|  |
| --- |
| **Nos Pépites Jurassiennes**Les vins d’exceptions du Jura… **Le Vin Jaune**Autrefois baptisé vin de gelées, il est élaboré à partir du cépage Savagnin, les grappes sont vendangées tardivement. Le vin jaune n’est commercialisé qu’après le 1er janvier de la septième année qui suit celle de la récolte. Au cours de cette période, le vin mis en pièce de chêne vieilli lentement sans « ouillage », protégé par un voile qui se forme en surface et qui va lui conférer son précieux « goût de jaune ». Le vin jaune est présenté en « Clavelin », bouteille de 62 cl.  |
|  | **Millésime** | **Bouteille de 62 cl** |  |
| Arbois Fruitière Vinicole De PupillinArbois Fruitière Vinicole De PupillinArbois Jacques TissotArbois Pupillin Paul BenoitCôtes du Jura Caveau des JacobinsCôtes du Jura Château D’ArlayCôtes du Jura Benoit BadozChâteau-Chalon Fruitière Vinicole De VoiteurEtoile Domaine de Montbourgeau | 197319782016201720171986200520172016 | 255.00 €212.00 €72.00€65.00 €69.00 €199.00€155.00€78.00 €98.00 € |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  … **Le Vin de Paille**Le vignoble du Jura produit bien des pépites au nombre desquelles on compte le vin de paille : un vin blanc liquoreux, un véritable concentré d'arômes. Peu importante en volume, sa production est quasi confidentielle.- AOC : seules 3 AOC produisent du vin de paille, les appellations Côtes du Jura, Arbois et l'Etoile.- 3 cépages en assemblage : le Savagnin, le Chardonnay et le Poulsard. Chaque vigneron apporte sa patte en réalisant son propre dosage !- 1 procédé d'élaboration long : en début des vendanges, les plus belles grappes sont choisies et mises à sécher au minimum 6 semaines sur des claies en bois ou en paille dans un endroit sec et aéré. Ce délai leur permet de se concentrer en sucre et en goût. Puis elles sont pressurées et mises à la fermentation en cuve, puis en fûts de chêne pendant 3 ans. Beaucoup de ces opérations sont manuelles et le rendement est minimal. C'est ce qui fait entre autre la rareté du vin de Paille.  |
|  | **Millésime** | **Bouteille de 37.5 cl** |  |
| Arbois Michel Tissot  | 2014 | 55.00€ |  |
| Arbois Jacques Tissot | 2011 | 69.00€ |  |
| Arbois Domaine Martin Faudot | 2012 | 64.00€ |  |
| Etoile Domaine de Montbourgeau | 2019 | 66.00€ |  |
| Côtes du jura Château d’Arlay  | 2014 | 74.00€ |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Côtes du Jura Domaine Pierre Richard |

|  |  |
| --- | --- |
|  2006 2006 | 58.00 € |

 | 58.00€ |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nos Vins Blancs du Jura****Chardonnay**  | **Millésime** | **Bouteille** | **Millésime** | **½ Bouteille** |
| Arbois, Martin Faudot, « Chardonnay vieilles vignes » | 2023 | 26.00€ |  |  |
| Arbois-Pupillin, Paul Benoit | 2022 | 28.00€ |  |  |
| Arbois, Benedicte et Stephane Tissot, « Sursis » Bio | 2017 | 55.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Arrogance » | 2022 | 38.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Pierre Richard, « Terra Cotta » Bio | 2022 | 60.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Pignier, « Cellier des chartreux » Bio | 2015 | 65.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Xavier Reverchon, « Les Trouillots » | 2018 | 48.00€ |  |  |
