Hobivin

Sélections Privilège :

Tarifs Spéciaux AMICALE // CSE

Vins, Bières et Spiritueux

Collection Automne-Hiver 2026

Bureau : Immeuble le Molène, St Grégoire
Dépot : 8, rue de la Romillais, Le Rheu

Hobivin sélectionne avec rigueur des vins d'exception directement auprès des vignerons, garantissant qualité et authenticité. Nous offrons aux CSE une gamme soignée, alliant passion du terroir et savoir faire traditionnel.



LES VINS BLANCS DE LOIRE



LOIRE

Le vignoble de la vallée de la Loire est une vaste zone de production s'étirant tout au long du fleuve, du Massif central à l'Océan atlantique.
On y retrouve plus de 68 appellations différentes et une grande diversité de sols et de cépages.
Des vins uniques marqués par la fraicheur et la légereté.



Domaine de la Foliette
AOP MUSCADET

~~10,38€~~ pp

7,50€

- Melon de Bourgogne
- sols schistes / micaschistes
- cuves en acier inox
- 3 à 5 ans
- fleurs blanches, fruits frais
- souple
- apéritif, fruits de mer, crustacés



Domaine Pétard Bazile L'Alouette
AOP MUSCADET

~~7,90€~~ pp

5,74€

- Melon de Bourgogne
- sableux sur micaschistes
- cuves en acier inox
- jusqu'à 5 ans
- souple et équilibré
- fleurs blanches et fruits frais
- fruits de mers et crustacés





Domaine Château Foliette
AOP MUSCADET

~~13,90€~~ pp

9,90€

- Melon de Bourgogne
- sols schistes / micaschistes
- 15 mois d'élevages sur lie
- 3 à 5 ans
- miel pain d'épice, souple et soyeux
- brioche et les fruits confits
- poissons, viandes blanches

Domaine de la Chaise
VDF CHENIN

~~7,80€~~ pp

6,26€

- Chenin
- argilo-silicieux
- cuve
- 5 à 6 ans
- intense de fleurs blanches et de fruit
- franche
- apéritif autour de tapas de la mer



Domaine Pétard Bazile
AOP MUSCADET

~~12,50€~~ pp

8,94€

- Chenin
- sols limono-sableux
- cuves en acier inox
- 3 à 4 ans
- fleurs blanches, fruits frais
- équilibrée et aromatique
- poissons grillés, viandes blanches volaille



Domaine Raffault
AOP CHINON

~~12,50€~~ pp
10,26€



- Chenin
- argilo calcaire
- cuves en acier inox
- 5 à 8 ans
- agrumes, miel, fruits blancs
- frais et gras
- poissons en sauce, apéritif

Domaine Huguet
AOP CHEVERNY

~~11,32€~~ pp
8,21€



- Sauvignon, Chardonnay
- silicieux et graveleux
- cuve en acier inox élévages sur lies fines
- 3 à 5 ans
- fleurs blanches, agrumes
- vive, élégante, minérale
- charcuterie, fruits de mer, fromage de chèvre, saumon

Domaine de la Chaise
AOP TOURAINE SAUVIGNON

~~9,28€~~ pp
7,10€



- Sauvignon
- argilo silicieux
- élevages sur lies
- 5 à 7 ans
- frais et vifs de fruits exotiques
- attaque ronde, volume agréable
- apéritif, poissons, fruits de mer

Domaine Adèle Rouzé
AOP QUINCY

~~17,60€~~ pp
11,10€



- Sauvignon Blanc
- graves sableuses et argileuses
- cuve inox
- 1 à 3 ans
- citron, pamplemousse, fleurs blanches
- fraicheur acidulée, notes fruitées
- apéritif, accra, charcuterie



Domaine Ray
AOP SAINT-POURCAIN

~~10,40€~~ PP
7,72€

- Chardonnay, Tressallier, Sauvignon
- sols argilo-calcaires et granitique
- cuves en acier inox
- jusqu'à 4 ans
- fleurs blanches, poire, citrus
- frais, vivant, légère amertume
- apéritif, poissons, entrée froide, St Nectaire



1 CARTON ACHETÉ = 1 CARTON OFFERT

Domaine Preys
AOP VALENCAY

~~11,20€~~ PP
8,03€

- Chenin
- sols argilo-calcaire
- cuves en acier inox
- 2 à 3 ans
- fruité, floral, pêche
- belle rondeur, fraîcheur persistante
- crevettes grillés, fruits de mer, huîtres

Domaine Beurdin
AOP REUILLY

~~16,20€~~ PP
10,70€

- Sauvignon Blanc
- sols argilo-calcaires
- cuve inox
- 1 à 3 ans
- délicat, fruité, notes d'agrumes
- fraicheur, bel équilibre, fruitée
- apéritif, poissons, fromages, plats exotiques

Domaine Villargeau
AOP CÔTEAUX DU GIENNOIS

~~11,90€~~ PP

9,73€



- Sauvignon Blanc
- argiles à silex/argilo-calcaires
- élevage sur lies
- 1 à 3 ans
- expressif, agrumes, fleurs blanches
- vive, tonique, fraiche, équilibrée, belle longueur
- apéritif, poissons, fromages

Domaine de Loye
AOP MENETOU SALON

~~16,20€~~ PP

9,66€



- Sauvignon Blanc
- terres argilo-calcaires
- élevage sur lies fines
- 2 à 3 ans
- intense, agrumes, fleurs blanches
- ronde, vive, agrumes, miel, mentholée
- poissons, fruits de mer, fromage de chèvre

