

Désignation	Mil.	P.U. TTC	P.U. TTC par carton de 6	P.U. TTC par 12	Qté	Montant total € / TTC
<b>SALLE A - Grande salle</b>						
<b>DOMAINE DES PERDRIX - (Nicolas Buffet) - BOURGOGNE</b>						
<b>NUITS SAINT GEORGES 1er CRU "Terres Blanches" Blanc</b>	<b>2016</b>	<b>71,40</b>	<b>68,00</b>	<b>64,60</b>		
100% Chardonnay /Vignes de 65 ans / Sous-sol argilo calcaire / 35hl/ha / Elevage en fûts bourguignon français pendant 18 mois.						
<b>CHÂTEAU DE CHAMIREY - (Nicolas Buffet) - BOURGOGNE</b>						
<b>MERCUREY Blanc</b>	<b>2016</b>	<b>26,10</b>	<b>24,90</b>	<b>23,70</b>		
100% Chardonnay /Vignes de 35 ans / Sous-sol argilo calcaire / 47hl/ha / Fermentation en cuve inox puis élevage en fûts bourguignon de 228 litres pendant 10 mois						
<b>MERCUREY Rouge</b>	<b>2016</b>	<b>26,80</b>	<b>25,50</b>	<b>24,20</b>		
100% Pinot Noir /Vignes de 35 ans / Sous-sol argilo calcaire / 45hl/ha / Elevage en fûts bourguignon pd 12 mois à 80% dont 10% de neufs et 20% en cuve inox						
<b>DOMAINE ROLET - (Nicolas Buffet) - JURA</b>						
<b>ARBOIS "Naturé" Blanc</b>	<b>2016</b>	<b>17,70</b>	<b>16,90</b>	<b>16,00</b>		
100% Savagnin /Vignes de 55 ans / Sous-sol marnes grises / 50hl/ha / Elevage en fût de 1 ou 2 vins de 228 litres et en cuve pendant 12 mois						
<b>CÔTES DU JURA "Tradition" blanc</b>	<b>2011</b>	<b>22,80</b>	<b>21,70</b>	<b>20,60</b>		
50 % Savagnin - 50 % Chardonnay/Vignes de 55 ans / Sous-sol Marnes bleues et calcaires / 55hl/ha / Savagnin : Elevage de 36 mois en fut sous voile, Chardonnay : Elevage en fût ouillé						
<b>ARBOIS "Tradition" Rouge</b>	<b>2011</b>	<b>14,90</b>	<b>14,20</b>	<b>13,50</b>		
40 % Poulsard - 30 % Pinot Noir - 30% Trousseau /Vignes de 50 ans / Sous-sol Marnes rouges et graviers gras / 45hl/ha / Elevage de 18 mois en cuves et en foudres						
<b>ARBOIS VIN JAUNE</b>	<b>2007</b>	<b>47,20</b>	<b>45,00</b>	<b>42,70</b>		
100% Savagnin /Vignes de 50 ans / Sous-sol marnes bleues et grises / 50hl/ha / Elevage de 6 ans et 3 mois, mise en bouteille en clavelin						

Désignation	Mil.	P.U. TTC	P.U. TTC par carton de 6	P.U. TTC par 12	Qté	Montant total € / TTC
<b>SALLE A - Grande salle</b>						
<b>SELECTION VINS BLANCS DU CLOS 3/4 - Coups de Cœur de la FCVF !</b>						
<b>MOSCATO D'ASTI - Emilio Vada</b>	<b>2017</b>	<b>14,40</b>	<b>13,70</b>	<b>13,00</b>		
ITALIE (Piémont) Moscato di Canelli / Vignes de 40 ans / Sous-sol calcaire et dépôts gréseux / 50 hl/ha						
<b>MUSCADET "Les Montys le Parc" - Domaine Huchet</b>	<b>2017</b>	<b>10,10</b>	<b>9,60</b>	<b>9,10</b>		
100% Melon de Bourgogne /Vignes de 50 ans / Sous-sol grès, amphibolite et métagabbro / 50hl/ha / Elevage 6 à 8 mois en cuve béton souterraine verrée						
<b>VIRE CLESSE - Domaine Guillemot Michel "Quintaine"</b>	<b>2015</b>	<b>26,20</b>	<b>24,90</b>	<b>23,70</b>		
100% Chardonnay /Vignes de 50 ans / Sous-sol argiles et limons / 35hl/ha / Elevage en cuve sur lies fines pendant 8 mois						
<b>GRAVES Blanc - Château Cabanneux</b>	<b>2015</b>	<b>8,30</b>	<b>7,90</b>	<b>7,50</b>		