| Arbois, Martin Faudot, « Cuvée Champs fleurs » | 2022 | 32.00€ |  |  |
| Arbois-Pupillin, Paul Benoit, « La Loge » | 2015 | 64.00 € |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Tradition : Chardonnay + Savagnin** |  |  |  |  |
| Arbois, Jacques Tissot, « Blanc Typé » |  |  | 2018 | 22.00€ |
| Côtes du Jura, La Croisée Comtoise, « Les Trouillots » | 2016 | 49.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Domaine Pierre Richard | 2017 | 47.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Benoit Badoz | 2018 | 46.00€ | 2016 | 22.00€ |
| Etoile, Jean Luc Mouillard, « Sélection »  | 2018 | 42.00€ |  |  |
| Etoile, Domaine de Montbourgeau, « En Banode » | 2019 | 45.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Château d’Arlay | 2015 | 48.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Paul Benoit | 2023 | 45.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Hubert Clavelin | 2019 | 37.00€ | 2020 | 22.00€ |
| Côtes du Jura, Pignier, « GPS » Bio | 2022 | 42.00€ |  |  |
| Arbois, Les 5 WY, « Le Desert Tradition » | 2020 | 37.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Poulsard Blanc** |  |  |  |  |
| Côtes du Jura, Geneletti  | 2022 | 37.00€ |  |  |
| **Nos Vins Blancs du Jura****Savagnin**Cépage typiquement jurassien, l’origine du savagnin, cousin des Traminer alsaciens, est mal connue. Il pourrait provenir d'Autriche ou de Hongrie. Lors des croisades, il aurait été envoyé par des religieuses hongroises aux abbesses de Château-Chalon. Son assemblage avec un Chardonnay donne un vin "typé", souvent dénommé "Tradition".  |
|  | **Millésime** | **Bouteille** | **Millésime** | **½ Bouteille** |
| Arbois, Jacques Tissot | 2018 | 47.00€ |  |  |
| Arbois, Martin Faudot | 2021 | 42.00€ | 2018 | 29.00€ |
| Arbois Pupillin, Paul Benoit |  |  | 2016 | 25.00€ |
| Etoile, Geneletti, « Réserve de Louis » | 2018 | 49.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Benoit Badoz |  |  | 2019 | 29.00€ |
| Côtes du Jura, Domaine de Lahaye, « Cœur de la Marne » | 2019 | 41.00€ |  |  |
| Etoile, Château de Quintigny | 2020 | 45.00€ |  |  |
| **Savagnin Ouillé\*** Les fûts sont perpétuellement remplis pour compenser l’évaporation naturelle. Ceci permet d’arrondir la puissance aromatique. |
| Arbois, Martin Faudot, « Naturé » | 2020 | 43.00€ |  |  |
| Etoile, Geneletti, « Genesius » | 2020 | 56.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Jean Luc Mouillard, « Le curieux » | 2020 |  47.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Nos Vins Rouges du Jura**

|  |
| --- |
