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 », Bout 75 cl de 62 cl.

Vin Jaune		**Millésime**	**Bouteille de 62 cl**
AOC Arbois	Fruitière Vinicole De Pupillin	1973	255.00 €
AOC Arbois	Fruitière Vinicole De Pupillin	1978	212.00 €
AOC Arbois	Jacques Tissot	2016	72.00€
AOC Arbois Pupillin	Paul Benoit	2017	65.00 €
AOC Côtes du Jura	Château D'Arlay	1986	199.00€
AOC Côtes du Jura	Benoit Badoz	2005	155.00€
AOC Château-Chalon	Fruitière Vinicole De Voiteur	2017	78.00 €
AOC Château-Chalon	Jean Luc Mouillard	2018	120.00€
AOC Etoile	Domaine de Montbourgeau	2016	98.00 €
AOC Etoile	Château Quintigny	2018	82.00€

… 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.

Vin de Paille		**Millésime**	**Bouteille de 37.5 cl**
AOC Arbois	Michel Tissot	2014	55.00€
AOC Arbois	Jacques Tissot	2011	69.00€
AOC Arbois	Domaine Martin Faudot	2012	72.00€
		2019	72.00€
		2020	72.00€
AOC Etoile	Domaine de Montbourgeau	2019	66.00€
AOC Côtes du jura	Château d'Arlay	2014	74.00€
AOC Côtes du Jura	Domaine Pierre Richard	2006	58.00€

Nos Vins Blancs du Jura

Chardonnay

	Millésime	Bout 75 cl	Millésime	½ Bout 37.5 cl
AOC Arbois, Jacques Tissot, « Corvée Sous Curon »	2022	50.00€		
AOC Arbois, Benedicte et Stephane Tissot, « Sursis » BIO	2017	55.00€		
AOC Arbois, Martin Faudot, « Vielle Vignes »	2023	34.00€	2023	22.00€
AOC Arbois, Martin Faudot, « Cuvée Champs fleurs »	2023	32.00€		
AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Arrogance »	2022	38.00€		
AOC Côtes du Jura, Cartaux Bougaux	2022	34.00€		
AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Les Roussots » BIO	2023	34.00€	2023	22.00€
AOC Côtes du Jura, Pierre Richard, « Terra Cotta » BIO	2022	60.00€		
AOC Côtes du Jura, Pignier, « Cellier des chartreux » BIO	2015	65.00€		
AOC Côtes du Jura, Xavier Reverchon	2018	48.00€		
	2017	48.00€		
AOC Arbois-Pupillin, Paul Benoit, « La Loge »	2015	64.00 €		
AOC Arbois-Pupillin, Paul Benoit	2022	34.00€	2022	22.00€
AOC Arbois, Jacques Tissot **Magnum de 150 CL** 79.00 €	2018			

Tradition : Chardonnay + Savagnin

	Millésime	Bout 75 cl	Millésime	½ Bout 37.5 cl
AOC Arbois, Jacques Tissot, « Blanc Typé »	2020	42.00€	2020	22.00€
AOC Arbois, Les 5 WY, « Le Desert Tradition »	2020	37.00€		
AOC Côtes du Jura, La Croisée Comtoise, « Les Trouillots »	2016	49.00€		
AOC Côtes du Jura, Domaine Pierre Richard	2017	47.00€		
AOC Côtes du Jura, Hubert Clavelin	2019	37.00€	2020	22.00€
AOC Côtes du Jura, Paul Benoit	2023	45.00€		
AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz	2018	46.00€		
AOC Etoile, Jean Luc Mouillard, « Sélection »	2019	42.00€		
AOC Etoile, Cartaux Bougaud, « Cuvée du Paradis »	2022	38.00€		
AOC Etoile, Domaine de Montbourgeau, « En Banode »	2019	51.00€		

A découvrir :

« Cuvée GPS » Vin Blanc d'Antan, Domaine Pignier Bio 2022 42.00€

Cuvée de complantation composée de 40% de Gamay blanc, 40% de Poulsard et 20% de Savagnin. Cultivée en biodynamie afin de favoriser l'authenticité du vin.

