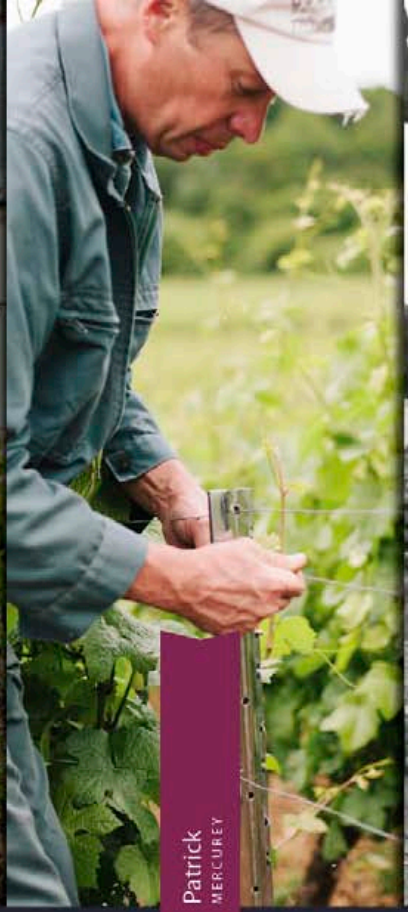
AUTOMNE 2015

COMMANDES GROUPÉES

Domaines & Villages

VENTE DIRECTE - SÉLECTIONS

Domaines & Villages : des Producteurs en vente directe



MAISON COLIN SEGUIN
CHÂTEAU DE LACHASSAGNE
DOMAINE HÉLÈNE
MARQUIS AIMÉ DE COLIGNAC
BERGERIE CASSUN

DOMAINE DU LOUP
DOMAINE PARIS L'HOSPITALIER
CHÂTEAU LES VERGNES
DOMAINE DE PEYREVENT
VILLA D'ERG

DOMAINE DE LA GUILLAUMERIE
DOMAINE DE LA SEIGNEURIE
MICHEL KURTZ
DOMAINE NATHALIE OMASSON
DOMAINE PATRICK SIZE

Découvrez les Coffrets pour les fêtes de fin d'année !

400

Coffret Découverte
Bourgogne

- Chardonnay VDF (Excellence) 2014 *Maison Colin Seguin*
- Pinot Noir VDF (Excellence) 2014 *Maison Colin Seguin*
- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc (Tradition) 2011 *Maison Colin Seguin*
- Givry (Tradition) 2010 *Maison Colin Seguin*
- Moulin à Vent (Tradition) 2013 *Maison Colin Seguin*
- Côtes de Brouilly 2011 *Maison Colin Seguin*

27% ~~55,00~~
39,90€
Le Coffret de 6 bouteilles

401

Coffret Découverte
Bordeaux

- Canon Fronsac 2011 *Château Mausse*
- Médoc 2011 *Château La Fuie Saint Bonnet*
- Lussac St Émilion 2011 *Château Les Alberts*
- Côtes de Bordeaux Castillon 2012 *Château La Mondette*
- Graves de Vayres Blanc 2014 *Château Haut Gayat*
- Monbazillac 2012-13 *Domaine de la Guillonie*

27% ~~55,00~~
39,90€
Le Coffret de 6 bouteilles

402

Coffret Découverte
Vallée du Rhône

- Ventoux Blanc 2012 *Villa d'Erg*
- Grignan les Adhemar Blanc 2013 *Villa d'Erg*
- Côtes du Rhône 2014 "Vieilles Vignes" *Villa d'Erg*
- Roaix 2013 Côtes du Rhône Villages *Villa d'Erg*
- Lirac Blanc 2013 *Villa d'Erg*
- Cairanne 2013 *Villa d'Erg*

34% ~~45,00~~
29,90€
Le Coffret de 6 bouteilles

403

Coffret Bières
15 bouteilles
Amateur

- Bavik Pils • Ridder • Yperman • Blanche de Bruxelles • Lindemans Gueuze • Pony Stout • Biolégère (Dupont) • Bel Pils • Leroy Stout • Lindemans Faro • Primus • Cuvée des Trolls • Grisette Blanche • Namur Blanche • Lindemans Apple

24,90€
Les 15 bouteilles

404

Coffret Bières
15 bouteilles
Expert

- Bavik Pils • Queue Charrue Brune • Lindemans Gueuze • Biolégère (Dupont) • Lindemans Faro • Namur Blanche • Petrus Spéciale • Cuvée des Trolls • Lindemans Kriek • Queue Charrue Ambrée • La Trappe Witte • St Bernardus Prior • Queue Charrue blonde • Kwak • Westmalle Double

29,90€
Les 15 bouteilles

405

Coffret Découverte
Afrique du Sud

- Cabernet-Sauvignon 2012
Vinum
- Chenin Blanc 2012
Vinum
- Chenin Blanc 2014
The Winery of Good Hope
- Chardonnay 2014
The Winery of Good Hope
- Pinotage 2012
The Winery of Good Hope
- Syrah 2013
The Winery of Good Hope

43% ~~69,90~~
39,90€
Le Coffret de 6 bouteilles

406

Magnum
Lachassagne Chardonnay 2013

Coffret bois

- Reflets dorés
- Beurre, fleurs blanches
- Ample et élégante
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Fruits de mer

20% ~~32,50~~
25,90€
Le Magnum de 1,5 L

407

Magnum
Lachassagne Pinot Noir 2013

Coffret bois

- Reflets rubis
- Fraise, framboise
- Tanins fins et souples
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 12° et 14° C
- Viande sauce au vin

20% ~~32,50~~
25,90€
Le Magnum de 1,5 L

408

Magnum
Cinsault 2013 Les Deux Oliviers

VDF

- Beau rose étincelant
- Fruits rouges, notes épicées
- Riche et élégante
- A boire jeune
- Très frais : 8 à 10° C
- Apéritif, cuisine asiatique

50% ~~19,90~~
9,90€
Le Magnum de 1,5 L

409

Magnum
Faugères 2013 Les Deux Oliviers

- Rose bonbon brillante
- Fruits rouges et exotiques
- Veloutée et gourmande
- A boire jeune
- Très frais : 8 à 10° C
- Grillades, plats estivaux

50% ~~25,90~~
12,90€
Le Magnum de 1,5 L

L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Crémant de Bourgogne 7

Blanc Brut

Lachassagne

- Jaune pâle, perlant
- Raisin, fleurs, figue
- Riche et vive
- Jusqu'à 5 ans
- Très frais: 8° et 10° C
- Apéritif, desserts

20%

~~9,95~~

7,99€

La bouteille de 75 cl.

Crémant de Bourgogne 8

Rosé Sec

Lachassagne

- Robe rose claire
- Framboise, notes d'épices
- Expressive et fraîche
- A boire jeune
- Très frais : 8° et 10° C
- Apéritif, desserts

27%

~~10,95~~

7,99€

La bouteille de 75 cl.

Champagne Brut 9

Charles Collin

- Robe pâle pétillante
- Fruits frais, figues, épices
- Tonique et équilibrée
- A boire jeune
- Très frais: 8° à 10° C
- Apéritif, tous vos plats

22%

~~17,95~~

13,99€

La bouteille de 75 cl.

Les Péti 'fruits

2 **Pamplemousse**

3 **Cerise**

1 **Pêche**

4 **Framboise**

43%

~~6,95~~

3,99€

La bouteille de 75 cl.

4 Pétillants

boissons aromatisées à base de vin

10

Champagne Rosé

Charles Collin

- Rose saumonée éclatante
- Bouquet de fruits noirs
- Croquante et fraîche
- A boire jeune
- Très frais: 8° à 10° C
- Apéritif, vos plats et desserts

30%

~~22,90~~

15,99€

La bouteille de 75 cl.

5

Reine des Lys Blanc

- Or blanc, reflets verts
- Fruits secs et miel
- Ronde et ample
- A boire
- Très frais: 8° et 10° C
- Apéritif, desserts

37%

~~7,95~~

4,99€

La bouteille de 75 cl.

6

Reine des Lys Rosé

- Rose poudrée brillante
- Bonbon anglais, rose
- Gourmande et soyeuse
- A boire
- Très frais: 8° et 10° C
- Apéritif, pâtisseries

37%

~~7,95~~

4,99€

La bouteille de 75 cl.

WESTERN CAP

AFRIQUE DU SUD
VIGNOBLE DU CAP

L'AFRIQUE DU SUD ET LA FRANCE, UNE HISTOIRE VIEILLE DE 350 ANS

LE VIGNOBLE SUD-AFRICAIN EST L'UN DES PLUS VIEUX DU "NOUVEAU MONDE". IL A ÉTÉ IMPLANTÉ AU XVIIÈME PAR DES HUGUENOTS FRANÇAIS. LA NOTION DE "WINES OF ORIGIN" (L'AOC CHEZ NOUS) DIVISE LES ZONES VITICOLES EN RÉGIONS, EN DISTRICTS ET EN "WARDS".

11

Viognier 2015

Western Cap

- Or jaune
- Chèvrefeuille, fleur d'oranger
- Equilibrée et souple
- A boire jeune
- Entre 10° et 12 °C
- Veau, viande blanche

50% ~~7,99~~ **3,99€**
La bouteille de 75 cl.

12

Pinotage 2015

Western Cap

- Rouge grenat
- Café torréfié, fruits rouges
- Concentrée et équilibrée
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16°C
- Toutes les viandes

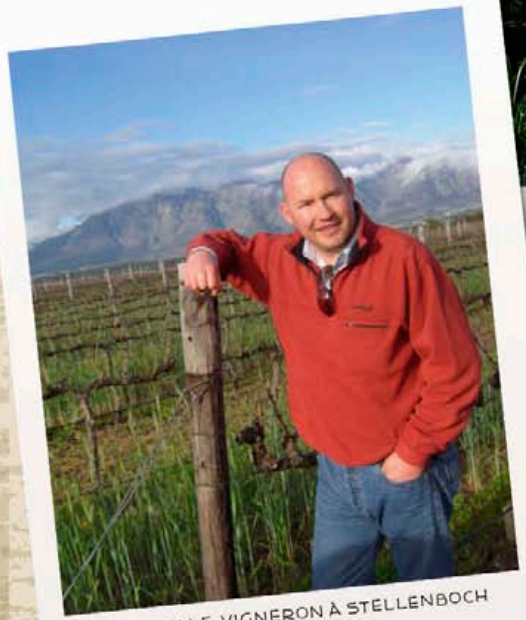
50% ~~7,99~~ **3,99€**
La bouteille de 75 cl.