| **Poulsard ou Ploussard** Aussi appelé Ploussard ce cépage se développa à partir du XV ème siècle. Enfant chéri du vignoble jurassien, il trouve son bonheur là où bon nombre d’autres cépages ne survivraient pas. Au verre sa robe évolue du rouge pastel, aux nuances de jaune « pelure d’oignon », en passant par le rubis clair et brillant. En bouche : finesse aromatique et bouquet de petits fruits rouges sont au rendez-vous. Le tout est parfois relevé d’accent épicé, de touches fumées ou de sous-bois. Vinifié en rouge, isolément ou en assemblage, sa couleur souvent claire, ne doit pas le faire assimiler à un rosé. Il est également assemblé avec le Pinot noir et le Trousseau dans les vins rouges.**Millésime Bouteille Millésime ½ Bouteille** |
| Arbois, Martin Faudot, « Vieilles Vignes » | 2023 | 27.00€ |  |  |
| Arbois, Jacques Tissot | 2022 | 28.00€ |  |  |
| Arbois Pupillin, Paul Benoit | 2023 | 38.00€ | 2023 | 22.00€ |
| Etoile, Domaine de Montbourgeau, « Clos Des Fraisiers » | 2022 | 63.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Hubert Clavelin | 20222023 | 35.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Domaine De La Croisée Comtoise | 2018 | 33.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Grains De Poulsard »,BIO | 2020 | 40.00€ | 2022 | 26.00€ |
|  |  |  |  |  |
| **Pinot Noir** |  |  |  |  |
| Arbois, Paul Benoit | 2022 | 50.00€ | 2022 | 25.00€ |
| Arbois, Paul Benoit, « Grande chenevière » | 2022 | 72.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Pierre Richard | 2022 | 51.00€ |  |  |
| Arbois, Les 5 WY,« Cassiopée » | 2020 | 42.00€ |  |  |
| Arbois, Martin Faudot | 2023 | 37.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Hubert Clavelin, « Armoni » | 2023 | 42.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Dédicace à Pierre », BIO | 2019 | 38.00€ | 2019 |  25.00€ |
| **Retrouvez encore plus d’informations** **sur le site officiel des vins du Jura** [**https://www.jura-vins.com**](https://www.jura-vins.com) | Wines of Jura |  |  |  |
| **Nos Vins Rouges du Jura** |  |  |  |  |
| **Trousseau** Cépage d'origine comtoise remontant aux environs du XVIIIème siècle, le terme "Trousseau" proviendrait de l'aspect "troussé" ou ramassé de son raisin. Ses grains sont d'un noir intense qui donne un vin coloré, tannique et de longue garde. A l’œil, cristallin, il est d’un rouge rubis intense qui peut s’empourprer avec l’âge. A la dégustation, les tanins sont ronds et persistants, la mûre et la prune s’affirment. Avec le temps, il gagne en parfums charnels aux accents d’épices ou de sous-bois à champignons. |
|  | **Millésime** | **Bouteille** | **Millésime** | **½ Bouteille** |
| Arbois, Jacques Tissot  |  |  | 2020 | 25.00€ |
| Arbois, Martin Faudot | 2020 | 32.00€ | 2020 | 25.00€ |
| Arbois-Pupillin, Paul Benoit | 2022 | 38.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Domaine Pignier, Bio | 2022 | 63.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Croisée comtoise, « Les Boutasses » | 2019 | 38.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Hubert Clavelin, « Les Perfuzettes » |  |  | 2020 | 25.00€ |
| Côtes du Jura, Pierre Richard « Confidence » | 2022 | 45.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Jean Luc Mouillard, « Sur La Cour » | 2022 | 52.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Marne Rouge », Bio | 2019 | 38.00€ | 2022 | 25.00€ |
|  |  |  |  |  |