Domaine Prieur
AOP SANCERRE

~~19,80€~~ PP

14,90€



- Sauvignon Blanc
- silex/argilo-silex
- cuves en acier inox, élevage sur lies fines
- 3 à 5 ans
- agrumes, fleurs blanches, fruits blancs
- attaque vive et élégante, riche, grasse, fruitée et minérale
- fruits de mer, fromage de chèvre



Domaine Vaugondy
AOP VOUVRAY

~~16,20€~~ PP

11,18€



- Chenin 100%
- Argilo-siliceux
- Cuve inox
- 3 à 5 ans
- poire mûre, pomme verte
- de la matière, de la fraicheur
- poissons crustacés, fromages

1 CARTON ACHETÉ = 1 CARTON OFFERT

LANGUEDOC



Ensolleilés, les vignobles du Languedoc Roussillon se trouvent dans le sud de la France dans les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales. On y produit des vins éclatants ou le fruit s'exprime pleinement et qui suscitent la gourmandise.

~~8,72€~~ pp
6,53€

Domaine de la Tour Gatigne
CHARDONNAY IGP CEVENNES



- Chardonnay
- graviers, galets cevenois
- cuve acier inox
- jusqu'à 2 ans
- expressif et aromatique
- fleurs blanches, fruit de la passion
- apéritif, poissons, fruits de mer

Domaine de Castelnau Les Ronces
CHARDONNAY
IGP PAYS D'OC

~~6,72€~~ pp
4,75€



- Chardonnay
- coteaux argilo-calcaires
- cuve acier inox
- jusqu'à 2 ans
- fruits jaunes, notes légèrement torrifiées
- ronde, ample, fruitée
  apéritif, poissons, fruits de mer

Esprit des Mourels
IGP PAYS D'OC

6,20€ pp

1 CARTON ACHETÉ = 1 CARTON OFFERT



- Macabeu, Vermentino
- terrasses argilo-calcaires
- cuves en acier inox
- 1 à 3 ans
- agrumes, notes exotiques
- attaque vive, très fraîche
- fruits de mer, huîtres, fromages

Balade en Bord de Mer
IGP CÉVENNES

~~8,12€~~ pp
7,36€



- Chardonnay
- sols argilo-calcaires
- cuves en acier inox
- 1 à 2 ans
- fleurs blanches, fruits exotiques
- équilibrée, charnue, fraiche
- crustacés, viandes blanches, fruits de mers, fromage



Domaine de Castelnau
VIOGNIER IGP PAYS D'OC

~~6,80€~~ pp
4,60€



- Viognier
- coteaux argilo-calcaires
- cuve acier inox
- 2 à 4 ans
- arômes pêches et poires
- vive et fruitée
- apéritif, poisson en sauce

Domaine de la Tour Gatigne
VIOGNIER CEVENNES

~~8,90€~~ pp
6,84€



- Viognier
- coteaux argilo-calcaires
- cuve acier inox
- jusqu'à 2 ans
- pêche, agrumes, fleurs blanches
- élégante et riche, vive en attaque
- apéritif, viande blanche, fromage



Domaine Nadal Hainaut 3 Sources
IGP CÔTES CATALANES

~~10,40€~~ pp
7,98€

- Macabeu
- terrasses argilo-caillouteuses
- cuves en acier inox
- 1 à 3 ans
- élégant, fruits blancs, agrumes
- attaque vive, très fraîche
- fruits de mer, huîtres, poissons volaille



Domaine de Castelnau Le Bosquet
SAUVIGNON
IGP PAYS D'OC

~~6,56€~~ pp
4,54€

- Sauvignon Blanc
- coteaux argilo-calcaire
- cuves en acier inox
- jusqu'à 2 ans
- citron vert, groseille, ananas, basilic
- finale citronnée, croquante, vif et rafraîchissant
- apéritif, asperges, coquillages

Domaine Parpalhol Parenthèse
IGP HERAULT

~~11,70€~~ pp
7,20€



- Chardonnay, Grenache, Colombard
- coteaux argilo-calcaires
- cuve acier inox
- 1 à 3 ans
- fruits mûrs, poire, pêche, fleurs, agrumes
- souple, fraiche, poire, bergamote
- apéritif, poissons, fruits de mer

Domaine Mas de Cabres Estive
IGP PAYS D'OC

~~8,50€~~ pp
7,19€



- Viognier, Vermentino, Roussanne
- coteaux argilo-calcaires
- cuve acier inox
- 3 à 5 ans
- expressif, gourmand, notes exotiques
- fraîche, équilibrée et minérale
- apéritif, entrées, plats estivaux, rougets



Vignobles des 3 Châteaux
La Marée Basse
IGP ST GUILHEM LE DESERT

~~7,62€~~ pp

5,77€

- Chardonnay, Viognier
- sol argilo-calcaire
- cuves en acier inox
- 1 à 3 ans
- expressif, fleurs blanches, agrumes
- équilibrée, charnue, jolie fraîcheur
- apéritif, fruits de mer, poissons



Vignobles des 3 Châteaux
La Tournée des Grands Ducs
IGP ST GUILHEM LE DESERT

~~9,26€~~ pp

7,36€

- Viognier
- sol argilo-calcaire
- cuves en acier inox
- 2 à 3 ans
- intense, expressif, pêche, agrumes
- riche, ample, soyeuse, finale persistante, belle rondeur
- fruits de mer, poissons, cuisine épicé, fromages