Le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris
Vin d'appellation d'origine protégée (AOP ou AOC), VDF (« vin de France », ou « vin de table français »)
Ou d'une indication géographique protégée (IGP, « vin de pays »)
A consommer avec Modération

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".

Savagnin	**Millésime**	**Bout 75 cl**	**Millésime**	**½ Bout 37.5 cl**
AOC Arbois, Martin Faudot	2022	45.00€	2018	29.00€
AOC Arbois Pupillin, Paul Benoit			2016	25.00€
AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz, BIO			2019	29.00€
AOC Côtes du Jura, Domaine de Lahaye, « Cœur de Marne »	2019	45.00€		
AOC Etoile, Château de Quintigny	2020	40.00€		
AOC Etoile, Domaine de Montbourgeau	2020	65.00€	2021	35.00€

Savagnin Ouillé*

Les fûts sont perpétuellement remplis pour compenser l'évaporation naturelle.
Ceci permet d'arrondir la puissance aromatique.

AOC Arbois, Martin Faudot, « Naturé »	2023	42.00€
AOC Etoile, Geneletti, « Genesius »	2020	56.00€
AOC Côtes du Jura, Jean Luc Mouillard, « Le curieux »	2020	47.00€

Notre sélection d'Anciens Millésimes

AOC Arbois Pupillin, Paul Benoit, Poulsard	2010	32.00€
AOC Arbois, Camille Loye, Trousseau	1987	72.00€
	1988	67.00€
	1989	72.00€
AOC Arbois, Camille Loye, Chardonnay	1985	62.00€

Le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris
Vin d'appellation d'origine protégée (AOP ou AOC), VDF (« vin de France », ou « vin de table français »)
Ou d'une indication géographique protégée (IGP, « vin de pays »)
A consommer avec Modération

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	Bout 75 cl	Millésime	½ Bout 37.5 cl
AOC Arbois, Martin Faudot, « Vielles Vignes »	2024	34.00€		
AOC Arbois Pupillin, Paul Benoit	2023	38.00€	2022	25.00€
AOC Etoile, Domaine de Montbourgeau, « Clos Des Fraisiers »	2022	63.00€		
AOC Côtes du Jura, Cartaux Bougaux	2023	35.00€		
AOC Côtes du Jura, Hubert Clavelin	2023	35.00€		
AOC Côtes du Jura, Domaine De La Croisée Comtoise	2018	31.00€		
AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Grains de Poulsard » BIO	2020	40.00€	2023	25.00€

Pinot Noir

AOC Arbois, Paul Benoit	2022	50.00€	2022	25.00€
AOC Arbois, Paul Benoit, « Grande chenevière »	2022	72.00€		
AOC Côtes du Jura, Pierre Richard	2022	51.00€		
AOC Arbois, Les 5 WY,« Cassiopée »	2020	42.00€		
AOC Arbois, Martin Faudot	2023	37.00€		
AOC Côtes du Jura, Hubert Clavelin, « Armoni »	2023	42.00€		
AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Dédicace à Pierre », BIO	2023	42.00€	2019	25.00€

Le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris
Vin d'appellation d'origine protégée (AOP ou AOC), VDF (« vin de France », ou « vin de table français »)
Ou d'une indication géographique protégée (IGP, « vin de pays »)
A consommer avec Modération