Sémillon 70%, Sauvignon 30%/Vignes de 22 ans / Sous-sol graveleux /45 hl/ha / Elevage en cuves						
<b>RIESLING GRAND CRU Kaefferkopf - Domaine Geschickt</b>	<b>2010</b>	<b>20,40</b>	<b>19,40</b>	<b>18,50</b>		
100% Riesling /Vignes de 40 ans / Sous-sol argilo calcaire et granitique / 35hl/ha / Elevage 18 mois en foudre sur lies fines						
<b>CONDE BRANCO - Adega Ervideira</b>	<b>2016</b>	<b>15,50</b>	<b>14,80</b>	<b>14,00</b>		
Cépage Antao Vaz / Fermentation et élevage en barriques de chêne neuf hongrois						
<b>RIVESALTES "17 ans d'âge" - Vins Parcé Frères</b>	<b>1998</b>	<b>16,70</b>	<b>15,90</b>	<b>15,10</b>		
100% Grenache blanc /Vignes de 40 ans / Sous-sol schistes / 20hl/ha / Vin muté - Elevage de 17 ans en barrique Bordelaise						

Désignation	Mil.	P.U. TTC	P.U. TTC par carton de 6	P.U. TTC par 12	Qté	Montant total € / TTC
<b>SALLE A - Grande salle</b>						
<b>CLOS TROTEGOTTE (Emilie &amp; Emmanuel Rybinski) - CAHORS</b>						
<b>VIN DE FRANCE "K-libre" blanc</b>	<b>2017</b>	<b>13,50</b>	<b>12,90</b>	<b>12,20</b>		
100% chenin / Vignes de 15 ans / sous-sol argilo calcaire blanc / Elevage en amphore de terre cuite pendant 6 mois						
<b>CAHORS" K-pot"</b>	<b>2017</b>	<b>10,40</b>	<b>9,90</b>	<b>9,40</b>		
100% Malbec / Vignes de 25 ans / sous-sol argilo calcaire sidérolithique/ Elevage en cuve béton sur lies/ vin sans soufre ajouté						
<b>CAHORS "K-or"</b>	<b>2017</b>	<b>12,30</b>	<b>11,70</b>	<b>11,10</b>		
100% Malbec / Vignes de 25 ans / sous-sol argilo calcaire sidérolithique/ 45hl/ha / Elevage en cuve béton sur lies						
<b>CAHORS "K-lys"</b>	<b>2015</b>	<b>17,60</b>	<b>16,80</b>	<b>15,90</b>		
100% Malbec / Vignes de 25 ans / sous-sol argilo calcaire sidérolithique /35hl/ha / Elevage de 24 mois en foudre de chêne puis en cuve béton.						
<b>CHÂTEAU REVELETTE (Julie Colomines) - PROVENCE</b>						
<b>COTEAUX D'AIX EN PROVENCE Rouge</b>	<b>2017</b>	<b>12,60</b>	<b>12,00</b>	<b>11,40</b>		
40% Syrah, 35% Cabernet sauvignon, 15% Grenache, 10% Carignan / Vignes de 40 ans / sous-sol argilo-calcaire / Elevage en cuve 6 mois						
<b>VIN DE FRANCE "Pur Carignan"</b>	<b>2017</b>	<b>12,50</b>	<b>11,90</b>	<b>11,30</b>		
100% Carignan/ Vignes de 40 ans / sous-sol argilo-calcaire / Elevage de 8 mois en barrique ancienne						
<b>VIN DE FRANCE "Pur Grenache"</b>	<b>2017</b>	<b>12,50</b>	<b>11,90</b>	<b>11,30</b>		
100% Grenache/ Vignes de 40 ans / sous-sol argilo-calcaire / Elevage de 8 mois en barrique ancienne						
<b>IGP MEDITERANNEE "Le Grand Rouge"</b>	<b>2015</b>	<b>27,20</b>	<b>25,90</b>	<b>24,60</b>		
40% Syrah, 38% Cabernet sauvignon, 16% Grenache, 6% Pinot Noir / Vignes de 40 ans / sous-sol argilo-calcaire / Elevage de 12 mois en barrique dont 10% de barriques neuves						

Désignation	Mil.	P.U. TTC	P.U. TTC par carton de 6	P.U. TTC par 12	Qté	Montant total € / TTC
<b>SALLE A - Grande salle</b>						
<b>DOMAINE RIMBERT (Jean Marie Rimbert) - LANGUEDOC</b>						