| **Assemblages Rouges** |  |  |  |  |
| **Trousseau + Pinot + Poulsard** |  |  |  |  |
| Arbois Rouge, Domaine Geneletti | 2021 | 48.00€ |  |  |
| Côtes du Jura, Jean Luc Mouillard, « Rubis » | 2021 | 46.00€ |  |  |
| **Trousseau à la dame + Pinot Noir** |  |  |  |  |
| Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Vermeil », Bio | 2018 | 46.00€ |  |  |
|  |

**Nos Vins Blancs de Bourgogne** |
| **Chablis / Auxerrois** | **Millésime** |  **Bouteille** | **Millésime** | **½ Bouteille** |
| Chablis, Regnard, « Grand Regnard »,  | 2023 | 72.00€ | 2023 | 36.00€ |
| Chablis, Jean Collet | 2022 | 54.00€ | 2021 | 28.00€ |
| Petit Chablis, La Chablisienne |  |  | 2021 | 22.00€ |
| **Le Mâconnais** |  |  |  |  |
| Pouilly-Fuissé, Château de Fuissé, « Tête De Cuvée » |  |   | 2019 | 34.00€ |
| Macon Lugny, Regnard | 2022 | 50.00€ |  |  |
| Macon Villages, « Vignes de Saint Germain » |  |  | 2020 | 25.00 € |
| Saint Véran, Domaine Pascal Renaud, « Champs De Perdrix » |  |  | 2020 | 27.00€ |
| **La Côte de Beaune** |  |  |  |  |
| Saint Romain, « la Combe Bazin », Billard Père et fils | 2023 |  67.00€ |  |  |
| **La Côte de Nuit** |  |  |  |  |
| Marsannay, Louis Latour | 2021 |  67.00€ |  |  |
| Pernand-Vergelesses 1er cru « En Caradeux », Latour | 2022 |  108€ |  |  |
| Nos Vins Rouges de Bourgogne |  |  |  |  |
| **La Côte Chalonnaise**  | **Millésime** | **Bouteille** | **Millésime** | **½ Bouteille** |
| Rully, Louis Latour |  |  | 2022 | 35.00€ |
| Mercurey, Domaine Meix Foulot  | 2020 | 62.00€ | 2022 | 37.00€ |
| Givry, Latour |  |  | 2016 | 35.00€ |
|  |  |  |  |  |
| **La Côte de Beaune** |  |  |  |  |
| Haute Côtes De Beaune, Labry | 2022 | 65.00€ |  |  |
| Côtes de Beaune Village, Latour | 2020 | 68.00€ | 2020 | 33.00€ |
| Savigny Les Beaunes, Maldant | 2021 | 62.00€ |  |  |
| Santenay, Louis Latour |  |  | 2021 2022 | 38.00€ |
| Auxey Duresses, Billard Père et Fils | 2022 | 52.00€ |  |  |
| Chorey-Les-Beaunes, Edmond Cornu, « Les Bon Ores » | 2022 | 72.00€ | 2022 | 38.00€ |
| Aloxe-Corton, Maldant | 2021 | 62.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **La Côte de Nuit** |  |  |  |  |
| Côtes de Nuit Village, Louis Latour Nuit Saint Georges, RegnardNuit Saint Georges, 1er Cru, Jean Chauvenet, « Les Bousselots » | 201620132022 | 68.00€90.00€122€ | 2016 | 34.00€ |
| Marsannay, Louis Latour | 2022 | 69.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Nos Vins du Rhône |  |  |  |  |
| **La Vallée Septentrionale** | **Millésime** | **Bouteille** | **Millésime** | **½ Bouteille** |
| Condrieu, Dellas Frère, « La Galopine » | 2019 | 106€ |  |  |
| Croze Hermitages, Belle, « Les Terres Blanches » Bio | 2022 | 48.00€ | 2022 | 25.00€ |
|  |  |  |  |  |
| **La Vallée Septentrionale** |  |  |  |  |
| Crozes Hermitage, Belle, « Les Pierrelles », BIO | 2022 | 52.00€ | 2021 | 25.00€ |
| **La Vallée Méridionale** |  |  |  |  |
| Côtes-du-Rhône, Alain Jaume, « Grand Veneur », BIO |  |  | 2020 | 26.00€ |
| Vacqueyras, Alain Jaume, « Grand Veneur », BIO | 2022 | 47.00€ |  |  |
| Vacqueyras, Pierre Amadieu | 2022 | 42.00€ | 2022 | 24.00€ |