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	Bout 75 cl	Millésime	½ Bout 37.5cl
AOC Arbois, Jacques Tissot	2021	38.00€	2020	25.00€
AOC Arbois, Martin Faudot	2023	32.00€	2020	25.00€
AOC Côtes du Jura, Croisée comtoise, « Les Boutasses »	2019	38.00€		
AOC Côtes du Jura, Hubert Clavelin, « Les Perfuzettes »			2020	25.00€
AOC Côtes du Jura, Pierre Richard « Confidence »	2022	45.00€		
AOC Côtes du Jura, Jean Luc Mouillard, « Sur La Cour »	2022	52.00€		
AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Marne Rouge », BIO	2019	38.00€	2022	25.00€
AOC Côtes du Jura, Cartaux Bougaux, Chateaux de Quintigny	2024	39.00€		

Assemblages Rouges

Trousseau + Pinot + Poulsard

AOC Côtes du Jura, Jean Luc Mouillard, « Rubis », BIO	2021	46.00€	2023	24.00€

Trousseau à la dame + Pinot Noir

AOC Côtes du Jura, Benoit Badoz, « Vermeil », BIO	2018	46.00€		

Pinot + Poulsard

AOC Côtes du Jura, Guillaume Tissot, « Cœur de Fruit »,	2022	48.00€		

Le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris
Vin d'appellation d'origine protégée (AOP ou AOC), VDF (« vin de France », ou « vin de table français »)
Ou d'une indication géographique protégée (IGP, « vin de pays »)
A consommer avec Modération

Nos Vins Blancs de Bourgogne

Chablis / Auxerrois

	Millésime	Bout 75 cl	Millésime	½ Bout 37.5 cl
AOC Chablis, Regnard, « Grand Regnard »	2023	72.00€	2023	36.00€
AOC Chablis, Jean Collet	2023	54.00€	2022	28.00€
AOC Petit Chablis, La Chablisienne	2023	38.00€	2021	22.00€

La Côte de Beaune

AOC Pernand-Vergelesses 1er cru « En Caradeux », Latour	2022	108 €		
AOC Saint Romain, « la Combe Bazin », Billard Père et fils	2023	67.00€		
AOC Meursault Village « Les Meix Chavaux », Jessiaume	2022	147 €		
AOC Meursault Edmond Cornux	2023	135€		
AOC Puligny-Montrachet, Etienne Sauzet	2022	189 €		
AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru « Les Chenevottes » Jadot	2022	183 €		

La Côte Chalonnaise

AOC Mercurey Blanc « Bois Cassien », Chanzy	2022	48.00 €		
AOC Montagny 1er crus, Domaine de Montorge	2022	62.00€		

Le Mâconnais

AOC Macon Lugny, Regnard	2022	50.00€		
AOC Macon Villages, « Vignes de Saint Germain »	2023	41.00€	2020	25.00 €
AOC Pouilly Fuissé, Domaine de la Feuillarde	2024	68.00€		
AOC Saint Véran, Domaine de la Feuillarde	2024	42.00€	2024	27.00€

La Côte de Nuit

AOC Marsannay, Louis Latour	2021	66.00€		

Le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris
Vin d'appellation d'origine protégée (AOP ou AOC), VDF (« vin de France », ou « vin de table français »)
Ou d'une indication géographique protégée (IGP, « vin de pays »)
A consommer avec Modération

Nos Vins Rouges de Bourgogne

La Côte Chalonnaise

	Millésime	Bout 75 cl	Millésime	½ Bout 37.5 cl
AOC Rully, Louis Latour	2023	65.00€	2022	35.00€
AOC Mercurey, Domaine Meix Foulot	2023	65.00€	2022	37.00€
AOC Givry, Latour			2016	35.00€
AOC Givry, Chofflet	2020	68.00€		

La Côte de Beaune

AOC Pernand-Vergelesses 1er Cru Creux de la Net, Noellat	2015	57.00€		
AOC Savigny Les Beaunes, Maldant	2021	62.00€	2023	32.00€
AOC Chorey-Les-Beaunes, « Les Bon Ores », Edmond Cornu	2022	72.00€	2022	38.00€
AOC Côtes de Beaune Village, Latour	2020	68.00€	2020	33.00€
AOC Haute Côtes De Beaune, Labry	2022	65.00€		
AOC Pommard "Clos Beauder », Jessiaume	2022	96.00€		
AOC Auxey Duresses, Billard Père et Fils	2022	52.00€		
AOC Santenay, Louis Latour	2023	72.00€	2022	38.00€