405

Coffret Découverte Afrique du Sud *

43% ~~69,90~~ **39,90€**
Le Coffret de 6 bouteilles

* Retrouvez-le en détails dans la gamme coffrets.



ALEX DALE, VIGNERON À STELLENBOCH

TERROIR
Respect du terroir bourguignon.

TRADITION
Vinification et élevage traditionnel en fût de chêne.

EXCELLENCE
Ces vins ont obtenu une note supérieure à 17/20 à notre comité de dégustation.

15

Coteaux Bourguignons 2014

- Jaune pâle reflets verts
- Citronelle, fleurs, pomme
- Vive et légère
- A boire jeune
- Entre 10° et 12 ° C
- Apéritif, viande blanche

38% ~~7,99~~
4,99€
La bouteille de 75 cl.

Chardonnay 2011

17

VDF *Grains d'Or*

- Jaune ambrée
- Fruits secs, melon
- Moelleuse et tendre
- A boire jeune
- Entre 10° et 12° C
- Plats sucrés-salés

42% ~~11,90~~

6,95€

La bouteille de 50 cl.

Saint Véran 2013-14

18

- Pâle, reflets dorés
- Fruits blancs frais
- Equilibrée et souple
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Apéritif, crustacés

41% ~~11,90~~

6,99€

La bouteille de 75 cl.

Bouzeron 2014

16

- Jaune pâle
- Notes minérales et florales
- Tonique et croquante
- A boire jeune
- Entre 10° et 12° C
- Fruits de mer

30% ~~9,90~~

6,90€

La bouteille de 75 cl.

Viré Clessé 2014

20

- Or pâle brillante
- Pêche, poire, fleurs
- Vive et minérale
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Apéritif, entrées froides

24% ~~10,50~~

7,99€

La bouteille de 75 cl.

MAISON
Colin Seguin
EXCELLENCE
MAISON
Colin Seguin
VIN DE FRANCE
Chardonnay
2014
MAISON COLIN SEGUIN
MAISON
Colin Seguin
N°14
CHARDONNAY EXCELLENCE 2014
VIN DE FRANCE
ROBE DORÉE LUMINEUSE
PÊCHE, COING, AMANDE GRILLÉE
ENROBÉE ET DENSE
JUSQU'À 5 ANS
ENTRE 10° ET 12° C
POISSONS CUISINÉS
44%
8,90
4,99€
LA BOUTEILLE DE 75 CL

Chardonnay 2014 — 13

Ernest Seguin VDF

- Jaune pâle brillante
- Agrumes, pêche
- Fraiche et souple
- A boire jeune
- Entre 10° et 12°C
- Poissons grillés

43% ~~6,95~~

3,99€

La bouteille de 75 cl.

Bourgogne Chardonnay 2014 — 19

Cuvée Jean Sans Peur

- Jaune paille
- Fruits jaunes, notes toastées
- Ample et gourmande
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Poisson aux herbes

42% ~~12,00~~

6,99€

La bouteille de 75 cl.

Pouilly Vinzelles 2012 — 21

- Or pâle lumineuse
- Poire, abricot, amande
- Intense et gourmande
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Volaille

39% ~~13,00~~

7,99€

La bouteille de 75 cl.

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2012-14 — 22

- Robe jaune dorée
- Fruits blancs, notes boisées
- Souple et concentrée
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Viande blanche

30% ~~12,90~~

8,99€

La bouteille de 75 cl.

Montagny 2013 — 23

- Robe or pâle
- Raisin, camomille, pain grillé
- Persistante et complexe
- Entre 5 et 10 ans
- Entre 10° et 12° C
- Volaille en sauce

27% ~~14,90~~

10,90€

La bouteille de 75 cl.

Maranges 2011 — 24

Cuvée des Trois Croix

- Jaune dorée
- Fruits, fleurs, notes beurrées
- Onctueuse et ample
- Entre 5 et 10 ans
- Entre 10° et 12° C
- Tartes salées, fromages doux

20% ~~14,90~~

11,90€

La bouteille de 75 cl.

Rully 1er Cru 2014 — 25

- Jaune or lumineuse
- Pêche, vanille, amande grillée
- Ronde et gourmande
- Jusqu'à 10 ans
- Entre 10° et 12 ° C
- Viande blanche en sauce

32% ~~18,90~~

12,90€

La bouteille de 75 cl.

29

Régnié 2014

- Prune éclatante
- Fruits noirs, notes d'épices
- Expressive et corpulente
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16°C
- Viandes rouges

TERROIR

55% ~~8,95~~

3,99€

La bouteille de 75 cl.

Santenay 2011-12-14

26

- Jaune pâle
- Fruits secs, notes briochées
- Equilibrée et complexe
- De 5 à 10 ans
- Entre 10° et 12° C
- Volaille en sauce

TRADITION

27% ~~21,90~~ **15,90€**

La bouteille de 75 cl.

Chablis Grand Cru 2011 *Valmur*

27

- Or pâle riche
- Fruits secs et notes florales
- Elégante et minérale
- Jusqu'à 15 ans
- Entre 10° et 12° C
- Crustacés cuisinés

TRADITION

31% ~~29,00~~ **19,90€**

La bouteille de 75 cl.

Pinot Noir 2014

Ernest Seguin VDF

28

- Rouge grenat
- Fruits rouges, notes épicées
- Ronde et légère
- A boire jeune
- Autour de 15-16° C
- Plats quotidiens

France SILVER ARGENT

Pinot Noir

VIN DE FRANCE

43% ~~6,95~~ **3,99€**

La bouteille de 75 cl.

Juliénas 2014

31

- Profonde et soutenue
- Fruits noirs et épices
- Puissante et ample
- Entre 5 et 10 ans
- Autour de 15-16° C
- Volaille rôtie

TERROIR

37% ~~7,90~~ **4,99€**

La bouteille de 75 cl.

Pinot Noir 2014

30

VDF

- Robe rubis brillante
- Framboise, notes boisées
- Ronde et gourmande
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16° C
- Viandes rouges en sauce

44% ~~8,90~~

4,99€

La bouteille de 75 cl.

Chiroubles 2010

32

- Grenat profond
- Fruits rouges mûrs, violette
- Elégante et expressive
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16° C
- Plats régionaux

33% ~~7,50~~

4,99€

La bouteille de 75 cl.

Brouilly 2013-14

33

- Rouge rubis
- Fruits rouges, cassis, lilas
- Légère et veloutée
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16° C
- Viandes blanches en sauce

41% ~~8,50~~

4,99€

La bouteille de 75 cl.

Chénas 2011-14

34

- Rouge pourpre
- Epices, fruits rouges
- Ronde avec tanins fondus
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16° C
- Viandes froides

44% ~~8,90~~

4,99€

La bouteille de 75 cl.

Morgon 2013-14

35

- Rouge grenat
- Fruits rouges, notes florales
- Ronde et souple
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16° C
- Viandes rouges

38% ~~8,90~~

5,50€

La bouteille de 75 cl.

1 Carton ACHETÉ = 1 Carton OFFERT*

* 35,94 € les 12 bouteilles, soit 2,99 € la bouteille dans le cadre de l'offre. Dans la limite des stocks disponibles.
Ne saisissez que le prix d'un carton dans le bon de commande au tarif remisé. Votre carton offert sera automatiquement ajouté par nos soins.

Coteaux Bourguignons 2013-14

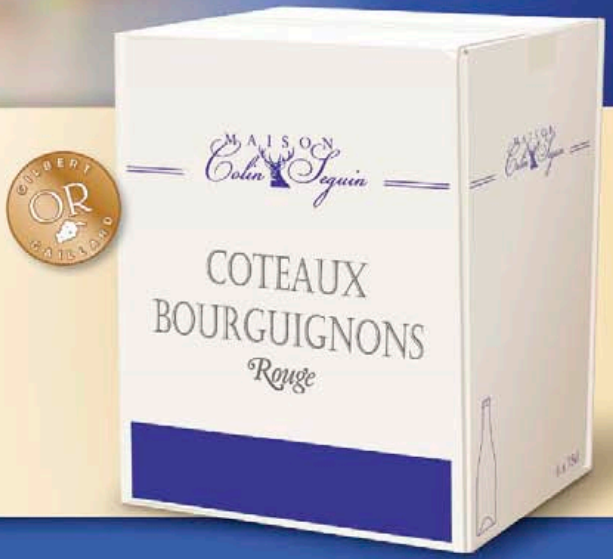
- Rouge foncé, fluide
- Cerise, groseille, épices
- Gourmande et vive
- A boire jeune
- Autour de 15-16° C
- Tartes salées

MAISON Colin Seguin TERROIR

25% ~~7,99~~

5,99€

La bouteille de 75 cl.



Fleurie 2013

Domaine des Grands Rochaux

- Rouge rubis
- Groseille, framboise, mûre
- Chaleureuse et riche
- A boire
- Autour de 15-16° C
- Charcuterie

30% ~~8,60~~

5,99€

La bouteille de 75 cl.

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2014

- Robe pourpre
- Griotte, sous-bois, épices
- Harmonieuse et complexe
- De 5 à 10 ans
- Autour de 15-16° C
- Viande en sauce, gibier

40% ~~10,00~~

5,99€

La bouteille de 75 cl.

Moulin à Vent 2013-14 *Les Pérelles*

- Violacée, soutenue
- Fruits noirs confits, notes toastées
- Gourmande et riche
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16° C
- Gibier, viande au grill

43% ~~13,90~~

7,95€

La bouteille de 75 cl.

coup de Cœur

Morgon 2014

Les Charmes

41

- Grenat pointe violacée
- Fruits mûrs, cerise, abricot
- Généreuse et concentrée
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16° C
- Gibier rôti ou en sauce

41% ~~11,90~~

6,99€

La bouteille de 75 cl.