Le Ciré Jaune
IGP ST GUILHEM LE DESERT

~~7,62€~~ pp

5,77€

- Viognier
- sol argilo-calcaire
- cuve acier inox
- 2 à 3 ans
- agrumes doux & fruits blancs
- ronde, fraîche, longue finale
- fruits de mer, poissons, viandes blanches







Hugues de Castelnau
IGP HÉRAULT

~~6,50€~~ pp
4,22€

1 CARTON ACHETÉ
=
1 CARTON OFFERT

- Cépages locaux
- coteaux argilo-calcaires, terres limoneuses
- cuve inox
- 2-4 ans
- poire, litchi
- ronde, suave, charnue, finale est vive
- apéritif



Bee Bassac
IGP CÔTES DE THONGUE

~~8,70€~~ pp
6,50€

- Chardonnay, Sauvignon, Vermentino
- côteaux argilo calcaire
- cuves Inox
- 1-3 ans
- poire, ananas, fleurs blanches
- frais tonique
- apéritif



Ormarine - Raisistance
IGP PAYS D'HÉRAULT BLANC

~~11,20€~~ pp
8,10€

1 CARTON ACHETÉ
=
1 CARTON OFFERT

- Souvignier gris
- argilo Calcaire
- cuve inox
- 1-3ans
- délicats et fruités, les arômes dévoilent des notes de fruits exotiques
- notes florales et fruités avec un bel équilibre entre l'acidité et la rondeur
- tapas, poissons blancs, fromages de chèvre, viandes blanches grillées



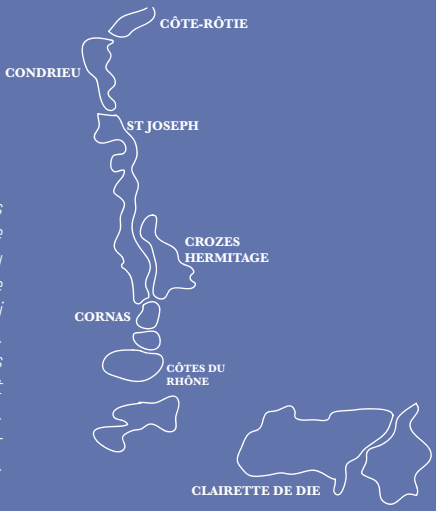
Domaine d'Altugnac
AOP LIMOUX

~~12,60€~~ pp
11,32€

- Chardonnay, Mauzac
- sol argilo-calcaire, élevage sur lies fines
- cuves en acier inox
- 1 à 3 ans
- minéral, complexe, épices
- équilibrée, charnue, jolie fraîcheur
- poissons, viandes blanches

LES VINS BLANCS DU RHÔNE

Traversés par le Rhône, les vignobles s'étendent de Vienne au Nord jusqu'à Avignon au Sud. La région tire sa force de ce fleuve riche et puissant qui offrent des vins de caractère. Les appellations principales et les plus connues sont : Châteauneuf-du-Pape, Condrieu, Côtes-Rôtie, Côtes-du-Rhône, Saint Joseph....





Léa
IGP MÉDITERRANNÉE

~~8,98€~~ pp
5,39€



- Grenache, Vermentino, Roussanne, Ugni, Viognier
- coteaux argilo-calcaires
- cuve acier inox
- 1 à 3 ans
- fruits exotiques, agrumes, fleursblanches
- souple, ronde, équilibrée avec fraîcheur
- fruits de mer, crustacés, poissons en sauce

Magie d'une Terre
AOP CDR

~~8,28€~~ pp
6,17€



- Grenache, Marsanne, Viognier
- sol argilo-calcaire
- cuves en acier inox
- 1 à 3 ans
- fruits blancs, agrumes confits
- ample et fruitée
- apéritif, entrée, viande blanches, fromages

Domaine Gigognan Bois des Moines
IGP DU RHÔNE

~~15,96€~~ pp
11,98€



- Roussanne, Grenache Blanc, Clairette, Marsanne
- sol argilo-calcaire
- cuves et barriques, 8 mois sur lies
- 1 à 3 ans
- notes florales, grillées, réglisse, abricot
- ronde, puissante, tanins délicats
- noix de St Jacques, viandes blanche, risotto

Château des Roques
AOP VACQUEYRAS

~~16,90€~~ pp
14,06€



- Marsanne, Grenache Blanc, Viognier
- coteaux argilo-calcaires
- fûts de chêne
- 1 à 5 ans
- fruits jaunes, fleurs, minéralité
- ronde, texturée, poire, coing, finale vive
- crustacés, poissons, volailles, chèvre

Domaine du Bon Remède
AOP CÔTES DU VENTOUX

16,10€ pp



- Roussane, Clairette
- sols calcaires
- barrique
- 1-4ans
- Elégance, fraicheur
- Arôme de pêche mûre

1 CARTON ACHETÉ = 1 CARTON OFFERT

Domaine Pochon
AOP CROZES-HERMITAGE

~~24,44€~~ pp

16,46€



- Marsanne et Roussanne
- coteaux argilo-calcaires
- cuve
- 1 à 4 ans
- fleurs, agrumes, noisette
- riche, onctueuse, finale fraiche et persistante
- ravioles, poissons, foie gras