La Côte de Nuit

AOC Côtes de Nuit Village, Louis Latour	2016	68.00€		
AOC Marsannay, Louis Latour	2022	69.00€		
AOC Chambolle-Musigny, Bouchard Père et Fils	2018	113€		
AOC Vosne-Romanée, Bouchard Père et fils	2022	135€		
AOC Nuits St Georges, Michel Gros	2022	108€		
AOC Nuits St Georges, « Les Bousselots », Jean Chauvenet	2021	155€		

Le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris
Vin d'appellation d'origine protégée (AOP ou AOC), VDF (« vin de France », ou « vin de table français »)
Ou d'une indication géographique protégée (IGP, « vin de pays »)
A consommer avec Modération

Nos Vins du Rhône

La Vallée Septentrionale blancs

	Millésime	Bout 75 cl	Millésime	½ Bout 37.5 cl
AOC Condrieu, Dellas Frère, « La Galopine »	2019	106€		
AOC Croze Hermitages, Belle, « Les Terres Blanches » Bio	2022	48.00€	2022	25.00€

La Vallée Septentrionale rouges

AOC Saint Joseph, Amadieu, « Les Capelets »	2022	68.00€	2021	37.00€
AOC Crozes Hermitage, Belle, « Les Pierrelles », BIO	2023	52.00€	2021	25.00€

La Vallée Méridionale rouges

AOC Côtes-du-Rhône, Alain Jaume, « Grand Veneur », BIO,50CL	2022	**50cl** 34.00€	2020	26.00€
AOC Vacqueyras, Alain Jaume, BIO, 50cl	2022	**50 cl** 33.00€		
AOC Vacqueyras, Pierre Amadieu			2022	24.00€
AOC Cairanne, Alain Jaume, BIO	2022	36.00€		
AOC Lirac, Domaine du Seigneur	2021	44.00€		
AOC Ventoux, Les Celliers Des Terres De France	2023	35.00€		
AOC Châteaux neuf du pape, « Catarina » Domaine du Seigneur	2021	55.00€		
AOC Côtes-du-Rhône village, Domaine du Seigneur	2021	50.00€		
AOC Gigondas, Pierre Amadieu	2022	48.00€	2022	26.00€

Le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris
Vin d'appellation d'origine protégée (AOP ou AOC), VDF (« vin de France », ou « vin de table français »)
Ou d'une indication géographique protégée (IGP, « vin de pays »)
A consommer avec Modération

Nos Vins du Beaujolais

Le Beaujolais

	Millésime	Bout 75 cl	Millésime	½ Bout 37.5 cl
AOC Juliénas, Domaine Bergeron	2023	37.00€	2023	22.00€
AOC Moulin à Vent, Berrod frères	2023	34.00€	2023	22.00€
AOC Fleurie, Fréderic Montangeron	2022	34.00€	2023	22.00€
AOC Chiroubles Châtenay, Laurent Gauthier, «Vielles vignes»			2022	25.00€

Nos Vins du Sud-Ouest

Vins Rouges du Sud-Ouest

AOP La Clape, Château L'Hospitalet, Gérard Bertand	2020	89.00€
IGP Pays d'Oc, Chemin De Moscou, Gayda	2022	52.00€
AOC Saint Chinian, Héritage « An 1877 » Gérard Bertand	2019	51.00€
AOC Cahors, Malbec, « Villa des Causses » Lionel Osmin	2022	41.00€

Vins Blancs du Sud-Ouest

IGP Gascogne, Villa Chambre D'Amour, Lionel Osmin	2024	32.00€
VDF Orange Gold, Gérard Bertrand BIO	2021	32.00€