Bourgogne Coulanges 2014

40

- Pourpre éclatante
- Mûre, prune, notes minérales
- Franche, tanins soyeux
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16° C
- Toutes les viandes

40% ~~9,95~~

5,99€

La bouteille de 75 cl.

Brouilly 2014

42

- Reflets pourpres
- Fruits rouges et noirs, violette
- Soyeuse et ronde
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16° C
- Gibier ou viande en sauce

41% ~~11,90~~

6,99€

La bouteille de 75 cl.

Bourgogne Pinot Noir 2014

Cuvée Jean Sans Peur

43

- Pourpre éclatante
- Fruits rouges et noirs, caramel
- Souple et équilibrée
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16° C
- Gibier, fromages à caractère

42% ~~12,00~~

6,99€

La bouteille de 75 cl.

Juliénas 2014

Les Impatientes

44

- Robe pourpre, brillante
- Mûres, caramel, vanille
- Puissante et gourmande
- Jusqu'à 10 ans
- Autour de 15-16 °C
- Gibier en sauce

39% ~~12,50~~

7,59€

La bouteille de 75 cl.

Mercurey 2014

46

- Reflets rubis
- Framboise, fraise
- Fine et ronde
- De 5 à 10 ans
- Entre 12° et 14° C
- Viande blanche, volaille

43% ~~13,90~~

7,99€

La bouteille de 75 cl.

Irancy 2014

47

- Robe rubis étincelante
- Groseille, framboise
- Fraîche et équilibrée
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Volaille en sauce

30% ~~12,90~~

8,99€

La bouteille de 75 cl.

39

Moulin à Vent 2013

coup de Cœur

- Robe violacée, brillante
- Fruits rouges, note boisées
- Dense et riche
- De 5 à 10 ans
- Autour de 15-16° C
- Gibier, spécialités régionales

GILBERT OR GAILLARD

40% ~~9,99~~

5,99€

La bouteille de 75 cl.

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2014 — 48

- Rubis intense
- Griottes, notes épicées
- Puissante et riche
- De 5 à 10 ans
- Entre 15-16° C
- Viande rouge

30% ~~12,90~~ **8,99€**

La bouteille de 75 cl.

Mercurey 2013-14 — 49

Audacieux

- Cassis reflets violets
- Fruits rouges mûrs, cacao
- Franche et croquante
- De 5 à 10 ans
- Autour de 15-16° C
- Viande rouge grillée

37% ~~15,90~~ **9,99€**

La bouteille de 75 cl.

Saint Aubin 2014 — 50

- Reflets rubis
- Notes de framboise, griotte
- Grasse et soyeuse
- De 5 à 10 ans
- Autour de 15-16° C
- Viande à caractère

28% ~~15,90~~ **11,50€**

La bouteille de 75 cl.

Monthélie 2014 — 51

- Robe rubis
- Cerise , cassis
- Ferme et veloutée
- Jusqu'à 10 ans
- Autour de 15-16° C
- Plateau de fromages

30% ~~16,90~~ **11,90€**

La bouteille de 75 cl.

Santenay 1er Cru 2011 — 54

- Grenat intense
- Cerise noire, mûre, épices
- Puissante et ronde
- Jusqu'à 15 ans
- Autour de 15-16°C
- Boeuf grillée

29% ~~21,00~~ **14,90€**

La bouteille de 75 cl.

Saint Aubin 1er Cru 2014 — 55

- Reflet rubis
- Griotte, framboise
- Souple et veloutée
- De 5 à 10 ans
- Autour de 15-16° C
- Viande en sauce

32% ~~21,90~~ **14,90€**

La bouteille de 75 cl.

Santenay 1er Cru 2014 — 56

Maladière

- Couleur riche
- Cassis, raisin, myrtille
- Ronde et persistante
- Jusqu'à 15 ans
- Autour de 15-16° C
- Viande braisée

28% ~~24,90~~ **17,90€**

La bouteille de 75 cl.

Beaune 1er Cru 2011 — 57

Les Champs Pimont

- Grenat avec belle lumière
- Fruits rouges, notes grillées et cuir
- Equilibrée et veloutée
- Jusqu'à 15 ans
- Autour de 15-16° C
- Viande rouge grillée

24% ~~29,00~~ **21,90€**

La bouteille de 75 cl.

Maranges 1er Cru 2014 52

La Fussière

- Grenat nuances violettes
- Vanille, fruits rouges, pruneau
- Intense et riche
- De 5 à 10 ans
- Autour de 15-16° C
- Viande de bœuf en sauce

32% ~~18,90~~

12,90€

La bouteille de 75 cl.

Fixin 2014 53

- Rouge brillante
- Fruits noirs, confiture, poivre
- Corpulente et complexe
- Jusqu'à 10 ans
- Autour de 15-16° C
- Magret de canard

25% ~~19,90~~

14,90€

La bouteille de 75 cl.

Nuits Saint Georges 2013-14 58

Les Hospices de Nuits

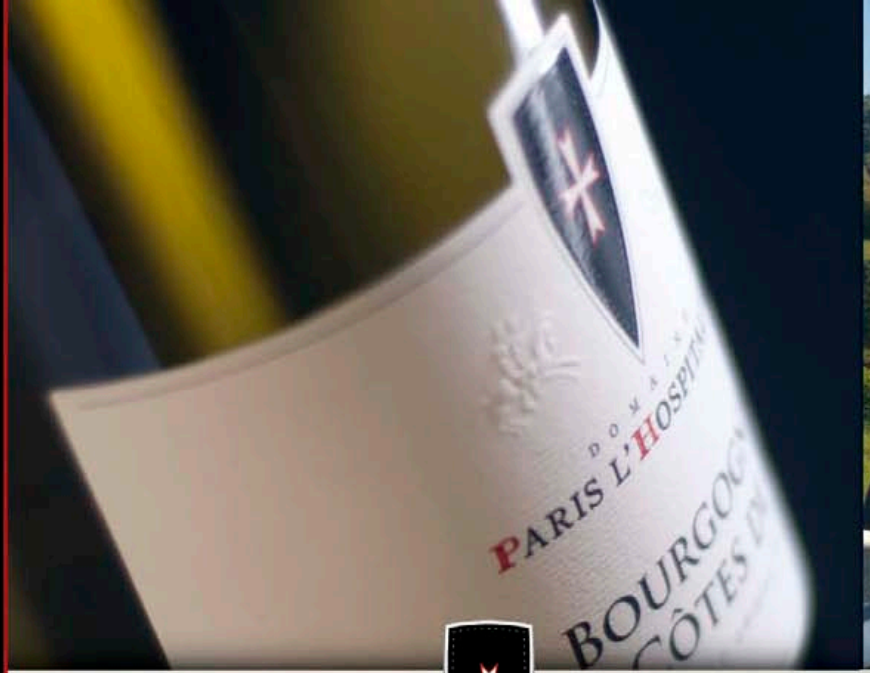
- Couleur rubis
- Fruits rouges mûrs, réglisse et gibier
- Équilibrée et ample
- Plus de 15 ans
- Autour de 16-18° C
- Viande rouge noble

27% ~~55,00~~

39,90€

La bouteille de 75 cl.

Vendu par carton de 3 bouteilles



DOMAINE
PARIS L'HOSPITALIER

Domaine Paris l'hospitalier, exploitation traditionnelle installée dans les Hautes-Côtes de Beaune exploite 15 ha de vignes.

63

Santenay 2014

- Reflets rubis intenses
- Bouquet de fruits rouges et noirs
- Tanins soyeux, corpulente
- De 5 à 10 ans
- Entre 15° et 16° C
- Gibier à plumes

24% ~~19,50~~
14,90€
La bouteille de 75 cl.

Coteaux Bourguignons 2014

59

- Robe or vert brillante
- Melon, fruits blancs
- Ample, belle intensité
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10 et 12° C
- Fromage frais, viandes blanches

30% ~~8,50~~ **5,99€**

La bouteille de 75 cl.

Coteaux Bourguignons 2014

60

- Rose pâle, lumineuse
- Framboise, pivoine, cannelle
- Croquante et fraîche
- A boire jeune
- Autour de 10° C
- Apéritif

30% ~~8,50~~ **5,99€**

La bouteille de 75 cl.

Coteaux Bourguignons 2014

61

- Rubis, éclatante
- Fruits rouges et Jaunes
- Légère et ronde
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16° C
- Charcuterie, plats italiens

30% ~~8,50~~ **5,99€**

La bouteille de 75 cl.

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2014

62

- Robe rouge vermillon
- Fruits noirs mûrs, notes florales
- Onctueuse, soyeuse
- De 5 à 10 ans
- Autour de 15-16° C
- Plats bourguignons

31% ~~14,50~~ **9,99€**

La bouteille de 75 cl.

coup de Cœur

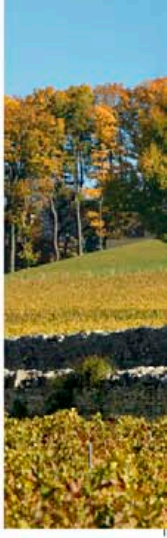
Mercurey 1er Cru 2014 *Clos des Montaigus*

64

- Teinte rubis
- Petits fruits rouges croquants
- Ronde et charnue
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 15° et 16° C
- Viande rôtie

32% ~~25,00~~ **16,90€**

La bouteille de 75 cl.



CHÂTEAU DE
Lachassagne
SUD BEAUJOLAIS

Bourgogne Chardonnay 2013-14 PRESTIGE *Clos du Château*

- Reflets or paille
- Beurre, vanille
- Ronde et élégante
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Poisson, saumon

23% ~~12,90~~
9,90€
La bouteille de 75 cl.

Sur les plus beaux terroirs argilo-calcaires du Sud Beaujolais, le Château de Lachassagne vous présente ses vins de Bourgogne élaborés à partir de cépages présents dans le clos, cultivés dans le respect du terroir et de l'écologie de la vigne.

Bourgogne Chardonnay 2014 65

Clos du Château

- Reflets dorés
- Beurre, fleurs blanches
- Ample et élégante
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Fruits de mer

22% ~~8,95~~ **6,99€**

La bouteille de 75 cl.