<b>SAINT CHINIAN "L'Agathe fût" Blanc</b>	<b>2017</b>	<b>12,50</b>	<b>11,90</b>	<b>11,30</b>		
50% Vermentino, 30% Clairette, 10% Grenache blanc, 10% Roussanne / Vignes de 15 ans / Sols schistes bruns / 25 hl/ha / Elevage 6 mois en fût d'acacia de 3 vins						
<b>SAINT CHINIAN "Les Travers de Marceau"</b>	<b>2015</b>	<b>10,40</b>	<b>9,90</b>	<b>9,40</b>		
50% Syrah , 15% Carignan, 15% Cinsault, 20% Mourvèdre / vignes de 15 à 60 ans / Sols schistes bruns / 30 hl/ha / élevage en cuve						
<b>SAINT CHINIAN "Le Mas au Schiste"</b>	<b>2016</b>	<b>16,30</b>	<b>15,50</b>	<b>14,70</b>		
50% Syrah , 25% Carignan, 25% Grenache / vignes de 15 à 60 ans / Sols schistes bruns / 15 à 25 hl/ha / élevage de 12 mois en barrique.						
<b>SALLE B - Salle Médium</b>						
<b>DOMAINE DUSEIGNEUR (Bernard Duseigneur) - VALLEE DU RHÔNE</b>						
<b>CHATEAUNEUF DU PAPE "Catarina" Blanc</b>	<b>2017</b>	<b>29,50</b>	<b>28,50</b>	<b>27,10</b>		
Clairette 100% / vignes de 40 ans / sous-sol argilo sableux, galets roulets et calcaires profonds / 30 hl / ha / Vinification et élevage 70% en demi muids neufs pendant 9 mois.						
<b>COTES DU RHÔNE "Odyssée"</b>	<b>2016</b>	<b>11,20</b>	<b>10,60</b>	<b>10,10</b>		
Grenache 60%, Syrah 40% / Vignes de 30 ans / sous-sol argilo-calcaire / Elevage en cuve ciment						
<b>LIRAC "Antarès"</b>	<b>2014</b>	<b>16,30</b>	<b>15,50</b>	<b>14,70</b>		
Grenache 60%, Mourvèdre 40% / vignes de 50 ans / sous-sol sables profonds et grès / 28 hl/ha / Elevage : Grenache en cuve ciment et Mourvèdre en demi muids pendant 12 mois.						
<b>CHATEAUNEUF DU PAPE "Catarina" Rouge</b>	<b>2016</b>	<b>31,00</b>	<b>29,50</b>	<b>28,00</b>		
90% Grenache, 10% Syrah / vignes de 60 ans/ sous-sol sables et graviers calcaires / 30 hl/ha / vinification en cuve ciment puis élevage en demi-muids pendant 12 mois.						

Désignation	Mil.	P.U. TTC	P.U. TTC par carton de 6	P.U. TTC par 12	Qté	Montant total € / TTC
<b>SALLE B - Salle Médium</b>						
<b>CERVOLES &amp; TOMAS CUSINE (Ivan Valor) - Espagne (Catalogne)</b>						
<b>COSTERS DEL SEGRE "Cerroles Colors" Blanc</b>	<b>2017</b>	<b>12,30</b>	<b>11,70</b>	<b>11,10</b>		
Macabeu, Chardonnay, Petit Manseng / vignes de 50 ans/ sous-sol argiles et graves/ 50hl/ha /Elevage de 6 mois en cuve inox						
<b>COSTERS DEL SEGRE "Cerroles" Blanc</b>	<b>2015</b>	<b>26,25</b>	<b>25,00</b>	<b>23,70</b>		
Macabeu, Chardonnay / vignes de 50 ans/ sous-sol argiles et graves/ 45hl/ha / Elevage de 8 mois en barrique de chêne français						
<b>COSTERS DEL SEGRE "Cerroles Colors" Rouge</b>	<b>2016</b>	<b>12,30</b>	<b>11,70</b>	<b>11,10</b>		
Grenache, Tempranillo / vignes de 50 ans/ sous-sol argiles et graves/ 40 hl/ha / Elevage en fut français et américains pendant 6 mois						
<b>COSTERS DEL SEGRE "Llebre"</b>	<b>2016</b>	<b>12,30</b>	<b>11,70</b>	<b>11,10</b>		
<b>COSTERS DEL SEGRE Llebre Magnum</b>	<b>2016</b>	<b>25,70</b>	<b>24,50</b>	<b>23,30</b>		
100 % Tempranillo / vignes de 20 ans/ sous-sol calacire et graves limoneuse/ 50hl/ha / Elevage de 3 mois en barrique française.						