Nos Vins de Provence

Vin Rouge de Provence

AOC Côtes de Provence, Château Pas du Cerf, Cuvée diane, BIO	2023	34.00€

Le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris
Vin d'appellation d'origine protégée (AOP ou AOC), VDF (« vin de France », ou « vin de table français »)
Ou d'une indication géographique protégée (IGP, « vin de pays »)
A consommer avec Modération

Nos Vins du Bordelais

Bordeaux Rouge Rive Droite

	Millésime	Bout 75 cl	Millésime	½ Bout 37.5 cl
AOC Lalande De Pomerol, Château Pierrefite	2020	58.00€		
AOC Lalande De Pomerol, Châteaux La Croix	2019	58.00€		
AOC Saint-Emilion, La Trinité, Borie Manoux	2022	42.00€		

Bordeaux Rouge Rive Gauche

AOC Saint-Estèphe, La Croix Bonis	2016	78.00€		
AOC Saint-Estèphe, Château Beaux Site	2016	78.00€		
AOC Margaux ''Origins'', Borie Manoux	2023	65.00€		
AOC Médoc, Raze Beauvallet, Cru Bourgeois	2019	55.00€		
AOC Médoc, Château Moulin De Buscateau	2016	58.00€		
AOC Haut Médoc, Cru Bourgeois, Château Haut Madrac	2017	48.00€		
AOC Pauillac, « Château Lynch Moussas »	2015	82.00€	2015	43.00€
AOC Pauillac, Grand Cru Classé, « Château Batailley »	2015	107 €		
AOC Pessac Léognan, réserve Picque Caillou	2022	45.00€		

Bordeaux Blanc Rive Gauche

AOC Sauternes, Château Du Levant, Borie Manoux	2023	45.00€

Le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris
Vin d'appellation d'origine protégée (AOP ou AOC), VDF (« vin de France », ou « vin de table français »)
Ou d'une indication géographique protégée (IGP, « vin de pays »)
A consommer avec Modération

Nos Vins du Val de Loire

Vins Blancs de Loire

	Millésime	Bout 75 cl	Millésime	½ Bout 37.5 cl
AOC Menetou Salon,« Cuvée Pierre Alexandre »	2018	58.00€		
AOC Menetou Salon « Classique »	2022	36.00€		
AOC Muscadet Les Dentelières	2022	34.00€		
AOC Sancerre, Gitton, « Les Belles Dames »			2019	29.00€

Vins Rouges de Loire

AOC Menetou Salon « Classique »	2023	36.00€		
AOC Saint Nicolas de Bourgueil, « Les Galipots »	2023	47.00€		
AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier			2021	29.00€
AOC Saumur Champigny, Domaine Beauregard			2020	29.00€
AOC Saumur Champigny, Domaine lavigne	2021	47.00€		
AOC Sancerre, « Les Romains »	2015	47.00€		

Nos Vins d'Alsace

Vins Blancs d'Alsace

	Millésime	Bout 75 cl	Millésime	½ Bout 75 cl
AOC Pinot Gris, Schlumberger, « Les princes Alles »	2021	36.00€		
AOC Riesling, Schlumberger, « Les Princes Alles_»			2021	27.00€
AOC Gewurztraminer, Schlumberger, « Vielles Vignes »	2022	58.00€		

Vin Rouge d'Alsace

AOC Pinot Noir, Schlumberger	2021	36.00€		

Le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris
Vin d'appellation d'origine protégée (AOP ou AOC), VDF (« vin de France », ou « vin de table français »)
Ou d'une indication géographique protégée (IGP, « vin de pays »)
A consommer avec Modération

Nos Vins Au verre

Vins Rouges du Jura

		Verre 12 cl
AOC Poulsard	12cl	7.00€
AOC Trousseau	12cl	7.00€
AOC Pinot Noir	12cl	7.00€
AOC Tradition (Assemblage Poulsard, Trousseau et Pinot Noir)	12cl	7.00€