Domaine Laurent Marthouret
AOP ST JOSEPH

~~24,82€~~ pp

17,89€



- Marsanne
- coteaux argilo-calcaires
- barriques de chêne
- 1 à 4 ans
- fleurs blanches, nuances beurrées, briochées et miel
- ample, ronde, chaleureux
- poissons en sauce, veau, fromages

Domaine Laurent Marthouret
AOP CONDRIEU

~~36,38€~~ pp

26,63€



- Viognier
- sol argilo-calcaire
- fûts de chêne
- 2 à 5 ans
- puissant, expressif, abricot, miel, fruité
- ample, onctueuse et texturée
- crustacés, volaille

Château Gigognan Clos du Roi
AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE

~~44,20€~~ pp

28,78€





- Clairette, Roussanne
- tarasse galets
- barrique
- 4 à 6 ans
- fruits blancs, miel, accacia
- riche, ample, boisé et subtil
- saumon, thon, volaille

ALSACE

Cette région viticole s'étend de manière étroite sur presque toute la longueur de la région Alsace, entre le massif des Vosges et la plaine du Rhin. Elle est constituée d'une multitude de terroirs dont les Grands Crus.
Les vins sont essentiellements monocépage c'est à dire produit à partir d'un seul cépage parmi lesquels le Riesling, le Pinot Blanc, le Gewurztraminer, le Pinot Gris, le Pinot Noir et le Sylvaner. L'Alsace c'est l'occasion découvrir de très beaux vins secs, moelleux et liquoreux mais aussi des Crémants à retrouver dans nos sélections de vins effervescents.



SYLVANER
RIESLING
GEWURZTRAMINER
MUSCAT
PINOT GRIS

Domaine Dussourt
AOP SYLVANER

~~13,36~~ pp
11,02€



- Sylvaner
- sols coteaux de Scherwiller
- fûts de chêne
- 8 à 10 ans
- nez floral et express
- savoureux, frais et élégant
- poisson ,fruits de mer, charcuterie, fromage

Domaine Dussourt
AOP RIESLING

~~14,60€~~ pp
11,76€



- Riesling
- sols coteaux de Scherwiller
- élevage sur lies
- 5 à 8 ans
- fruité et floral
- minérale, saline, agrumes & pêche
- fruits de mer, poissons, salades

Domaine Dussourt
AOP GEWURZTRAMINER

~~17,36€~~ pp
14,02€



- Gewurztraminer
- sols coteaux de Scherwiller
- élevage sur lies
- jusqu'à 10 ans
- bouquet aromatique typé floral
- puissante et élégante, finesse
- apéritif, poissons, fromage

Domaine Dussourt
AOP PINOT GRIS

~~15,86€~~ pp
12,52€



- Pinot Gris
- sols coteaux de Scherwiller
- cuve inox
- 5 à 8 ans
- fumé et corsé
- éclatante, fraîche, avec finale poivrée
- volailles, viandes blanches, plats raffinés

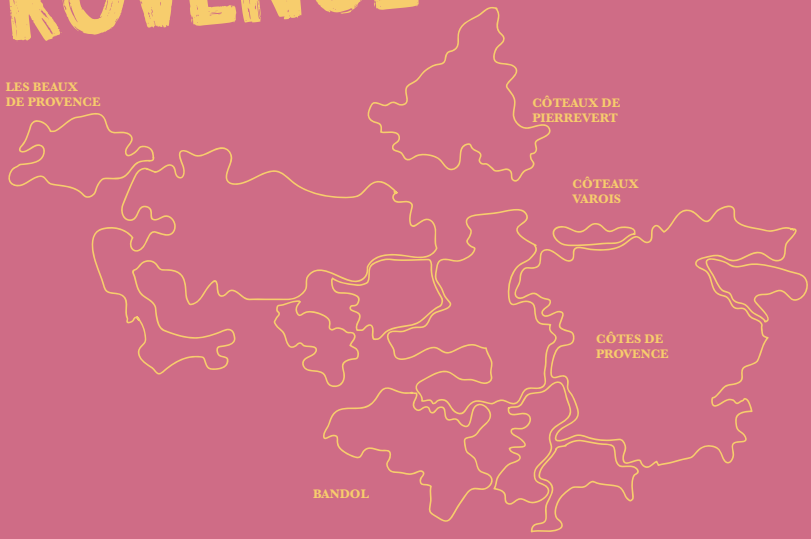


CORSE



L'Île de beauté et la Provence savent faire souffler un vent de fraicheur dans leurs vins. Rosé, blancs ou rouges, ils rappellent souvent la douceur de vivre de ces terres méditerranéennes baignées de soleil.

PROVENCE



Domaine Casanova
IGP ILE DE BEAUTÉ

~~8,82€~~ pp
6,49€



- Vermentino
- sableux, schisteux et argilo-calcaires
- fûts de chêne
- 1 à 3 ans
- frais et fruité
- attaque vive et fraiche
- apéritif, fruits de mer, poissons

4+2 OFFERTES !!

Belle Poule
AOP CÔTES DE PROVENCE

~~15,40€~~ pp
11,91€



- Vermentino
- sableux, schisteux et argilo-calcaires
- cuve inox
- 1 à 2 ans
- agrumes confits, accacia, mangue
- gourmand, ensoleillé, exotique
- apéritif, poissons

Domaine de la Grande Bauquière
AOP CÔTES DE PROVENCE

~~10,02€~~ pp
7,33€



- Vermentino
- sol argilo-loessiques
- cuve acier inox
- 1 à 2 ans
- fleurs blanches, agrumes
- attaque vive, rond et fraiche
- apéritif, charcuterie, poissons



BEAUJOLAIS

La zone géographique de ce vignoble s'éten entre la rivière Saône à l'est et les monts du Beaujolais à l'ouest. Le cépage Gamay est reconnu pour son fruité et de subtils tannins produisant des vins rouges digestes et élégants.