Bourgogne Pinot Noir 2014 66

Clos du Château

- Reflets rubis
- Fraise, framboise
- Tanins fins et souples
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 12° et 14° C
- Viande sauce au vin

22% ~~8,95~~ **6,99€**

La bouteille de 75 cl.

Bourgogne Pinot Noir 2013-14 68

PRESTIGE *Clos du Château*

- Reflets intense rubis
- Cassis, cerise, pain grillé
- Subtile et onctueuse
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 12° et 14° C
- Volaille, fromages doux

23% ~~12,90~~ **9,90€**

La bouteille de 75 cl.

Crémant de Bourgogne * 7

BLANC BRUT

- Jaune pâle, perlant
- Raisin, fleurs, figue
- Riche et vive
- Jusqu'à 5 ans
- Très frais: 8° et 10° C
- Apéritif, desserts

20% ~~9,95~~ **7,99€**

La bouteille de 75 cl.

Crémant de Bourgogne * 8

ROSÉ SEC

- Robe rose claire
- Framboise, notes dépices
- Expressive et fraîche
- A boire jeune
- Très frais: 8° et 10° C
- Apéritif, desserts

27% ~~10,95~~ **7,99€**

La bouteille de 75 cl.

** Retrouvez les dans la gamme effervescents du catalogue*

Les Natives

VINS SANS SULFITES AJOUTÉS

Pour rester au plus près du goût originel.

Sans ajouter de soufre,
les vins sont plus arômatiques et généreux. Les bouches sont plus rondes, expressives et les tannins plus soyeux.

Sans ajouter de soufre,
les vins sont moins protégés.
Pour conserver toutes leurs qualités, ils doivent être préservés de la chaleur et de la lumière.

Coteaux Bourguignons 2013-14 70

Le Chant du Loup

- Prune nuances de violet
- Confiture de fruits rouges
- Concentrée et ample
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 15-16° C
- Toutes les viandes grillées

29% ~~9,90~~ **6,99€**

La bouteille de 75 cl.

Syrah 2014

69

IGP Pays d'Oc

coup de Cœur

- Robe pourpre intense
- Cassis, mûre, notes poivrées
- Chaleureuse et enrobée
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Plats méditerranéens, grillades

56% ~~9,00~~

3,99€

La bouteille de 75 cl.

Coteaux Bourguignons Pinot Noir 2013

71

Le Haut du Clos

- Robe rubis brillante
- Cerise, notes grillées
- Ronde et équilibrée
- De 5 à 10 ans
- Entre 15-16° C
- Viande de bœuf

33% ~~12,00~~

7,99€

La bouteille de 75 cl.

Morgon 2014

72

Côte du Py

- Grenat violacé
- Fruits rouges et fruits mûrs à noyaux
- Riche et ronde
- De 5 à 10 ans
- Entre 15-16° C
- Viande rouge ou gibier cuisiné

Sélection Un vin parfait 2015

33% ~~11,90~~

7,99€

La bouteille de 75 cl.

Bourgogne Chardonnay 2014

73

Les Charmes

- Robe riche or pâle
- Poire, notes boisées et de miel
- Veloutée et élégante
- De 5 à 10 ans
- Entre 12° et 14° C
- Viande blanche, poisson grillé

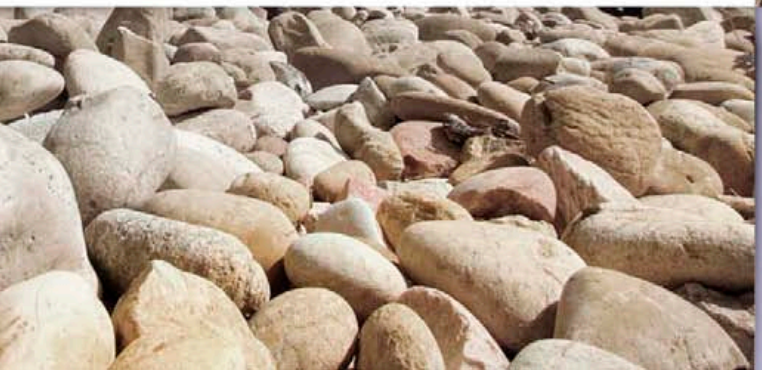
40% ~~15,00~~

8,95€

La bouteille de 75 cl.

Villa d'Erg

Attachée à la diversité des appellations de la Vallée du Rhône, la Villa d'Erg propose des vins très fruités caractérisés par un savant équilibre entre fraîcheur et élégance.



Côtes du Rhône 2012-14 *Villa d'Erg*

(2014 médaillé)

- Jaune pâle brillante
- Fleurs, vanille, mirabelle
- Souple et légère
- A boire jeune
- Entre 10° et 12° C
- Poissons, entrées froides

43% ~~7,00~~

3,99€

La bouteille de 75 cl.

Ventoux 2012-14 75

Villa d'Erg

- Jaune pâle brillante
- Acacia, notes végétales, miel
- Souple et soyeuse
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Poissons cuisinés

45% ~~6,50~~ **3,59€**

La bouteille de 75 cl.

Grignan les Adhémar 2013-14 76

Villa d'Erg

- Couleur jaune pâle
- Pêche, miel, notes florales
- Fraîche et vive
- A boire jeune
- Entre 10° et 12° C
- Poissons, crustacés

coup de Cœur

50% ~~7,59~~ **3,79€**

La bouteille de 75 cl.

Lirac 2013-14 79

Villa d'Erg

(2014 médaillé Avignon
2013 médaillé Orange)

- Couleur or pâle
- Notes florales, fruits blancs frais
- Elégante et équilibrée
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12°C
- Poissons en sauce

47% ~~9,50~~ **4,99€**

La bouteille de 75 cl.

Lirac Rosé 2014 82

Vieilles Vignes
Villa d'Erg

- Reflets saumons
- Groseille, framboise, épices
- Gourmande, équilibrée
- À boire jeune
- Très frais : 8° à 10° C
- Volaille, grillades

38% ~~7,99~~ **4,99€**

La bouteille de 75 cl.

La Vieille Grange 85

Villa d'Erg VDF

- Grenat nuances violettes
- Confiture de fruits rouges et noirs, épices
- Riche et chaleureuse
- À boire jeune
- Entre 16° et 18°C
- Plats provençaux, grillades

43% ~~7,00~~ **3,99€**

La bouteille de 75 cl.

Côtes du Rhône 2013-14 84

Villa d'Erg

(2014 médaillé)

- Robe pourpre brillante
- Fruits rouge mûres, notes épicées
- Ample et enrobée
- À boire jeune
- Entre 16 ° et 18 ° C
- Fromages, viandes en sauce

43% ~~7,00~~ **3,99€**

La bouteille de 75 cl.

78

Viognier 2014

Le Temps des Grives VDF

- Couleur dorée riche
- Fruits confits, abricot, miel
- Généreuse, gourmande
- À boire jeune
- Autour de 10° C
- Apéritif

50% ~~9,90~~ **4,99€**

La bouteille de 75 cl.

Costières de Nîmes 2013 *Château St Bénézet*

74

- Or pâle lumineuse
- Agrumes, notes florales et végétales
- Equilibrée et fraîche
- À boire jeune
- Entre 10° et 12°C
- Poissons, fruits de mer

45% ~~5,90~~ **3,25€**

La bouteille de 75 cl.

Costières de Nîmes 2013-14 *Château St Bénézet*

80

- Rose pêche lumineuse
- Fleurs, notes d'agrumes
- Légère et vive
- A boire jeune
- Très frais : 8° à 10° C
- Apéritif, tartare de saumon

42% ~~5,60~~ **3,25€**

La bouteille de 75 cl.

Costières de Nîmes 2012 *Château St Bénézet*

92

- Rouge sombre
- Cerise, notes fumées, olive noire
- Veloutée et riche
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viandes rouges cuisinées

50% ~~12,00~~ **5,99€**

La bouteille de 75 cl.

Syrah 2014

83

Rencontre Sauvage VDF

- Grenat profond
- Violette, fruits rouges, caramel
- Ronde et gourmande
- À boire jeune
- Entre 16° et 18° C
- Plats épicés, grillades

50% ~~5,95~~

2,99€

La bouteille de 75 cl.

Côtes du Rhône Rosé 2014 *Villa d'Erg*

81

- Couleur vive
- Fraise, framboise, minéral
- Fraîche et ronde
- A boire jeune
- Très frais : 8° à 10° C
- Tapas, charcuterie

50% ~~8,00~~

3,99€

La bouteille de 75 cl.

Roaix 2013

86

Côtes du Rhône Village

Villa d'Erg

- Robe grenat
- Fruits rouges compotés, épices
- Ronde et généreuse
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Magret de canard, gibier

43% ~~8,00~~

4,55€

La bouteille de 75 cl.

Valréas 2014

87

Côtes du Rhône Village

Villa d'Erg

- Rouge profond
- Confiture de fruits rouges
- Ronde et élégante
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viande de bœuf

42% ~~8,00~~

4,65€

La bouteille de 75 cl.

Plan de Dieu 2014 — 88

Côtes du Rhône Village
Villa d'Erg

- Pourpre lumineuse
- Notes d'épices et garrigue
- Ronde et oncteuse
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Gibier, légumes du soleil

44% ~~8,75~~ **4,89€**
La bouteille de 75 cl.

Côtes du Rhône 2014 — 89

Domaine Le Saint Laurent

- Pourpre intense
- Mûre, cassis
- Puissante et intense
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viande rouge

44% ~~8,90~~ **4,99€**
La bouteille de 75 cl.

Cairanne 2013 — 90

Côtes du Rhône Village
Villa d'Erg

- Robe rouge foncée
- Fruits noirs, zeste d'épices
- Onctueuse et élégante
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Plats épicés

45% ~~9,00~~ **4,99€**
La bouteille de 75 cl.

Lirac 2013-14 — 91

Côtes du Rhône Village
Villa d'Erg

- Couleur carmin
- Fruits rouges, nuances d'épices, de poivre
- Veloutée et souple
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viandes en sauce

47% ~~9,50~~ **4,99€**
La bouteille de 75 cl.