<b>DOMAINE JEAN PHILIPPE PADIE (Jean Phi Padié) - ROUSSILLON</b>						
<b>VIN DE FRANCE "Tourbillon de la vie" Blanc</b>	<b>2017</b>	<b>10,40</b>	<b>9,90</b>	<b>9,40</b>		
100% Maccabeu / Vignes de 40 ans / Sous-sol granites et argilo-calcaire / 30 hl/ha / Elevage en cuve inox pendant 8 mois						
<b>VIN DE FRANCE "Fleur de Cailloux"</b>	<b>2017</b>	<b>16,10</b>	<b>15,30</b>	<b>14,50</b>		
40% Maccabeu, 50% Grenache blanc, 10% Grenache gris / 50% Jeunes Vignes, 50% VV de + 60 ans / Majoritairement calcaire avec un peu de schistes / 20 hl/ha / Elevage pendant 8 mois - Vieilles vignes en foudre neuf et en vieilles barriques de 300 litres, Jeunes vignes en cuves						
<b>VIN DE FRANCE "Tourbillon de la vie" Rouge</b>	<b>2017</b>	<b>10,40</b>	<b>9,90</b>	<b>9,40</b>		
100% Grenache noire / Vignes de 40 ans / Sous-sol granites et argilo-calcaire / 30 hl/ha / Elevage en cuve inox pendant 8 mois						

Désignation	Mil.	P.U. TTC	P.U. TTC par carton de 6	P.U. TTC par 12	Qté	Montant total € / TTC
<b>SALLE B - Salle Médium</b>						
<b>DOMAINE JEAN PHILIPPE PADIE (Jean Phi Padié) - ROUSSILLON</b>						
<b>VIN DE FRANCE "Petit Taureau"</b>	<b>2017</b>	<b>15,30</b>	<b>14,50</b>	<b>13,80</b>		
50% Carignan noir sur marnes calcaires, 20% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache Noir sur schistes / 50% Jeunes Vignes, 50% Vieilles Vignes de + 60 ans/ 25 hl/ha / Elevage en cuve béton 8 à 10 mois						
<b>VIN DE FRANCE "Ciel Liquide"</b>	<b>2012</b>	<b>29,95</b>	<b>28,50</b>	<b>27,10</b>		
50% Carignan sur Marnes calcaires, 40% Grenache Marnes calcaires, argilo calcaire et schistes, 10% Syrah sur schistes / Vignes de plus de 60 ans/ 20 hl/ha / Elevage : 3 ans en vieux demi-muids de 600 litres puis 2 ans en cuve acier émaillé.						
<b>SALLE C - Petit salon</b>						
<b>CHÂTEAU CHAMP DES SŒURS (Laurent Maynadier) - LANGUEDOC</b>						
<b>CORBIERES Blanc</b>	<b>2016</b>	<b>8,10</b>	<b>7,70</b>	<b>7,30</b>		
60% Grenache blanc, 40% Roussanne / vignes de 25 ans / sous-sol sur argilo calcaire / 35 hl/ha / Fermentation et élevage en cuves inox.						
<b>CORBIERES "Bel Amant" Blanc</b>	<b>2016</b>	<b>11,35</b>	<b>10,80</b>	<b>10,30</b>		
60% Roussanne, 40% Grenache blanc / vignes de 25 ans / sous-sol sur argilo calcaire / 35 hl/ha / Fermentation et élevage en cuves inox.						
<b>FITOU Tradition</b>	<b>2017</b>	<b>8,10</b>	<b>7,70</b>	<b>7,30</b>		
50% Grenache, 40% Carignan, 10% Syrah / vignes de 25 ans / sous-sol sur argilo calcaire / 35 hl/ha / fermentation et élevage en cuves inox.						