SAVOIE



Les vins de Savoie et du Jura sont produits dans des régions au relief mouvementé. On y trouve principalement des vins blancs gourmands, légers et frais mais pas que...Plusieurs AOP y sont produites comme les Côtes du Jura, Vin de Savoie ou encore Château-Chalon...

Entre Ciel & Terre
Domaine Prapin
AOP CÔTEAUX DU LYONNAIS

1 CARTON ACHETÉ = 1 CARTON OFFERT

~~16,90€~~
14,96€



- Chardonnay aligoté
- un terroir de gneiss
- cuve betton
- 3-5 ans
- fruits à chair blanche, pêche, notes florale de bergamote
- gourmandise
- tapas de la mer

Domaine de la Creuse Noire
AOP BEAUJOLAIS

~~14,50€~~
9,50€



- Chardonnay
- sols granitique-pierreux
- fûts de chêne
- 3 à 5 ans
- fleurs blanches, tilleul, agrumes
- onctueuse, souple, avec belle fraîcheur
- apéritif, fruits de mer, poissons, volaille





Domaine Fabien Trosset
AOP ROUSSETTE DE SAVOIE

~~15,50€~~ **pp**
10,51€



- Altesse
- sols argilo calcaire
- sur lies fines
- 1 à 5 ans
- bouquet floral, abricot
- généreuse et fraiche
- viandes blanches

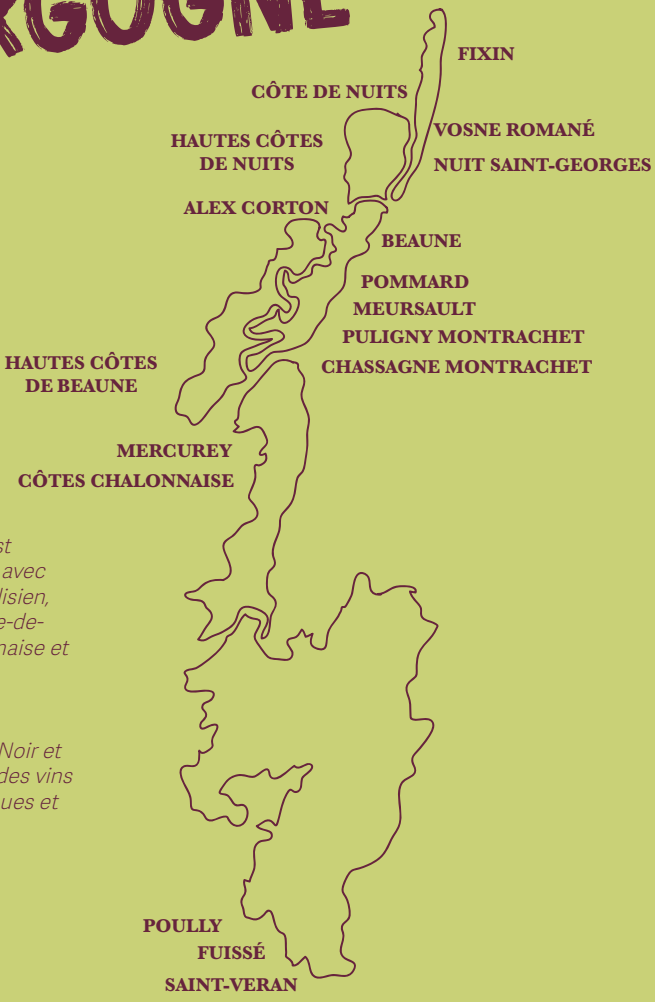
Domaine Claude Quenard
AOP CHIGNIN VIN DE SAVOIE

~~13,20€~~ **pp**
9,83€



- Jacquère
- sols calcaire
- cuve inox
- 3 à 5 ans
- fin et élégant, notes de noisette, agrumes
- fraîche, vive, rafraîchissante
- apéritif, entrée, poissons, asperges

BOURGOGNE



La Bourgogne viticole est découpé en 5 vignobles avec du nord au sud, le Chablisien, la Côte-de-Nuits, la Côte-de-Beaune, la Côte Chalonnaise et le Mâconnais.
On y trouve quasi exclusivement les deux célèbres cépages Pinot Noir et Chardonnay qui offrent des vins aux profils très aromatiques et d'une grande fraicheur.