Vins Blancs du Jura

AOC Chardonnay	12cl	6.00€
AOC Tradition (Assemblage Chardonnay et Savagnin)	12cl	7.00€
AOC Savagnin	12cl	8.00€
AOC Vin Jaune	8 cl	12.00€
AOC Vin de Paille	8 cl	12.00€

Vins Blancs d'Ailleurs

AOC Chablis	12cl	9.00€
AOC Viognier-Marsanne	12cl	7.00€
AOC Moelleux : Villa Chambre D'amour	12cl	7.00€

Vin Rosé

AOC Côtes De Provence	12cl	6.00€

Vins Rouges d'Ailleurs

AOC Bordeaux	12cl	9.00€
AOC Malbec	12cl	8.00€
AOC Côtes du Rhône	12cl	9.00€
AOC Marsannay	12cl	11.00€
AOC Pogio Anima Asmodous (Sicile)	12cl	7.00€

Le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris
Vin d'appellation d'origine protégée (AOP ou AOC), VDF (« vin de France », ou « vin de table français »)
Ou d'une indication géographique protégée (IGP, « vin de pays »)
A consommer avec Modération

C'est l'été il faut en profiter !

Nos Vins Rosés

	Millésime	Bout 75 cl	Millésime	½ Bout 37.5 cl
AOC Côtes de Provence, Diane	**Magnum 150 cl** 62.00€			
IGP Pays d'Oc « Gris Blanc », Gérard Bertrand	2023	32.00€		
VDF, Benoit Badoz, « Cuvée Gustave Courbet » BIO	2023	32.00€		
AOC Arbois, Jacques Tissot, « Rosé découverte »	2023	32.00€		

Nos Vins Rouges du Monde

Espagne

AOP Rioja Marques Del Villar Rioja : Tempranillo et Mazuelo	2023	36.00€

Italie

AOP Chianti, Vecchia Cantina : Sangiovese	2022	36.00€

Sicile

IGP Terre Siciliane Poggio Anima « Asmodeus », Nero d'Avola	2023	36.00€

Argentine

IG Mendoza Malbec, Sierra de Plata BIO	2022	36.00€

Le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris
Vin d'appellation d'origine protégée (AOP ou AOC), VDF (« vin de France », ou « vin de table français »)
Ou d'une indication géographique protégée (IGP, « vin de pays »)
A consommer avec Modération

Nos Vins Effervescents

Nos Crémants du Jura

	Millésime	Bout 75 cl	Millésime	½ Bout 37.5 cl
AOC Crémant du Jura Blanc, Domaine de Montbourgeau		42.00€		
AOC Crémant du Jura Blanc, Hubert Clavelin		37.00€		22.00€
AOC Crémant du Jura **Rosé**, Hubert Clavelin		34.00€		
AOC Crémant du Jura Blanc, Hubert Clavelin Blanc **Magnum 150cl**		80.00€		
AOC Crémant du Jura Blanc, Jacques Tissot		32.00€		
AOC Crémant du Jura **Rosé**, Jacques Tissot		35.00€		
AOC Crémant du Jura Blanc, Les 5 WY		37.00€		
AOC Crémant du Jura Blanc, Paul Benoit « Troy De Meslay »		40.00€		

Nos Champagnes

AOC Champagne Vallois Ferra Brut 1er Cru « Label Blanc »		66.00€		
AOC Champagne Castelnau		68.00€		
AOC Champagne Duval Leroy **Rosé** Prestige 1er Cru		140.00€		
AOC Champagne Duval Leroy Brut Réserve		90.00€		68.00€

Le prix est indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris
Vin d'appellation d'origine protégée (AOP ou AOC), VDF (« vin de France », ou « vin de table français »)
Ou d'une indication géographique protégée (IGP, « vin de pays »)
A consommer avec Modération