<b>FITOU "La Tina"</b>	<b>2015</b>	<b>15,35</b>	<b>14,60</b>	<b>13,90</b>		
80 % Carignan, 10% Grenache, 10% Mourvèdre / vignes de 40 à 80 ans / sous-sol sur argilo calcaire / 25 hl/ha / Grenache et Mourvèdre vinifiés en demi muid, Carignan vinifié et élevé en cuve bois tronconique.						

Désignation	Mil.	P.U. TTC	P.U. TTC par carton de 6	P.U. TTC par 12	Qté	Montant total € / TTC
<b>Azienda Agricola PAOLO PETRILLI (Alessandro Giuncchi et Alessandro Andrini) - ITALIE (Pouilles)</b>						
<b>IGT DAUNIA "Motta del Lupo" Rouge</b>	<b>2016</b>	<b>9,00</b>	<b>8,60</b>	<b>8,20</b>		
Nero di Troia, Sangiovese, Montepulciano, Bombino Bianco / Vignes de 12 à 25 ans / Sous-sol argilo-calcaire / 35 hl/ha / Elevage en cuve inox 6 mois						
<b>IGT DAUNIA "Agramente" Rouge</b>	<b>2015</b>	<b>18,50</b>	<b>17,60</b>	<b>16,70</b>		
Nero di Troia, Sangiovese, Montepulciano / Vignes de 20 ans / Sous-sol calcaire / 30 hl/ha / Elevage en cuves inox						
<b>DOMAINE OUDIN (Isabelle Oudin) - CHABLIS</b>						
<b>CHABLIS</b>	<b>2016</b>	<b>17,80</b>	<b>16,90</b>	<b>16,00</b>		
100% Chardonnay / vignes de 45 ans / sous-sol calcaire kimméridgien / 12 hl/ha en 2016 suite au gel/ Elevage sur lies fines en cuve inox pendant 1 an						
<b>CHABLIS 1er Cru "Vaucoupins"</b>	<b>2017</b>	<b>30,10</b>	<b>28,70</b>	<b>27,30</b>		
100% Chardonnay / vignes de 70 ans / sous-sol calcaire kimméridgien / 45 hl/ha/ Elevage sur lies fines en cuve inox pendant 1 an						
<b>SALLE D - Bistronomie</b>						
<b>DOMAINE AGARRUS (Serge Scherrer) - LANGUEDOC</b>						
<b>IGP CEVENNES "Autres Horizons" Blanc</b>	<b>2017</b>	<b>11,30</b>	<b>10,70</b>	<b>10,20</b>		
52% Grenache blanc, 48% Colombard / vignes de 7 ans pour le colombard et 35 ans pour le grenache / Sous-sol argilo calcaire / 20hl/ ha / Elevage en cuves inox, non collé, légère filtration						
<b>IGP CEVENNES "Claux d'Ozon" Rouge</b>	<b>2017</b>	<b>9,70</b>	<b>9,20</b>	<b>8,70</b>		
55% Syrah , 30% Grenache, 15% Tempranillo / vignes entre 35 et 65 ans / Sous-sol sur argilo calcaire 20 à 30 hl/ha / Elevage en cuves inox, non collé, légère filtration						

Désignation	Mil.	P.U. TTC	P.U. TTC par carton de 6	P.U. TTC par 12	Qté	Montant total € / TTC
<b>SALLE D - Bistronomie</b>						
<b>DOMAINE AGARRUS (Serge Scherrer) - LANGUEDOC</b>						
<b>IGP CEVENNES "Vignes du Facteur" Rouge</b>	<b>2017</b>	<b>9,70</b>	<b>9,20</b>	<b>8,70</b>		
48% Grenache , 32% Syrah, 17% Carignan, 3% Cinsault / vignes de 23 à 32 ans / Sous-sol sur loess argilo sableux sur roche calcaire, argiles sableuses 32 hl/ha / Elevage en cuves inox, non collé, légère filtration						
<b>VIN DE France "L'insoumis" Rouge</b>	<b>2017</b>	<b>13,30</b>	<b>12,70</b>	<b>12,00</b>		
100% Carignan / vignes de 31 ans argiles sableuses / 28 hl/ha / élevage en cuves inox, non collé, légère filtration						
<b>CLOS MONT BLANC (Paloma Romero) - Espagne - CATALOGNE</b>						
<b>CONCA DE BARBERA "Macabeu / Chardonnay"</b>	<b>2016</b>	<b>7,20</b>	<b>6,90</b>	<b>6,50</b>		
60% Macabeu, 40% Chardonnay / vignes de 20 ans / sous sol calcaire et argiles / 40 hl/ha / élevage en cuves inox pendant 7 mois						
<b>CONCA DE BARBERA "Unic-Chardonnay"</b>	<b>2017</b>	<b>12,50</b>	<b>11,90</b>	<b>11,30</b>		
100% Chardonnay / vignes de 30 ans / sous sol calcaire et argiles / 40 hl/ha / élevage en barrique de chêne français avec batonnage quotidien pendant 4 mois.						