Domaine Fillon
AOP BOURGOGNE
ALIGOTE



~~10,30€~~ pp
9,10€

- Aligoté
- argilo-calcaires
- cuve inox
- 3 à 5 ans
- agrumes, fruits à chair blanche
- vif, rafraîchissant,acidité tonique
- apéritif, fruits de mer, escargots

Domaine Besson
AOP PETIT-CHABLIS

~~18,10€~~ pp
13,26€

- Chardonnay
- argilo-calcaire
- élevage sur lie
- 2 à 3 ans
- frais, agrumes, notes florales
- fraîche, saline, iodée, vivace
- apéritif, fruits de mer, escargots



Domaine Fillon
AOP PETIT-CHABLIS

~~12,50€~~ pp
10,86€



- Chardonnay
- argilo-calcaire
- cuve sur lie
- 3 à 5 ans
- agrumes, fruits jaunes, fleurs blanches
- vif, fruité, minéralité saline
- coquillages, escargots, charcuterie

Domaine Fillon
AOP CHABLIS

~~16,76€~~ pp
14,86€

- Chardonnay
- argilo-calcaire
- cuve élevage sur lie
- 3 à 5 ans
- frais mûrs, notes florales
- intense, gourmande, belle minéralité
- fruits de mer, poissons, andouillettes, escargots, fromages

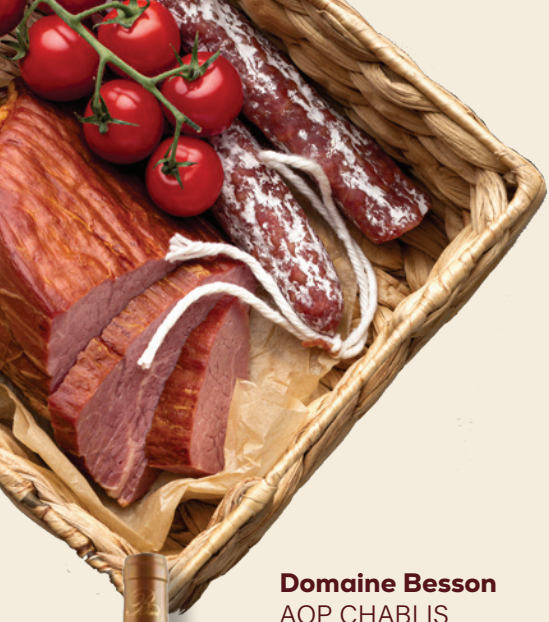


Domaine Besson
AOP CHABLIS

~~24,44€~~ pp
16,46€



- Chardonnay
- argilo-calcaire
- cuve élevage sur lies fines
- 3 à 5 ans
- bouquet frais, agrumes, fleurs, fruits blancs
- vive, généreuse, finale persistante et minérale
- apéritif, fruits de mer, escargots viandes blanches



Domaine Fillon
AOP CHABLIS 1ER CRU
BEAUREGARD

~~24,64€~~ pp
20,78€



- Chardonnay
- argilo-calcaire
- fûts de chêne
- 3 à 5 ans
- agrumes, fleurs blanches, minéral
- puissante, gourmande, minérale
- coquilles St Jacques, poissons, viandes blanches



Domaine Besson
AOP CHABLIS
1ER CRU VAILLONS

~~32,96€~~ pp
21,58€

- Chardonnay
- argilo-calcaire
- fûts de chêne
- 5 à 10 ans
- fleurs blanches, fruits jaunes, amandes
- délicate, minérale, saline, finale longue
- homard, coquillages, escargots, volailles



Domaine Besson
AOP CHABLIS 1ER CRU
MONT DE MILIEU

~~34,64€~~ pp
23,18€

- Chardonnay
- argilo-calcaire
- cuve élevage sur lie
- 3 à 5 ans
- agrumes, fruits jaunes, fleurs blanches
- délicate et élégante, arômes de fleurs
- apéritif, fruits de mer, escargots

Domaine
de la Creuse Noire
AOP MACON VILLAGES

~~14,50€~~ pp
9,90€



- Chardonnay
- argilo-calcaire
- fûts de chêne
- 3 à 5 ans
- tilleul, acacia, agrumes, fruits blancs
- vive, gourmande, minérale, saline
- fruits de mer, poissons, volailles, escargots, fromages

Domaine
de la Creuse Noire
AOP SAINT VERAN

~~19,46€~~ pp
13,26€



- Chardonnay
- argilo-calcaire
- fûts de chêne
- 5 à 7 ans
- litchi, mangue, vanille, fleurs
- riche, saline, fruits exotiques
- homard, fruits de mer, escargots, volailles

Domaine Collovray et Terrier
AOP VIRE-CLESSE

~~22,70€~~ PP
15,84€



- Chardonnay
- sol calcaire
- fûts de chêne
- 2 à 5 ans
- pâche blanches, accacia, aubépine
- vif et frais, plein de rondeur
- grenouille, andouillette

Domaine de la Creuze Noire
AOP POUILLY FUISSÉ

~~28,20€~~ PP
18,86€



- Chardonnay
- sol argilo
- fûts de chêne
- 2 à 5 ans
- agrumes, fleurs blanches noisette, amande
- pleine, entière, beaucoup de finesse
- veau, coquilles St Jacques

Domaine Edmont Monnot
AOP HAUTES CÔTE DE BEAUNE

~~28,36€~~ PP
17,02€



- Chardonnay
- sablonneux
- fûts de chêne
- 3 à 7 ans
- fruits blancs, fleurs, minéral
- vive, équilibrée, gourmande
- apéritif, fruits de mer, escargots, volaille

Domaine Hudelot Les Plançons
AOP HAUTES CÔTE DE NUITS

~~26,80€~~ PP
16,94€



- Chardonnay
- calcaire jurassique
- fûts de chêne
- 5 à 7 ans
- fruité aux notes de vanille
- ronde, fruitée, minérale, saline
- poissons, fruits de mer, fromage

Domaine Huguenot
AOP BOURGOGNE CÔTE D'OR

~~21,64€~~ PP
13,78€



- Chardonnay
- calcaire jurassique
- fûts de chêne
- 3 à 5 ans
- citron, amande, fleurs, brioche, réglisse
- ronde, saline, franche, longue
- fromages