Côtes du Rhône 2012-13 — 93

Domaine Fond Croze

- Pourpre reflets violets
- Fruits rouges, cuir, épices
- Velouté et dense
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Volaille, charcuterie

39% ~~9,90~~ **5,99€**
La bouteille de 75 cl.

Vinsobres 2013 — 95

Villa d'Erg

- Prune intense
- Fruits noirs et épices
- Généreuse et puissante
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 17° C
- Gibier à poil

37% ~~9,50~~ **5,99€**
La bouteille de 75 cl.

Crozes Hermitage 2012-14 — 96

Empreinte du Rhône

- Cerise intense
- Fruits rouges, cuir, épices
- Équilibrée et fondante
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viandes cuisinées

29% ~~9,90~~ **6,99€**
La bouteille de 75 cl.

Beaumes de Venise 2014 *Villa d'Erg* — 97

- Cerise reflets violets
- Fruits rouges et noirs mûrs
- Puissante et persistante
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Plats provençaux, grillades

30% ~~10,00~~ **6,99€**
La bouteille de 75 cl.

94

Rasteau 2014

Villa d'Erg

- Rouge foncée
- Prune, cerise, notes de paprika
- Gourmande et chaleureuse
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 17° C
- Viandes à caractère

37% **~~9,50~~**

5,99€

La bouteille de 75 cl.

98

Saint Joseph 2014

Les Collines Pourpres

- Reflets rubis
- Sorbet de fruits rouges
- Ronde et gourmande
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Plats mijotés

24% **~~11,90~~**

8,99€

La bouteille de 75 cl.

99

Crozes Hermitage 2013 Rochegonde

Cave de Tain

- Robe pourpre
- Fruits confits, notes d'épices et fumées
- Charpentée et dense
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Gibier en sauce

33% **~~11,90~~**

7,99€

La bouteille de 75 cl.

Saint Joseph 2014 — 100
Le Grand Solitaire

- Robe pourpre soutenue
- Cassis, framboise et épices
- Puissante et équilibrée
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viande rouge

16% ~~11,90~~ **9,99€**
La bouteille de 75 cl.

Vacqueyras 2014 — 101
Villa d'Erg

- Couleur riche et intense
- Fruits rouges, notes de réglisse et de café
- Souple et équilibrée
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viande de bœuf grillée

31% ~~13,00~~ **8,99€**
La bouteille de 75 cl.

Crozes Hermitage 2011 — 102
Sélection Première
Cave de Tain

- Couleur grenat éclatante
- Cassis, cerise, nuances de chocolat
- Dense et complexe
- Jusqu'à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Gibier en sauce

41% ~~16,90~~ **9,95€**
La bouteille de 75 cl.

Gigondas 2014 — 103
Villa d'Erg

- Couleur cerise noire
- Cassis, réglisse, épices
- Elégante et riche
- Jusqu'à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Tartare de bœuf

34% ~~18,00~~ **11,90€**
La bouteille de 75 cl.

Saint Joseph 2014 — 104
Sélection Première
Cave de Tain

- Couleur cerise intense
- Fruits noirs, notes de cacao, d'épices, boisées
- Complexe et chaleureuse
- Jusqu'à 15 ans
- Entre 16° et 18° C
- Gibier, fromages

28% ~~18,00~~ **12,95€**
La bouteille de 75 cl.

Châteauneuf du Pape 2013-14 — 105
Villa d'Erg

- Robe profonde
- Fruits rouges, notes de cuir et café
- Charpentée et puissante
- Jusqu'à 15 ans
- Entre 16° et 18° C
- Plats mijotés et épicés

27% ~~21,90~~ **15,95€**
La bouteille de 75 cl.

BERGERIE CASSUN

Pour notre gamme Languedoc, nous avons sélectionné les vins de la Bergerie Cassun.
Elle nous transporte au coeur de cette région haute en couleurs.

IGP Coteaux de Narbonne 2013 108

Bergerie Cassun

- Grenat intense
- Fruits noirs et épices
- Souple et ronde
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Plats orientaux, grillades

46% ~~6,99~~ **3,79€**

La bouteille de 75 cl.

Saint Chinian 2012-13 109 *Bergerie Cassun*

- Grenat riche
- Fruits rouges, notes épicées et fumées
- Concentrée et complexe
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Fromages, gibiers

50% ~~8,00~~ **3,99€**

La bouteille de 75 cl.

Languedoc 2012
Domaine Hélène

- Grenat profond
- Epices, pruneaux, thym
- Ronde et chaleureuse
- À boire jeune
- Entre 16° et 18° C
- Charcuterie, grillades

62% ~~7,95~~ **2,99€**

La bouteille de 75 cl.

IGP d'Oc 2012 107
Domaine La Santoline

- Pourpre profond
- Fruits rouges mûrs
- Ample, tanins soyeux
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Plats méridionaux

40% ~~4,99~~ **2,99€**

La bouteille de 75 cl.

Corbières 2014 110
Domaine de Peyrevent

- Rouge sombre
- Fruits noirs, thym
- Charpentée et dense
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Cuisine méditerranéenne

50% ~~7,99~~ **3,99€**

La bouteille de 75 cl.

Fitou 2012-14 112
Bergerie Cassun

- Rouge sombre
- Fruits compotés, garrigue
- Ronde et généreuse
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Plats mijotés, grillades

44% ~~8,90~~ **4,99€**

La bouteille de 75 cl.

Minervois 2013-14

111

Domaine La Santoline

- Grenat profond
- Epices, pruneaux, thym
- Ronde et chaleureuse
- À boire jeune
- Entre 16° et 18° C
- Charcuterie, grillades

60% ~~9,90~~

3,99€

La bouteille de 75 cl.

113

Pic Saint Loup 2014

Languedoc

Bergerie Cassun

- Reflets grenat
- Fruits rouges et compotés
- Ample et onctueuse
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Volaille rôtie

31% ~~7,99~~

5,50€

La bouteille de 75 cl.

114

Terrasses du Larzac 2013 Languedoc

Bergerie Cassun

- Poupre très soutenue
- Fruits noirs, chocolat, épices
- Riche et généreuse
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Canard en sauce

39% ~~9,90~~

5,99€

La bouteille de 75 cl.

115

IGP Hauterive 2014

Domaine de Peyrevent

- Robe grenat éclatante
- Fruits noirs compotés, épices
- Ronde et gourmande
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Fromages forts, charcuterie

33% ~~8,90~~

5,99€

La bouteille de 75 cl.

Château Les Vergnes

Le domaine a créé le label *Bee Orchid* pour reconquérir la biodiversité et formaliser l'engagement citoyen de l'entreprise.

Bordeaux Supérieur 2010-12 119

Château Les Vergnes Beaulieu

- Grenat reflets vermillons
- Fruits noirs, pointe de café
- Concentrée et intense
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viande de bœuf

33%

~~15,00~~

9,99€

La bouteille de 75 cl.
Livraison caisse bois.

Bordeaux Rosé 2014 117

Château Les Vergnes

- Rose bonbons riche
- Pamplemousse rose, amande
- Gourmande et dense
- À boire jeune
- Entre 10° et 12° C
- Apéritif, grillades

43% ~~7,95~~

4,50€

La bouteille de 75 cl.

Bordeaux 2013-14 116

Château Les Vergnes

- Or reflets verts
- Notes végétales, citronnées
- Équilibrée et vive
- À boire jeune
- Entre 10° et 12° C
- Poisson grillée

43% ~~7,95~~

4,50€

La bouteille de 75 cl.

Bordeaux 2012-13 118

Château Les Vergnes

- Rouge carmin
- Fruits rouges, notes poivrées
- Ronde et enrobée
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viandes grillées

43% ~~7,95~~

4,50€

La bouteille de 75 cl.

MARQUIS

Aimé de Colignac

Les vins de Colignac constituent une mosaïque de terroirs et de châteaux représentatifs de la diversité des sols bordelais.

121

Graves de Vayres 2014

Marquis Aimé de Colignac

- Jaune pâle
- Acacia, agrumes, herbes
- Equilibrée et minérale
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Fruits de mer

50% 7,95

3,99€

La bouteille de 75 cl.

Colombine de Colignac 2013 IGP

122

Marquis Aimé de Colignac

- Dorée lumineuse
- Agrumes, fruits exotiques
- Fraîche, pointe acide
- À boire jeune
- Très frais : 8° à 10° C
- Crustacés

INDICE DE SUCRE 1

50% ~~7,95~~

3,99€

La bouteille de 75 cl.

Bordeaux Mœlleux

124

Grand Théâtre

- Jaune pâle lumineuse
- Fruits jaunes, fleurs blanches
- Légère et onctueuse
- À boire
- Entre 10° et 12° C
- Cuisines asiatique

INDICE DE SUCRE 3

24% ~~5,90~~

4,50€

La bouteille de 75 cl.

Pacherenc de Vic Bilh 2012

127

Marquis Aimé de Colignac

- Couleur vieil or
- Poire, mangue, mirabelle
- Harmonieuse et persistante
- Jusqu'à 5 ans
- Très frais : 8° à 10° C
- Foie gras

INDICE DE SUCRE 4

50% ~~13,90~~

6,99€

La bouteille de 75 cl.

Monbazillac 2013-14

128

Domaine de Guillonie

- Dorée intense
- Miel, fleurs, amandes
- Onctueuse et souple
- Jusqu'à 5 ans
- Très frais : 8° à 10° C
- Tartes sucrées, fromages forts

INDICE DE SUCRE 4

43% ~~13,90~~

7,99€

La bouteille de 75 cl.

Sauternes 2012

129

Cuvée du Seigneur

Château Saint-Vincent

- Robe jaune paille
- Mangue, ananas, coing
- Moelleuse et élégante
- De 5 à 10 ans
- Très frais : 8° à 10° C
- Pâtisseries, foie gras

INDICE DE SUCRE 5

34% ~~17,90~~

11,90€

La bouteille de 75 cl.

