raffiné
aux notes de fruits secs.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster dès à présent
41.20€ le litre

32.50€

PAUL LOUIS MARTIN,
EXTRA BRUT GRAND CRU**Champagne**Onctueux aux notes de fleurs
séchées et de fruits jaunes
et blancs.

À servir frais, de 8 à 10°C

À déguster ou à garder 2 à 3 ans
43.33€ le litre



34.50€

BRIMONCOURT,
BRUT RÉGENCE

Champagne

Floral, équilibré et parfumé
aux notes d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
46.00€ le litre



34.90€

PAUL LOUIS MARTIN, CUVÉE
VINCENT BLANC DE BLANCS
EXTRA BRUT GRAND CRU

Champagne

Frais et floral aux notes de pomme,
de citron et de pamplemousse.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
46.53€ le litre



38.90€

AYALA,
BRUT MAJEUR

Champagne

Bel équilibre, vinosité et longueur
aux notes de fruits blancs.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
51.87€ le litre



39.90€

PHILIPPONNAT,
RÉSERVE PERPÉTUELLE
NON DOSÉ

Champagne

Pur, vif aux notes d'agrumes,
de pain chaud et de pomme
fraîche.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
53.20€ le litre



39.90€

PHILIPPONNAT,
RÉSERVE PERPÉTUELLE

Champagne

Fruité aux notes de biscuit
et de pain fraîchement cuit.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
53.20€ le litre



39.90€

LAURENT PERRIER,
BRUT

Champagne

Frais, expressif, rond aux notes
de fruits blancs et jaunes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
53.20€ le litre



39.90€

VIRGINIE T,
MONTAGNE DE REIMS
EXTRA BRUT
2018

Champagne

Équilibre harmonieux
aux notes de cerise
noire et de prune.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
53.20€ le litre



47.10€

TAITTINGER,
BRUT RÉSERVE

Champagne

Vif, fondant, fin, fluide aux notes
de fleurs blanches et d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
62.50€ le litre



47.50€

POMMERY, BRUT

Champagne

Frais, franc, crémeux aux notes
d'abricot sec et d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
63.33€ le litre



54.00€

HENRI GIRAUD,
ESPRIT NATURE

Champagne

Délicat, arômes
pâtisseries, finale saline.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder
2 à 3 ans
72.00€ le litre



54.90€

DEUTZ,
EXTRA BRUT

Champagne

Pur, délicat aux notes de fleurs
et de fruits.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
73.20€ le litre



58.10€

CHAMPAGNE POMPADOUR

Champagne

Franc, minéral, vibrant aux notes
de fruits.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
77.47€ le litre



8.90€

TERRE DEI BUTH SPUMANTE
BRUT**Prosecco**

Léger, vif, fruité aux notes de zeste de citron et de raisin frais.
À servir frais, de 6 à 8°C
À déguster dès à présent
11.87€ le litre



8.90€

LES BULLES LIBRES

Montlouis-sur-Loire

Minéral aux notes d'amandes grillées.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
11.87€ le litre



8.90€

AMOR SOLI

Prosecco

Frais, élégant aux notes de fruits blancs.
À servir frais, de 6 à 8°C
À déguster dès à présent
11.87€ le litre



9.10€

ACQUESI

Asti

Élégant perlage, notes de miel et de pêche.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
12.13€ le litre



9.30€

RUHLMANN

Crémant d'Alsace

Franc, bel équilibre, rond aux notes de pêche et de noisette.
À servir frais, de 6 à 8°C
À déguster dès à présent
12.40€ le litre



9.90€

TERRE DI MARCA

Prosecco

Belle acidité et persistance aux notes de poire et de fleurs d'acacia.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
13.20€ le litre



9.90€

CATTIN SAUVAGE

Crémant d'Alsace

Frais, ample, expressif aux notes de fruits et d'agrumes mûrs.
À servir frais, de 6 à 8°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
13.20€ le litre



9.90€

PÉTILLANT NATUREL,
LE SPONTANÉ
2024**Vins de France**

Vif, franc et sec.
À servir frais, de 8 à 10°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
13.20€ le litre



10.60€

LANGLOIS, LEXTRA

Crémant De Loire

Frais et léger aux notes d'agrumes et de fruits blancs.
À servir frais de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
14.13€ le litre