Domaine Huguenot
AOP MARSANNAY

~~31,40€~~ PP
19,68€



- Chardonnay
- calcaire jurassique
- fûts de chêne
- 8 à 10 ans
- fruits jaunes, agrumes, noisettes grillées
- ample, ronde et riche, belle structure
- foie gras, fromages

Domaine Edmont Monnot
AOP SANTENAY

~~34,00€~~ pp
22,38€



- Chardonnay
- sol calcaire
- fûts de chêne
- 3 à 5 ans
- puissant, rond, notes florales et miellées
- riche, salin, ample
- poissons, volaille, foie gras

Domaine Prunier Laurent
La Combe Bazin
AOP ST ROMAIN

~~38,00€~~ pp
24,46€



- Chardonnay
- sols marneux-calcaires
- fûts de chêne
- 2 à 3 ans
- arômes fruités et floraux
- attaque franche et nette, belle rondeur
- apéritif, fruits de mer, terrines, poissons

Domaine Prunier Laurent
AOP AUXEY-DURESSES

~~38,00€~~ pp
24,46€



- Chardonnay
- sol marneaux
- fûts de chêne
- 5 à 7 ans
- arômes de beurre, noisette grillée, vanille
- ample, belle structure, finalité minérale
- apéritif, poissons, fromage

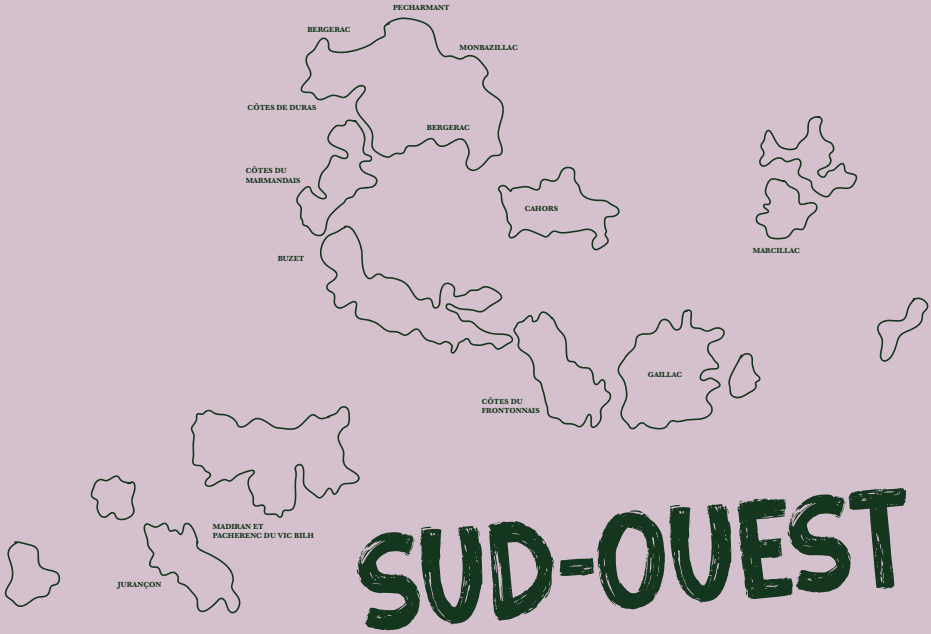
Domaine Latour-Giraud
Cuvée Charles Maxime
AOP MEURSAULT

~~88,00€~~ pp
61,26€



- Chardonnay
- sol argilo-calcaire
- fûts de chêne
- 10 à 15 ans
- fruits blancs, agrumes, noisette, vanille
- élégant, féminin, souple et moelleux
- ecrevises, viandes blanches, poissons





SUD-OUEST

Les vignobles du Sud-Ouest s'étendent des reliefs du Massif-Central aux Pyrénnées et des berges de la Dordogne aux plages atlantiques du Pays Basque.
Un vaste territoire et plus de 300 cépages qui offrent une palette de vins riches en saveurs et aux caractères très différents. Il y a bien sûr les rouges tanniques et rustiques mais aussi des vins plus légers, d'une grande fraicheur, pour un plaisir facile et immédiat.



Domaine Saint-Lannes Préludes d'Hiver

IGP CÔTES DE GASCOGNE

GROS MANSENG

~~7,62€~~ pp

5,82€

- Gros Manseng
- argilo-calcaire
- cuve
- 5 à 7 ans
- fruits confits, miel
- souple, volumineuse, finition acidulée
- apéritif, foie gras, dessert exotique cuisine orientale



La Poule aux Oeufs D'Or

VDF

~~11,90€~~ pp

9,31€

- Sauvignon, Colombard
- sol sableux
- cuve inox
- 2 à 3 ans
- pomme, fruits exotiques
- fraicheur
- apéritif, foie gras, ceviche, volaille



Domaine Saint-Lannes

IGP CÔTES DE GASCOGNE

COLOMBARD - GROS MANSENG

~~6,20€~~ pp

4,75€

- Colombard, Gros Manseng
- sol argilo-calcaire
- cuve
- 2 à 3 ans
- agrumes, fruits exotique
- fraicheur et vivacité
- apéritif, entrées poissons, fruits de mer



NOUVEAUTE

FRAICHEUR, LEGERETE ET PLAISIR

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2026 ★★★



9%



Domaine Saint Lannes

IGP CÔTES DE GASCOGNE

~~7,10€~~ pp

5,10€

- Colombard - Sauvignon
- argilo Calcaire
- cuve inox
- 1-3 ans
- Nez fruité, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques
- acidité équilibrée par une légère sucrosité

BORDEAUX

Réputé dans le monde entier, le vignoble bordelais c'est 38 appellations comme bordeaux bien sûr, mais aussi Saint-Julien, Pauillac, Pessac-Léognan, Sauternes ou encore Saint-Émilion...
C'est aussi une grande diversité de vins entre Châteaux Grands-Crus cLassés et cuvées de petits domaines. Si on retrouve avec plaisir le classicisme de Bordeaux, on aime également découvrir des vins plus modernes et plus légers, qui prouvent la grandeur de cette région.