Secrets de Colignac VDF

126

Marquis Aimé de Colignac

- Robe dorée
- Abricot, agrumes, miel
- Gourmande et riche
- À boire
- Très frais : 8° à 10° C
- Foie gras, desserts

INDICE DE SUCRE 3

50% ~~11,90~~

5,99€

La bouteille de 75 cl.

Bordeaux 2014

120

Chevalier Saint André

- Robe pâle reflets verts
- Agrumes, fleurs
- Vive et fraîche
- A boire jeune
- Très frais : 8° à 10° C
- Entrées froides

40% ~~5,95~~

3,59€

La bouteille de 75 cl.

Graves de Vayres 2014

125

Château Haut Gayat

ELEVE EN FUT

- Robe citron brillante
- Notes minérales, fruits blancs
- Fin et élégant
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Fruits de mer

50% ~~9,90~~

4,99€

La bouteille de 75 cl.

Graves 2013

123

Marquis Aimé de Colignac

- Robe or pâle
- Notes florales, fruits blancs
- Vive et équilibrée
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Grillades de poissons

43% ~~7,95~~

4,50€

La bouteille de 75 cl.

Côtes de Duras Rosé 2013 Cuvée d'un soir 131

La Roche des Amours

- Eclatante robe saumon
- Fraise, grenadine
- Souple et chaleureuse
- À boire jeune
- Très frais : 8° à 10° C
- Apéritif, poulet mariné

43% ~~6,95~~
3,99€
La bouteille de 75 cl.

Amaury de Colignac 2014 VDF 130

Marquis Aimé de Colignac

- Rose bonbon brillante
- Framboise, myrtille, épices
- Fraîche et gourmande
- À boire jeune
- Très frais : 8° à 10° C
- Apéritif, brochettes

50% ~~5,99~~
2,99€
La bouteille de 75 cl.

138

Graves de Vayres 2011-14

Marquis Aimé de Colignac

- Grenat brillante
- Fruits noirs compotés, cacao
- Souple et complexe
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Steak tartare, viande rouge

47% ~~7,50~~

3,99€

La bouteille de 75 cl.

132

Amaury de Colignac 2013 VDF

Merlot

Marquis Aimé de Colignac

- Robe grenat
- Framboise, cerise, épices
- Ronde et gourmande
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Plats mijotés

50% ~~5,99~~

2,99€

La bouteille de 75 cl.

133

Bergerac 2013-14

Chevalier Grand Claud

- Couleur cerise foncée
- Confiture de fruits rouges, épices
- Souple et équilibrée
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Gibier en sauce

37% ~~5,00~~

3,15€

La bouteille de 75 cl.

134

Bordeaux 2012-13

Chevalier Saint André

- Pourpre carmin
- Framboise, humus
- Légère et souple
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Fromages, viande grillée

40% ~~5,95~~

3,59€

La bouteille de 75 cl.

135

Gonzague de Colignac 2013 VDF

Cabernet-Sauvignon

Marquis Aimé de Colignac

- Grenat intense
- Cassis, notes boisées
- Ronde et charpentée
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Charcuteries

50% ~~7,99~~

3,99€

La bouteille de 75 cl.

136

Côtes de Duras 2013

Cuvée d'un soir

La Roche des Amours

- Pourpre, brillante
- Framboise, groseille, épices
- Souple et légère
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Grillades

43% ~~6,95~~

3,99€

La bouteille de 75 cl.

Côtes de Bourg 2011 *Château Lidonne*

141

- Robe prune
- Mûre, violette, caramel
- Souple et élégante
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viande rouge

38% ~~6,99~~ **4,35€**

La bouteille de 75 cl.

Ste Foy Bordeaux 2008

137

Vitus

- Rouge foncée
- Fraise, cerise, cuir
- Ronde et gourmande
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16° C
- Grillades marinées

44% ~~7,10~~ **3,99€**

La bouteille de 75 cl.

Fronsac 2011

139

Cuvée Marquis de Colignac

Château Saint Nicolas

- Grenat profonde
- Cerise noire, cassis, myrtille
- Concentrée et puissante
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 16° et 18° C
- Gibier, canard

50% ~~8,00~~ **3,99€**

La bouteille de 75 cl.

Madiran 2012

140

Marquis Aimé de Colignac

- Foncée, reflets carmins
- Fruits noirs, cacao, café
- Puissante et corsée
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Canard

46% ~~7,99~~ **4,30€**

La bouteille de 75 cl.

Côtes de Bordeaux Castillon 2012-14

142

Château La Mondette

- Bordeaux lumineuse
- Prune, pruneau, musc
- Soyeuse et souple
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viandes en sauce

39% ~~7,50~~ **4,55€**

La bouteille de 75 cl.

146

Canon Fronsac 2011 *Château Sorbier*

- Rouge pourpe
- Cassis, notes animales
- Dense et généreuse
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Cuisine bordelaise

coup de Cœur

50%

~~9,95~~

4,99€

La bouteille de 75 cl.

Graves de Vayres 2014 *Château Haut Gayat*

143

- Reflets pourpres
- Fruits noirs mûrs
- Grasse et ronde
- Jusqu'à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Gibier, plats de viande

50% ~~9,90~~ **4,99€**

La bouteille de 75 cl.

Bergerac 2013

144

Brennus

- Grenat nuances violettes
- Fruits rouges, noirs, épices douces
- Persistante et puissante
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 17° C
- Viande de bœuf

28% ~~6,90~~ **4,99€**

La bouteille de 75 cl.

Bordeaux 2013

145

Château Le Marin

- Rouge éclats carmins
- Fruits noirs intenses
- Souple et ronde
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Charcuterie locale

44% ~~8,90~~ **4,99€**

La bouteille de 75 cl.

Graves 2012

147

Château La Rocaille

- Robe grenat
- Mûre, notes fumées, épicées
- Corpulente et dense
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viande rôtie

29% ~~7,50~~ **5,35€**

La bouteille de 75 cl.

Lussac St Émilion 2013

148

Marquis Aimé de Colignac

- Pourpre reflets carmins
- Fruits noirs, cacao
- Veloutée et riche
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viande en sauce

40% ~~10,00~~ **5,99€**

La bouteille de 75 cl.

Bordeaux Supérieur 2012

150

Réserve Héritage du Marquis de Greyssac

- Robe très sombre
- Framboise, cassis, boisés
- Riche et persistante
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viande rouge cuisinée

38% ~~9,90~~ **6,15€**

La bouteille de 75 cl.

149
Haut Médoc 2014
Cuvée des Sœurs
Château de La Dame Blanche
Foncée, beau rubis
Fruits rouges, notes de caramel
Enrobée et harmonieuse
Jusqu'à 10 ans
Entre 16° et 18° C
Plats régionaux
coup de Cœur
50%
12,00
5,99€
La bouteille de 75 cl
CHÂTEAU
La Dame Blanche
Cuvée des sœurs
HAUT-MÉDOC
APPELLATION HAUT-MÉDOC PROTÉGÉE
2014
MIS EN BOUTEILLE POUR
MARQUIS AIMÉ DE COLIGNAC - 33500 LIBOURNE
PAR EMB 33242A À LES LÈVES GIRONDE FRANCE
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

154

Lalande de Pomerol 2013

Marquis Aimé de Colignac

- Foncée nuances rubis
- Fruits rouges, notes boisées
- Ample et gourmande
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Canard, gibier

50% ~~13,90~~

6,99€

La bouteille de 75 cl.

Montagne St Émilion 2013 151

Marquis Aimé de Colignac

- Robe fluide grenat
- Fruits rouges, notes grillées, épices
- Ample et concentrée
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Canard en sauce

35% ~~9,90~~ **6,45€**

La bouteille de 75 cl.

Madiran 2012 152

Domaine Clos Saint-Martin

- Rouge sombre
- Fruits noirs, chocolat
- Puissante et ronde
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Plats de canard

34% ~~10,60~~ **6,99€**

La bouteille de 75 cl.

Puisseguin Saint Émilion 2013 153

Château Vieux Rigaud

- Rouge cerise noire
- Fruits noirs, notes animales
- Chaleureuse et riche
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viandes rouges

42% ~~11,95~~ **6,99€**

La bouteille de 75 cl.

Lussac Saint Émilion 2013 155

Château Les Landes

- Robe grenat profond
- Cerise noire, épices, moka
- Souple et persistante
- De 5 à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viande d'agneau cuisinée

36% ~~10,90~~ **6,99€**

La bouteille de 75 cl.

Haut Médoc 2013 156

Cuvée du Moulin

Château Les Hauts de Gadet

- Cerise noire intense
- Cassis, café, épices
- Riche et gourmande
- Jusqu'à 15 ans
- Entre 16° et 18° C
- Gibier, fromages

22% ~~10,20~~ **7,99€**

La bouteille de 75 cl.
Livraison caisse bois.

Médoc 2012 157

Château La Font-Neuve

- Grenat reflets chocolat
- Epices, vanille, fruits rouges
- Charpentée et dense
- Jusqu'à 15 ans
- Entre 16° et 18° C
- Cuisine régionale

36% ~~12,50~~ **7,99€**

La bouteille de 75 cl.

Puisseguin Saint Émilion 2011 158

Château La Croix Guillotin

- Rouge intense
- Fruits rouges, réglisse, moka
- Harmonieuse et soyeuse
- Jusqu'à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Gibier, canard

31% ~~11,50~~ **7,99€**

La bouteille de 75 cl.

Lalande de Pomerol 2014

Pavillon La Croix Monsognac

159

- Pourpre et lumineuse
- Fruits rouges et noirs, épices
- Ronde et gourmande
- Jusqu'à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Magret de canard

37% ~~13,50~~

8,50€

La bouteille de 75 cl.

Saint Georges Saint Émilion 2012 160

Château Croix de Thomas

- Robe rouge-chocolat
- Cerise, paprika, prune
- Elégante et enrobée
- Jusqu'à 15 ans
- Entre 16° et 18° C
- Cuisine épicée

31% ~~13,00~~

8,95€

La bouteille de 75 cl.

Saint Émilion 2012 161

Font Destiac

- Foncée, surface lumineuse
- Confiture de cassis, épices
- Puissante et ronde
- Jusqu'à 10 ans
- Entre 16° et 18°C
- Plats épicés, gibier

28% ~~12,50~~

8,95€

La bouteille de 75 cl.

Saint Émilion 2012 162

Château Perey Chevreuil

- Rouge foncée
- Fruits rouges, notes de cuir et d'épices
- Intense et ronde
- Jusqu'à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viande cuisinée

29% ~~14,10~~

9,95€

La bouteille de 75 cl.

164

Saint Émilion 2008-10

Château Barrail Bellegrave

- Foncée reflets vermillons
- Fruits rouges, épices, cacao
- Dense et charpentée
- Jusqu'à 15 ans
- Entre 16° et 18° C
- Gibier

31% ~~16,00~~ **11,00€**

La bouteille de 75 cl.

165

Saint Émilion Gd Cru 2011

L'Étendard du Ch. Valade

- Couleur riche et brillante
- Fruits noirs confits, poivre
- Ample et généreuse
- Jusqu'à 15 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viande d'agneau ou rouge

32% ~~22,00~~ **14,95€**

La bouteille de 75 cl.

166

Pessac Leognan 2012 Arpège

Château Haut Nouchet

- Profond et intense
- Fruits mûrs, violette, pruneau
- Puissante et élégante
- Plus de 15 ans
- Entre 16° et 18° C
- Canard et gibier cuisiné

24% ~~23,50~~ **17,90€**

La bouteille de 75 cl.

167

Saint Julien 2011

Baron Hélios

- Robe rubis
- Réglisse, vanille, épices
- Equilibrée et soyeuse
- Jusqu'à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Viande rouge, canard

24% ~~28,90~~ **21,90€**

La bouteille de 75 cl.

168

Pomerol 2012

Château Maillet

- Robe grenat intense
- Fruits rouges, épices, boisés
- Généreuse et veloutée
- Plus de 15 ans
- Entre 16° et 18° C
- Canard et gibier

31% ~~31,90~~ **21,90€**

La bouteille de 75 cl.

169

Margaux 2012

Château Laroque

- Robe sombre
- Fruits noirs, truffe, vanille
- Généreuse et dense
- Plus de 15 ans
- Entre 16° et 18° C
- Magret de canard

18% ~~29,00~~ **23,90€**

La bouteille de 75 cl.

170

Saint Émilion Grand Cru Classé 2012

Château La Commanderie

- Grenat soutenu
- Fruits, épices et notes animales
- Puissante et chaleureuse
- Plus de 15 ans
- Entre 16° et 18° C
- Mets raffinés

20% ~~31,00~~ **24,90€**

La bouteille de 75 cl.

Saint Emilion Grand Cru 2013

Château Les Remparts

- Grenat prononcé
- Fruits noirs, pruneaux
- Tanins souples et rondes
- Jusqu'à 10 ans
- Entre 16° et 18° C
- Foie gras poêlé

45% ~~18,00~~

9,99€

La bouteille de 75 cl.

LES HÉRITIERS A.D.

Les Héritiers A.D. perpétuent leur savoir-faire dans la tradition du Val de Loire.

La qualité de leurs vins reflète leur rigueur de la vigne à la cave.

172

Muscadet 2014

Anne Dexemple

- Or pâle, brillante
- Agrumes, fleurs, amande fraîche
- Équilibrée et fraîche
- À boire jeune
- Entre 10° et 12° C
- Fruits de mer

40% ~~4,99~~ **2,99€**

La bouteille de 75 cl.

173

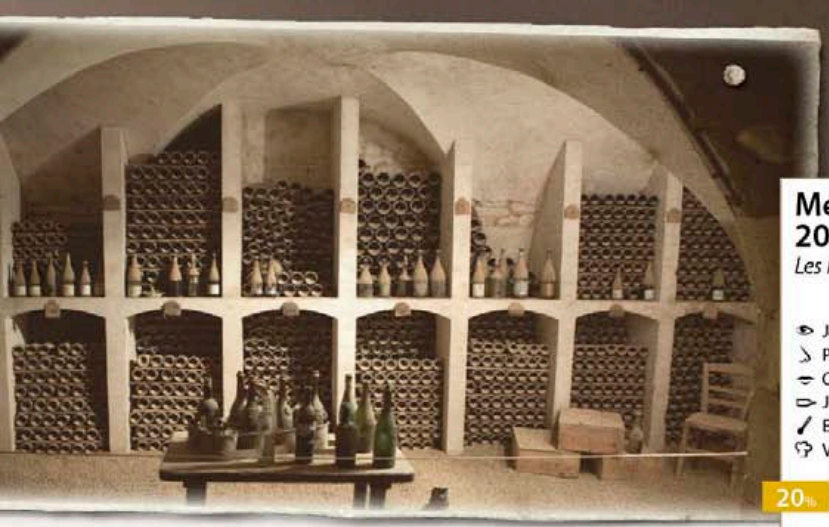
Saumur 2014

Anne Dexemple

- Jaune claire
- Citron, fleurs blanches
- Ronde et croquante
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Tartes salées

34% ~~6,00~~ **3,99€**

La bouteille de 75 cl.



Ménetou Salon 2014

180

Les Héritiers A.D.

- Jaune pâle
- Pêche, ananas, amande
- Croquante et dense
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Volaille, poissons

20% ~~10,00~~ **7,99€**

La bouteille de 75 cl.

Reuilly 2010-12

178

Anne Dexemple

- Or pâle brillante
- Fruits blancs et acacia
- Soyeuse et riche
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Poissons

30% ~~9,99~~ **6,99€**

La bouteille de 75 cl.

Touraine Sauvignon 2014

174

Anne Dexemple

- Or pâle lumineuse
- Agrumes, pêche blanche, buis
- Minérale et fraiche
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Coquillages et crustacés

30% ~~7,00~~ **4,89€**

La bouteille de 75 cl.

Saumur 2012

177

Les Héritiers A.D.

- Robe jaune paille
- Citron confit, fleurs, noix
- Equilibrée et souple
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Poisson grillé ou cuisiné

39% ~~9,90~~ **5,99€**

La bouteille de 75 cl.

Pouilly Fumé 2014

182

Anne Dexemple

- Robe or claire
- Agrumes, buis, fleurs
- Généreuse et concentrée
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Fromages frais, poissons

38% ~~12,90~~ **7,99€**

La bouteille de 75 cl.

Rosé d'Anjou 2014

183

Anne Dexemple

- Rose saumon
- Fruits rouges, rose
- Elégante et ronde
- À boire jeune
- Très frais : 8° à 10° C
- Apértif, brochettes

31% ~~5,80~~ **3,99€**

La bouteille de 75 cl.

Cheverny 2014 176
Domaine de La Démalerie

- Jaune pâle limpide
- Fleurs et agrumes
- Tonique avec pointe acide
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Fruits de mer

29% ~~7,00~~ **4,99€**
La bouteille de 75 cl.

Cour-Cheverny 2013 179
Domaine de la Démalerie

- Jaune clair cristalline
- Citronnelle, minérale, miel
- Persistante et vive
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Entrées froides

30% ~~10,00~~ **6,99€**
La bouteille de 75 cl.

Cours Cheverny, appellation monocépage du val de Loire, est élaboré avec le Romorantrin.

Chinon 2013 186
Domaine Gatillon

- Rubis reflet violine
- Fruits rouges, écorce, lilas
- Ronde et tanins fondus
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16° C
- Fromages doux

36% ~~6,99~~ **4,50€**
La bouteille de 75 cl.

Saint Nicolas de Bourgueil 2014 188
Jean Voisier

- Robe rouge griotte
- Baies sauvages, notes végétales
- Riche et ferme
- De 5 à 10 ans
- Autour de 15-16° C
- Viande rouge

30% ~~8,50~~ **5,99€**
La bouteille de 75 cl.

171

Sauvignon 2014

Le Chant du Coq VDF

- Pâle reflets verts
- Agrumes, notes florales
- Tonique et souple
- À boire jeune
- Entre 10° et 12° C
- Fomage de chèvre

50% ~~5,99~~

2,99€

La bouteille de 75 cl.

DOMAINE
La Guillaumerie

Le Domaine La Guillaumerie cultive une gamme de vins du Val de Loire.
Leur emblême, le chêne classé, témoigne de plusieurs générations de vignerons.

16/20 Le Point

Anjou 2014 175

Domaine de La Guillaumerie

- Dorée brillante
- Pêche, poire, vanille
- Harmonieuse et soyeuse
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Filet mignon de porc

37% ~~7,90~~ **4,95€**

La bouteille de 75 cl.

Coteaux du Layon 2014 181

Domaine de la Guillaumerie

- Jaune miel brillante
- Miel, fruits exotiques, figue
- Mœlleuse et gourmande
- Jusqu'à 5 ans
- Très frais : 8° à 10° C
- Tartes sucrées

33% ~~11,90~~ **7,99€**

La bouteille de 75 cl.

Anjou Villages 2014 185

Domaine de la Guillaumerie

- Cerise noire limpide
- Cassis, violette, mûre
- Ronde et veloutée
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16° C
- Spécialités régionales

40% ~~7,50~~ **4,50€**

La bouteille de 75 cl.

Domaine Nathalie Omasson

Vigneronne exigeante, Nathalie Omasson séduit par l'authenticité de ses vins. Elle soigne ses vignes situées sur des sols de graviers très qualitatifs.

184

Bourgueil 2014

Domaine Nathalie Omasson

- Rubis brillante
- Cerise, cassis, noyaux
- Veloutée et soyeuse
- Jusqu'à 5 ans
- Autour de 15-16° C
- Viande rouge

32% ~~5,90~~

3,99€

La bouteille de 75 cl.

DOMAINE DE LA Seigneurie

Le Domaine de la Seigneurie est une exploitation familiale depuis 1889. Situé à côté de Saumur, le domaine nous dévoile son savoir-faire avec l'appellation Saumur-Champigny.

187

Saumur Champigny 2014

Domaine de la Seigneurie

- Grenat profond
- Fruits noirs, humus, pointe d'épices
- Equilibrée et puissante
- De 5 à 10 ans
- Autour de 15-16° C
- Plats cuisinés

31% ~~7,99~~

5,50€

La bouteille de 75 cl.