11.50€

LOUIS BOUILLLOT,
PERLE D'AURORE**Crémant-De-Bourgogne**

Tendre, rond et gourmand aux notes de fruits.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
15.33€ le litre



11.50€

LOUIS BOUILLLOT,
PERLE DE VIGNE**Crémant-De-Bourgogne**

Vif, frais et généreux aux notes de fleurs blanches et d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
15.33€ le litre



11.50€

CLOS DES AUMÔNES,
MÉTHODE TRADITIONNELLE
BRUT**Vouvray**

Expressif, persistant aux notes d'acacia, de fruits frais et d'agrumes.
À servir frais, de 6 à 8°C
À garder plus de 3 ans
ou à carafier aujourd'hui
15.33€ le litre



FOIRE AUX VINS

DU 11 AU 27 SEPTEMBRE



VOTRE VIN LIVRÉ À VOTRE PORTE.

10€* OFFERTS

dès 100€ d'achats

comprenant l'achat d'au moins 1 bouteille
de la sélection Foire aux Vins avec la carte 

Et profitez de notre offre sur le site [Monoprix.courses.fr](https://courses.monoprix.fr)
avec le code **CAVE26**

* Offre valable une seule fois du 10 au 27 septembre inclus. 10€ offerts dès 100€ d'achats et d'au moins une bouteille de la sélection signalée Foire aux vins sur courses.monoprix.fr (hors frais de préparation, frais de livraison ou consignes de sacs). Remise immédiate appliquée lors de la finalisation de la commande en saisissant le code CAVE26 dans la rubrique Bon d'achat. Les 13, 20 et 27 septembre, uniquement pour les magasins ouverts le dimanche. Offre également disponible pour votre service de livraison depuis le magasin (voir liste des magasins proposant le service sur monoprix.fr).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES SANS ALCOOL



3.30€

LES BULLES SAGES

Boisson à base de vin

Léger, fruité et frais.
La bouteille de 33 cl.
À servir frais, de 6 à 8°C
À déguster dès à présent
10.00€ le litre



5.70€

ARTIS, CHARDONNAY

Vin désalcoolisé

Onctueux, gourmand aux notes
de vanille et d'ananas.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
750€ le litre



5.70€

ARTIS, SYRAH

Vin désalcoolisé

Gourmand, équilibré
aux notes de fruits rouges
et de bonbon anglais.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
750€ le litre



6.90€

VALDO PURO

Vin pétillant désalcoolisé

Frais, fruité, harmonieux
aux notes d'agrumes.
À servir frais, de 8 à 10°C
À déguster dès à présent
9.20€ le litre



7.90€

NUANCE DE ROUGE

**Boisson à base de vin
désalcoolisé**

Frais, rond aux notes
de confiture de fraises des bois.
À servir à température de cave,
de 14 à 16°C
À déguster ou à garder 2 à 3 ans
10.53€ le litre



14.50€

BELLES BULLES

Vin pétillant désalcoolisé

Délicat et fruité aux notes
de pomme, de litchi et de rose.
À servir frais, de 6 à 8°C
À déguster dès à présent
19.33€ le litre



LES SANS ALCOOL



Plus de choix sur **Monoprix.fr**

L'offre présentée dans ce catalogue est disponible, au début de la Foire aux Vins, dans l'ensemble des magasins MONOPRIX GM/AI+ participants. L'assortiment et la disponibilité des produits pourra toutefois varier d'un magasin participant à l'autre selon l'écoulement des produits pendant la durée de l'opération. Retrouvez la liste des magasins GM/AI+ participants ainsi que l'assortiment initial de chaque magasin GM/AI+ participant en début de Foire aux Vins sur la page <https://www.monoprix.fr/listes-des-magasins.html>. L'ensemble des prix indiqués dans ce catalogue sont des prix maximums conseillés, pouvant varier dans certains points de vente indépendants ou canaux de distribution.

SERVICE CLIENTS MONOPRIX

www.monoprix.fr

0 800 08 4000

Service à appel gratuit

MONOPRIX 92116 Clichy-les-Bains

MONOPRIX HOLDING - RCS Nanterre : 775 705 601 - Capital : 75 288 300 € - Pré-pressé & Impression : NANCIENNA - RCS Mulhouse B 389 372 405 - Imprimé en U.E. 2026.
Après lecture, ne pas jeter sur la voie publique. GM



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION