Les grands vins à prix d'amis



SUD-EST

Domaine Binet Jacquet - Tradition - 2024
AOP Faugères
Ensoleillé et généreux aux arômes fruités et de garrigues - **40€**

Domaine Binet Jacquet - Réserve - 2021
AOP Faugères
Sélection des meilleures parcelles.
Expression raffinée du caractère des vins de Faugères, profond et complexe - **50€**

Domaine des Deux Clefs - Réserve - 2022
IGP Vallée du Paradis
Massif des Corbières, sélection de très vieilles vignes.
Charnu et intense aux tanins puissants mais soyeux - **60€**

Domaine des Creisses - Les Creisses - 2024
IGP Pays d'Hérault
Vin méditerranéen iconique, saveurs explosives, longue finale gourmande - **45€**
Magnum 79€

Domaine des Creisses - Les Brunes - 2023
IGP Pays d'Hérault
Rencontre haut de gamme entre cépages atlantiques et méditerranéens (Cabernet Sauvignon/Syrah).
Large, réglissé et finement fumé, mémorable - **80€**
Magnum 139€

Domaine de Montcalmes - Terrasses - 2022
AOP Terrasses du Larzac
Incroyable bouquet épicé, un vin dense et surprenant de fraîcheur - **99€**

Domaine Pierre André - 2023
AOP Châteauneuf-du-Pape
Un grand vin, volumineux et au toucher de velours, exemple parfait d'équilibre et de finesse - **110€**

SUD-OUEST

Château Mazeyres - 2016
AOP Pomerol
Merlot de terroir argilo-graveleux, conduit en biodynamie.
Velouté et gourmand, fruits rouges mûrs et touche truffée - **75€**

Château Ferrière - 2018
AOP Margaux
3e Grand Cru Classé dès 1855, seul cru classé de Margaux en biodynamie.
Floral et soyeux, toute l'élégance de Margaux - **79€**

Château Haut-Marbuzet - 2018
AOP Saint-Estèphe
Croupes graveleuses face à l'estuaire de la Gironde.
Opulent et généreux, fruit noir, boisé fondu et épices douces - **75€**

Château Carbonnieux - 2018
AOP Pessac-Léognan
Cru Classé de Graves, l'un des plus anciens domaines bordelais.
Fin et racé, notes fumées et minérales, tanins élégants - **79€**

Nos vins sont proposés en bouteille de 75 cl uniquement