<b>CONCA DE BARBERA "Tempranillo"</b>	<b>2017</b>	<b>7,20</b>	<b>6,90</b>	<b>6,50</b>		
85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon / vignes de 20 ans / sous sol calcaire et argiles / 40 hl/ha / Fermentation en cuve inox et élevage en barrique pendant 2 à 3 mois.						
<b>CONCA DE BARBERA "Unic - Pinot Noir"</b>	<b>2016</b>	<b>12,50</b>	<b>11,90</b>	<b>11,30</b>		
100% Pinot Noir / vignes de 17 ans / sous sol calcaire et argiles / 40 hl/ha / Fermentation en cuves inox puis élevage en barrique pendant 9 à 12 mois						

Désignation	Mil.	P.U. TTC	P.U. TTC par carton de 6	P.U. TTC par 12	Qté	Montant total € / TTC
<b>SALLE D - Bistronomie</b>						
<b>SELECTION VINS ROUGES DU CLOS 3/4 - Coups de Cœur de la FCVF !</b>						
<b>VIN DE FRANCE "Némorin"</b>	<b>2016</b>	<b>12,40</b>	<b>11,80</b>	<b>11,20</b>		
70% Grenache noir, 20% Carignan, 10% Syrah / sol argilo calcaire / 28 hl/ha / élevage en cuves inox						
<b>LIMOUX "Roquetaillade Grande Cuvée" Domaine Jean Louis Denois</b>	<b>2007</b>	<b>11,30</b>	<b>10,70</b>	<b>10,20</b>		
Merlot, Cabernet Franc et Sauvignon, Malbec / sous sol argilo calcaire / 18 mois d'élevage en cuve et en fût						
<b>LALANDE DE POMEROL - Château des Annereaux</b>	<b>2012</b>	<b>20,50</b>	<b>19,50</b>	<b>18,50</b>		
80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon / vignes de 25 ans/ sous sol graves quaternaires/ 45hl/ha / Elevage de 12 mois en barriques ( 25% neuves)						
<b>BORDEAUX Cru Monplaisir Vignobles Gonet Médeville</b>	<b>2016</b>	<b>11,40</b>	<b>10,80</b>	<b>10,30</b>		
80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon / vignes de 25 ans/ sous sol graves quaternaires/ 45hl/ha / Elevage de 12 mois en barriques ( 25% neuves)						
<b>HAUT MEDOC - Clos du Jaugueyron</b>	<b>2015</b>	<b>22,00</b>	<b>21,00</b>	<b>19,90</b>		
75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc / Sous-sol argilo graveleux / 45 h l/ha / Elevage 90% cuve inox pendant 10 mois et 10% en barrique pendant 10 mois						
<b>JUMILLA "Times Waits for no one" - Finca Bacara</b>	<b>2017</b>	<b>11,20</b>	<b>10,60</b>	<b>10,10</b>		
Monastrell / Vignes de 50 ans / Calcaire, sable et roche / 50 hl/ha / Elevage 6 mois en barriques neuves de chêne américain						
<b>PORTO "Réserve Tawny 325ème anniversaire" - Taylor's</b>		<b>36,80</b>				
Assemblage unique de lots de Tawny de 10, 20, 30 et 40 ans.						
<b>Huile d'Olive ETIM (75 cl) Agricola Falset</b>		<b>12,40</b>	<b>11,80</b>	<b>11,20</b>		

Désignation	Mil.	P.U. TTC	P.U. TTC par carton de 6	P.U. TTC par 12	Qté	Montant total € / TTC
<b>Salle D - Bistronomie</b>						
<b>DOMAINE DAMIEN LAUREAU ( Damien Laureau) - LOIRE</b>						
<b>SAVENNIERES "Petites Roches"</b>	<b>2016</b>	<b>18,80</b>	<b>17,90</b>	<b>17,00</b>		
100% Chenin / Sous-sol schistes gréseux, rhyolithe / 38 hl/ha / Elevage 50% en cuve inox, 50% en barrique						
<b>SAVENNIERES "Les Genêts"</b>	<b>2015</b>	<b>29,90</b>	<b>28,50</b>	<b>27,10</b>		
100% Chenin / Sous-sol schistes gréseux, sables éoliens et limons / 28 hl/ha / Elevage 18 mois en barriques anciennes						
<b>SAVENNIERES "Bel Ouvrage"</b>	<b>2012</b>	<b>60,90</b>	<b>58,00</b>	<b>55,10</b>		
100% Chenin / Terroirs rhyolites sur schistes gréseux / 28 hl/ha / Elevage 12 mois en barriques anciennes puis 6 mois en cuves inox						
<b>Salle D - Bistronomie</b>						
<b>CLOS DE L'ELU ( Damien Laureau) - LOIRE</b>						
<b>IGP VAL DE LOIRE "Indigène" Rouge</b>	<b>2016</b>	<b>12,10</b>	<b>11,50</b>	<b>10,90</b>		
40% Gamay , 40% Cabernet Franc, 20% Grolleau / Vignes de 20 à 45 ans / Sous-sol schistes gréseux, grès et poudingue / 40 hl/ha / Elevage en cuves pendant 12 mois						
<b>ANJOU "Aiglerie" Rouge</b>	<b>2015</b>	<b>19,50</b>	<b>18,60</b>	<b>17,70</b>		
90% Cabernet Franc , Grolleau 10% / Vignes de 40 ans / Sous-sol grès et poudingues / 30 hl/ha / Elevage 12 mois en cuves + 12 mois en barriques						

Désignation	Mil.	P.U. TTC	P.U. TTC par carton de 6	P.U. TTC par 12	Qté	Montant total € / TTC
<b>Salle D - Bistronomie</b>						
<b>DOMAINE SAINTE MARIE DES CROZES (Christelle Alias) - LANGUEDOC</b>						
<b>CORBIERES "Premiers pas sur la lune" Blanc</b>	<b>2017</b>	<b>9,00</b>	<b>8,50</b>	<b>7,60</b>		
80 % Roussanne, 20 % Grenache blanc / Vignes de 25 ans / Sous-sol argilo-calcaire / 30hl/ha / Elevage en cuves pendant 4 mois						
<b>CORBIERES "Pipelettes" Rouge</b>	<b>2017</b>	<b>7,00</b>	<b>6,60</b>	<b>6,30</b>		
40% Syrah, , 40% Cinsault, 20% Grenache/ Vignes de 20 ans pour la Syrah, de 60 ans pour le Grenache et de 50 ans pour le Cinsault / Sous-sol argilo calcaire / 35 hl/ha / Elevage de 8 mois en cuves						
<b>CORBIERES "Hector et Juliette" Rouge</b>	<b>2016</b>	<b>11,50</b>	<b>10,90</b>	<b>10,30</b>		
90% Syrah, 10% Grenache / Vignes de 30 ans / Sous-sol argilo calcaire / 35 hl/ha / Elevage de 12 mois en barriques de chêne français						
<b>DOMAINE MONTESQUIOU ( Sébastien Bordenave-Montesquieu) - SUD OUEST</b>						
<b>JURANCON SEC "Cuvade Précieuse"</b>	<b>2016</b>	<b>11,50</b>	<b>10,90</b>	<b>10,30</b>		
50% Gros Manseng, 30% Petit Manseng, 20% Petit Courbu et Camaralet / Vignes de 45 ans en moyenne / Sous-sol argilo-silicieux, galets et conpressions ferriques / 35 à 40 hl/ha / Vinification et élevage en fûts de plusieurs vins.						
<b>JURANCON "Amistat" Blanc moelleux</b>	<b>2016</b>	<b>10,00</b>	<b>9,50</b>	<b>9,00</b>		
80% Gros Manseng, 20% Petit Manseng / Vignes de 25 ans / Sous-sol sur poudingues / 35 hl/ha / Elevage en barriques de 6 mois minimum						
<b>JURANCON "Grappe d'Or" Blanc liqueux</b>	<b>2016</b>	<b>16,60</b>	<b>15,80</b>	<b>15,00</b>		
100% Petit Manseng / Vignes de 25 ans / Sous-sol sur argilo-silicieux, croupe de galets. Pente jusqu'à 30% / 20 à 25 hl/ha / Vinification et élevage en fûts de plusieurs vins						