Michel
KURTZ

Michel Kurtz produit tous les cépages d'Alsace,
du Sylvaner au Gewurztraminer.
Ses vins liquoreux présentent une superbe
intensité aromatique.

190

Sylvaner 2013-14

Michel Kurtz

- Or blanc
- Fruits blancs, fleurs blanches
- Souple et légère
- À boire jeune
- Entre 10° et 12° C
- Tartes salées

33% ~~5,95~~
3,99€
La bouteille de 75 cl

189

Pinot Noir 2014

VDF *Michel Kurtz*

- Rouge rubis
- Cerise, mûre, framboise
- Harmonieuse et fraîche
- À boire jeune
- Autour de 15-16° C
- Grillades

coup de Cœur

Gilbert Gaillard OR

43% ~~6,95~~

3,99€

La bouteille de 75 cl.

191

Riesling 2013-14

Michel Kurtz

- Jaune à reflets verts
- Floral, notes minérales
- Souple et gourmande
- A boire jeune
- Entre 10° et 12° C
- Spécialités alsaciennes

41% ~~7,95~~

4,70€

La bouteille de 75 cl.

193

Pinot Gris 2014

Michel Kurtz

- Jaune claire
- Fruits confits et exotiques
- Gourmande et veloutée
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Crustacés cuisinés

29% ~~8,95~~

6,35€

La bouteille de 75 cl.

Gewurztraminer 2014 Cuvée Isabelle *Michel Kurtz*

195

- Robe pâle, touche dorée
- Rose, litchi, figue
- Riche et expressive
- Sous 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Cuisine asiatique

19% ~~9,90~~ **7,99€**

La bouteille de 75 cl.

Gewurztraminer 2014

Michel Kurtz

194

- Dorée éclatante
- Mangue, litchi, épices
- Gourmande et ronde
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Desserts, fromages forts

21% ~~8,90~~ **6,99€**

La bouteille de 75 cl.

Riesling Gd Cru 2011

Rosacker

196

- Jaune gris éclatante
- Fleurs, fruits blancs, caoutchouc
- Elégante et onctueuse
- Sous 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Plats traditionnels d'Alsace

31% ~~12,90~~ **8,95€**

La bouteille de 75 cl.

Pinot Gris Gd Cru 2013

Sporen

197

- Jaune claire
- Fruits exotiques, miel, tilleuil
- Concentrée et soyeuse
- Sous 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Cuisine exotique

20% ~~14,90~~ **11,90€**

La bouteille de 75 cl.

Gewurztraminer Gd Cru 2013-14

Steinert

198

- Jaune ambré
- Fruits exotiques, rose,
- Riche et complexe
- Sous 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Foie gras, tartes aux fruits

32% ~~18,90~~ **12,90€**

La bouteille de 75 cl.

Pinot Gris 2008-09

Vendanges Tardives

199

- Jaune doré
- Miel, chèvrefeuille
- Dense et voluptueuse
- Sous 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Apéritif, foie gras

20% ~~19,90~~ **15,90€**

La bouteille de 50 cl.

192

Riesling 2013-14

Cuvée Anne *Michel Kurtz*

- Jaune pâle
- Fleurs, miel, raisin blanc
- Soyeuse et élégante
- Jusqu'à 5 ans
- Entre 10° et 12° C
- Spécialités japonaises

coup de Cœur

40% ~~8,95~~

5,35€

La bouteille de 75 cl.

★ BIÈRES BELGES ★

PACKS DE 8

Blanche de Namur 300
0,25 cl - 4,5°
BLANCHE
1,29€
soit 10,32€
le pack de 8

Cuvée des Trolls 301
0,25 cl - 7°
SPÉCIALE
1,45€
soit 11,60€
le pack de 8

Kwak 302
0,33 cl - 8,4°
SPÉCIALE
1,99€
soit 15,92€
le pack de 8

Lindemans Faro 303
0,25 cl - 4,2°
LAMBIC
1,24€
soit 9,92€
le pack de 8

Lindemans Gueuze 304
0,25 cl - 4°
LAMBIC
1,20€
soit 9,60€
le pack de 8

Lindemans Kriek 305
0,25 cl - 3,5°
LAMBIC
1,49€
soit 11,92€
le pack de 8

Queue Charrue Ambrée 306
0,33 cl - 5,5°
SPÉCIALE
1,70€
soit 13,60€
le pack de 8

Queue Charrue Blonde 307
0,33 cl - 6,6°
SPÉCIALE
1,90€
soit 15,20€
le pack de 8

403
Coffret 15 bouteilles
Amateur *
24,90€

404
Coffret 15 bouteilles
Expert *
29,90€

Domaines et Villages se donne le droit de modifier la composition en cas de réapprovisionnement impossible d'une référence.

* Retrouvez-le en détails dans la gamme coffrets.

200
Gramon blanc
VIN D'ESPAGNE

20% ~~29,90~~ **23,90€**
Le bib de10L

201
Gramon rosé
VIN D'ESPAGNE

20% ~~29,90~~ **23,90€**
Le bib de10L

202
Gramon rouge
VIN D'ESPAGNE

20% ~~29,90~~ **23,90€**
Le bib de10L

Grain de Folie
Vin d'Espagne

203

- Rose saumon, brillant
- Pêche fraîche, fraise fraîche, notes florales
- Gourmande et souple
- A boire jeune
- Très frais : 8 à 10°C
- Apéritif

58% ~~5,99~~ **2,50€**
La bouteille de 75 cl.

Grain de Folie
Vin d'Espagne

204

- Robe sombre
- Fruits rouges et noirs intenses
- Dense et chaleureuse
- A boire jeune
- Entre 16° et 18° C
- Grillades

58% ~~5,99~~ **2,50€**
La bouteille de 75 cl.

Grain de Folie
Rosé Pamplemousse
BOISSON AROMATISÉE À BASE DE VIN

205

- Rose bonbon
- Pamplemousse
- Gourmande et fraîche
- A boire cet été
- Très frais : 8° à 10° C
- Apéritif

42% ~~4,99~~ **2,90€**
La bouteille de 75 cl.

Grain de Folie
Rosé Pêche
BOISSON AROMATISÉE À BASE DE VIN

206

- Rosé nuance pêche
- Pêche, pêche de vigne
- Intense et expressive
- A boire cet été
- Très frais : 8° à 10° C
- Apéritif

42% ~~4,99~~ **2,90€**
La bouteille de 75 cl.

L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Comment Passer commande ?

1 Faites vos achats : détachez et remplissez le bon de commande. Indiquez votre nom.

2 Préparez votre règlement par chèque.

3 À confier à votre **responsable de commande.**

LES MILLÉSIMES

Lorsque plusieurs millésimes figurent, cela signifie qu'ils seront disponibles de façon successive sans possibilité de choix. En cas de rupture de stock sur un vin, une appellation de même niveau ou de niveau supérieur sera proposée sur le bon de commande de notre site **www.domaines-villages.com**.

LES PRIX

Les prix barrés catalogue sont les prix particuliers pratiqués par les producteurs. La remise en % est l'écart entre ce prix et celui proposé dans le cadre de l'offre «commande groupée». Les prix s'entendent en € (euros) TTC. Ces tarifs sont valables dans la limite des stocks disponibles, pour des commandes groupées atteignant le franco de port de 2000€, passées entre le 14 septembre et le 18 décembre 2015.

LA LIVRAISON

La livraison interviendra sous 3 semaines environ après réception et la confirmation de l'intégralité de la commande groupée (sauf les dates de tournées).

LE SITE DE COMMANDE

Nous mettons à votre disposition un site de commande adapté au système de la **commande groupée.** Simple, rapide, efficace, il vous permet de voir en direct les remplacements de millésime, le récapitulatif de vos commandes saisies, le calcul automatique et le total de chaque commande. Saisir en ligne vous permet de réserver le vin, ainsi vous pourrez saisir les commandes au fur et à mesure. L'espace de saisie est propre à chaque utilisateur, **regroupeur de commande**. Pour y accéder, demandez vos identifiants en contactant notre équipe commerciale.

FICHE VIN

La description des caractéristiques de chaque vin est issue des commentaires de notre sommelière et de notre œnologue lors de leur dégustation. Ce sont donc leurs avis et leurs suggestions ; notez que chaque vin sera apprécié individuellement par chaque personne lors de sa consommation. Le temps de garde est estimé à partir de son année de récolte et non à partir de sa date de parution dans le catalogue.

Photos des bouteilles non contractuelles sur l'ensemble du catalogue.
L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Conditions générales de vente disponibles sur www.domaines-villages.com

Notre sommelière a sélectionné ses Coups de Coeur lors de la dégustation des vins, récompensant les meilleurs rapports qualité-prix.

Les Vins de France sont des vins sans indication géographique. Ils sont produits et vinifiés dans les traditions de nos grandes régions viticoles.

Création Graphique : Cultivezvotreimage.com

DOMAINES ET VILLAGES
4, route de Dijon - BP 80094
21703 Nuits St Georges Cedex

03 80 30 20 20
Ouvert du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30

www.domaines-villages.com

500

JOURNÉE BOURGUIGNONNE

Circuit-découverte «de la vigne au vin»

Un programme complet et une prise en charge totale par notre Sommelière. Cette journée est une immersion dans les terroirs bourguignons. Un véritable circuit-découverte «de la vigne au vin».

30%

~~99,00~~

69,00€

* Prix par personne

Ce prix comprend : la visite guidée dans les vignes, le déjeuner au restaurant avec les vins d'accompagnement, la dégustation commentée.

1. Achetez un pass pour découvrir la bourgogne
2. Plus d'infos et réservation sur notre site : **www.domaines-villages.com**

501

VESPA TOUR

Découvrez la bourgogne de façon inédite !

Une demi-journée de balade au milieu des vignes, en amoureux ou entre amis, en mode aventurier ou en suivant nos idées circuits. Passez un moment inoubliable !

27%

~~39,90~~

29,00€

* Prix par personne

Ce prix comprend : la location de scooter Vespa (50 ou 125 cm³ en fonction de votre permis), le Roadbook et la dégustation commentée.

MAISON Colin Seguin