| Cairanne, Vielle Vignes | 2022 | 38.00€ |  |  |
| Lirac, Domaine du Seigneur | 2021 | 44.00€ |  |  |
| Saint Joseph, Amadieu, « Les Capelets » | 2022 | 68.00€ | 2021 | 37.00€ |
| Saint Joseph, Caves de la Perrière | 2023 | 45.00€ |  |  |
| Ventoux, Les Celliers Des Terres De France  | 2023 | 35.00€ |  |  |
| Chateauneuf-Du-Pape, Domaine Du Seigneur, « Catarina » | 2019 | 62.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Nos Vins du Beaujolais |  |  |  |  |
| **Le Beaujolais** |  |  |  |  |
| Moulin à Vent, Berrod frères | 2022 | 34.00€ | 2022 | 22.00€ |
| Juliénas, Domaine Bergeron | 2022 | 37.00€ | 2022 | 22.00€ |
| Fleurie, Fréderic Montangeron | 2022 | 34.00€ |  |  |
| Chiroubles Châtenay, Laurent Gauthier, « Vielles vignes » |  |  | 2022 | 25.00€ |
|  |  |  |  |  |
| Nos Vins du Sud-Ouest |  |  |  |  |
| **Vins Rouges du Sud-Ouest** | **Millésime** |  **Bouteille** | **Millésime** | **½ Bouteille** |
| Château L’Hospitalet, La Clape, Gérard Bertand | 2020 | 89.00€ |  |
| Cigalus, Gérard Bertrand, BIO | 2017 | 49.00€ |  |
| Saint Chinian, Gérard Bertand | 2019 | 51.00€ |  |
| Malbec, Gérard Bertrand | 2022 | 41.00€ |  |
| **Vins Blancs du Sud-Ouest** |  |  |  |
| Viognier, Gérard Bertand, « Saint Victor » | 2023 | 37.00€ |  |
| Villa Chambre D’Amour, Gérard Bertrand  | 2023 | 32.00€ |  |
| Orange Gold, Gérard Bertrand | 2021 | 32.00€ |  |
|  |  |  |  |
| **Vins Rouges du Pays D’OC** |   |  |  |  |
| Terrasse du Larzac, Grand Vin, Château La Sauvageonne  | 2019 |  56.00€ |  |  |
| Nos Vins du Bordelais |  |  |  |  |
| **Bordeaux Rouge Rive Droite** |  |  **Bouteille** | **Millésime** | **½ Bouteille** |
| Lalande De Pomerol, Château Pierrefite | 2020 |  58.00€ |  |  |
| Lalande De Pomerol, Châteaux La Croix | 2019 | 58.00€ |  |  |
| **Bordeaux Rouge Rive Gauche** |  |  |  |  |
| Saint-Estèphe, La Croix Bonis  | 2016 | 78.00€ |  |   |
| Saint-Estèphe, Château Beaux Site | 2016 | 78.00€ | 2017 | 40.00€ |
| Margaux ‘’Origins’’, Borie Manoux | 2019 | 65.00€ |  |  |
| Médoc, Raze Beauvallet, Cru Bourgeois | 2019 | 55.00€ |  |  |
| Médoc, Château Moulin De Buscateau | 2016 | 58.00€ |  |  |
| Haut Médoc, Cru Bourgeois, Château Haut Madrac | 2017 | 48.00€ |  |  |
| Pauillac, « Château Lynch Moussas » | 2015 | 82.00€ | 2015 | 43.00€ |
| Pauillac, Grand Cru Classé, « Château Batailley » | 2015 | 107 € |  |  |
| Nos Vins du Val de Loire |  |  |  |  |
| Vins Blancs de Loire | **Millésime** | **Bouteille** | **Millésime** | **½ Bouteille** |
| Menetou Salon,« Cuvée Pierre Alexandre » | 2018 | 58.00€ |  |  |
| Menetou Salon « Classique » | 2019 | 36.00€ |  |  |
| Muscadet Les Dentelières | 2022 | 34.00€ |  |  |
| Pouilly Fumé, Gitton, « Les Péchignolles » | 2012 | 58.00€ |  |  |
| Sancerre, Gitton, « Les Montachins » |  |  | 2013 | 29.00€ |
| Sancerre, Gitton, « Les Belles Dames » |  |  | 2019 | 29.00€ |
|  |  |  |  |  |
| **Vins Rouges de Loire** |   |  |  |  |
| Menetou Salon « Classique » | 2023 | 36.00€ |  |  |
| Saint Nicolas de Bourgueil, « Les Galipots » | 2023 | 47.00€ |  |  |
| Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier |  |  | 2021 | 29.00€ |
| Saumur Champigny, Domaine Beauregard |  |  | 2020 | 29.00€ |
| Saumur Champigny, Domaine lavigne | 2021 | 47.00€ |  |  |
| Sancerre, « Les Romains » | 2015 | 47.00€ |  |  |
| Nos Vins d’Alsace | **Millésime** | **Bouteille** | **Millésime** | **½ Bouteille** |
| **Vins Blancs d’Alsace**Pinot Gris, Schlumberger, « Les princes Alles » | 2021 | 36.00€ |  |  |
| Riesling, Schlumberger, « Les Princes Alles» |  |  | 2021 | 27.00€ |
| Gewurztraminer, Schlumberger, « Vielles Vignes » | 2022 | 58.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Vin Rouge d’Alsace**Pinot Noir, Schlumberger | 2021 | 36.00€ |  |  |
| Nos Vins Au verre  |  | Prix verre de 12 cl |  |  |
| **Vins Rouges du Jura**  |  |  |  |  |
| Poulsard | 12cl | 7.00€ |  |  |
| Trousseau | 12cl | 7.00€ |  |  |
| Pinot Noir | 12cl | 7.00€ |  |  |
| Tradition (Assemblage Poulsard, Trousseau et Pinot Noir) | 12cl | 7.00€ |  |  |
| **Vins Blancs du Jura** |  |  |  |  |
| Chardonnay | 12cl | 6.00€ |  |  |
| Tradition (Assemblage Chardonnay et Savagnin) | 12cl | 7.00€ |  |  |
| Savagnin | 12cl | 8.00€ |  |  |
| Vin Jaune | 8 cl | 12.00€ |  |  |
| Vin de Paille | 8 cl | 12.00€ |  |  |
| **Vins Blancs d’Ailleurs** |  |  |  |  |
| Aligoté | 12cl | 7.00€ |  |  |
| Viognier-Marsanne  | 12cl | 7.00€ |  |  |
| Muscadet | 12cl | 7.00€ |  |  |
| Moelleux : Villa Chambre D’amour  | 12cl | 7.00€ |  |  |
| **Vin Rosé** |  |  |  |  |
| Côtes De Provence  | 12cl | 6.00€ |  |  |
| **Vins Rouges d’Ailleurs**  |  |  |  |  |
| Bordeaux | 12cl | 9.00€ |  |  |
| Malbec | 12cl | 8.00€ |  |  |
| Vacqueyras | 12cl | 9.00€ |  |  |
| Marsannay | 12cl | 11.00€ |  |  |
| Pogio Anima Asmodous (Sicile) | 12cl | 7.00€ |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Nos Vins Rosés**  | **Millésime** | **Bouteille** | **Millésime** | **½ Bouteille** |
| Côtes De Provence, Château Pas Du Cerf, « Cuvée Diane »  | 2023 | 50.00€ | **150CL** |  |
| IGP Côtes Catalanes, Domaine Lafage, « Miraflors » | 2023 | 32.00€ |  |  |
| Vin De France, Benoit Badoz, « Cuvée Gustave Courbet » BIO | 2023 | 32.00€ | 2023 | 22.00€ |
| **Nos Vins Rouges du Monde** |  |  |  |  |
| Marques Del Villar Rioja (Espagne) | 2023 | 39.00€ |  |  |
| Chianti, Vecchia Cantina (Italie) | 2022 | 39.00€ |  |  |
| Asmodeus, Poggio Anima Nero D’Avola (Sicile) | 2023 | 39.00€ |  |  |
| Sierra De Plata, Malbec (Argentine) | 2023 | 41.00€ |  |  |
| **Nos Crémants du Jura** |  |  |  |  |
| Savigny, Blanc |  | 28.00€ |  |  |
| Hubert Clavelin Blanc |  | 37.00€ |  | 22.00€ |
| Hubert Clavelin Rosé |  | 34.00€ |  |  |
| Hubert Clavelin Blanc  | **150cl** | 80.00€ |  |  |
| Montboisie Blanc |  | 35.00€ |  |  |
| 5 WY Blanc |  | 37.00€ |  |  |
| Paul Benoit « Troy De Meslay » Blanc |  | 40.00€ |  |  |
| **Nos Champagnes** |  |  |  |  |
| Vallois Ferra Brut 1er Cru « Label Blanc » |  | 66.00€ |  |  |
| Ruinart « Seconde peau » |  | 105.00€ |  |  |
| Castelnau |  | 68.00€ |  |  |
| Duval Leroy Rosé Prestige 1er Cru |  |  |  | 38.00€ |
| Lanson Rosé Brut 1760 |  |  |  | 38.00€ |