Artiga
AOP ENTRE DEUX MERS

~~7,20€~~ pp
5,42€

Sauvignon,
argilo-calcaire
cuve inox
5 à 7 ans
fleurs blanches et kiwi
harmonieuse, vive et fraiche
apéritif, salades, poissons



Château Toumilon
AOP GRAVES

~~10,20€~~ pp
6,35€

Sémillon, Sauvignon Blanc
graves sableuses
cuve inox
3 à 5 ans
agrumes, buis, pêche, fruit de la passion équilibrée, ronde, saline, finale persistante
poisson, fruits de mer, volaille, fromage



Château Mancèdre
AOP PESSAC LEOGAN



~~17,60€~~ pp

14,46€

- Sauvignon Blanc, Sémillon
- sols graveleux
- barriques
- 5 à 10 ans
- agrumes, fleurs blanches, miel, bois doux
- fraîche, saline, équilibrée, finale longue
- poissons cuisinés, viandes blanches, fromages

Sirona
AOP SAUTERNES

~~22,60€~~ pp

14,54€



- Sémillon
- argileux
- cuve inox
- 3 à 5 ans
- poire, abricot confit, miel, agrumes passion
- douce, fraîche, équilibrée
- apéritif, foie gras, fromages bleus, desserts

vin moelleux



ROSE



Don Paolu
IGP ILE DE BEAUTÉ

~~7,80€~~ pp
5,54€

- Merlot, Sciaccarellusable
- sol argilo-calcaire
- cuves en acier inox
- 1 à 2 ans
- notes de fruits rouges
- fraîche, légère, finale fine
- charcuterie, grillades, salades

Château du Rouet Teres
IGP MEDITERRANNEE

~~6,60€~~ pp
5,69€

- Cinsault, Grenache, Tibourenc
- sable volcanique
- cuves en acier inox
- 2 à 3 ans
- petits fruits frais, agrumes
- légère, souple, friande
- apéritif, salades, grillades



magnum
~~20,56€~~ pp
12,34€





magnum
~~24,32€~~ pp
14,59€



Domaine Vetriccie
AOP CORSE

~~12,20€~~ pp
8,78€

- Sciaccarello, Syrah, Niellucciu
- sable volcanique
- cuves en acier inox
- 1,5 à 2 ans
- pêche, cerise, groseille, pamplemousse, épices
- fruitée, fraîche, acidulée
- apéritif, salades, grillades, poissons

Domaine Casanova
ILE DE BEAUTÉ

~~8,60€~~ pp
6,49€

- Sciacarello, Cinsault
- sable volcanique
- cuves en acier inox
- 2 à 3 ans
- fin, nôtes de chevreuil
- vive, équlibré, aromatique
- cuisine asiatique



1 CARTON ACHETÉ
=
1 CARTON OFFERT

Le Canot Bleu
IGP PAYS D'OC

~~9,00€~~ pp
6,50€



- Grenache, Cinsault
- caillouteux, argilo-calcaire
- cuves en béton
- 1 à 2 ans
- expressif aux notes de framboise et agrumes
- fraîche, fruitée, minérale, finale gourmande
- apéritif, salades, grillades

Domaine de la Grande Bauquière
AOP CÔTES DE PROVENCE

~~9,60€~~ pp
7,33€



- Cinsault, Grenache, Syrah
- sols calcaire
- cuves en acier inox
- 1 à 2 ans
- fleurs blanches, fruits rouges, exotiques
- fraîche, fruitée, minérale, finale gourmande
- apéritif, salades, grillades

Château Bregançon
AOP CÔTES DE PROVENCE

~~19,00€~~ pp
12,36€



- Grenache, Cinsault, Mourvèdre
- sable
- cuves en acier inox
- 1 à 2 ans
- fleurs blanches, fruits exotiques
- ample, salivante
- plats asiatiques

Domaine Corne Loup
AOP TAVEL

~~14,00€~~ pp
9,34€



- Grenache, Syrah, Mourvèdre, Clairette
- Bourboulenc Picpoul
- sols galets
- cuves en acier inox
- 1 à 3 ans
- fruits rouges, amandes, pierre à fusil
- finesse, ample, puissance tajines, magrets, plats exotiques

Domaine de la Garenne
AOP BANDOL

~~13,72€~~ pp
11,23€



- Cinsault, Grenache, Mourvèdre
- argilo calcaire
- cuves en acier inox
- 2 à 3 ans
- fruits rouges, agrumes
- grande longueur
- poissons, cuisine méditerranéenne





LOIRE

Le vignoble de la vallée de la Loire est une vaste zone de production s'étirant tout au long du fleuve, du Massif central à l'Océan atlantique.
On y retrouve plus de 68 appellations différentes et une grande diversité de sols et de cépages.
Des vins uniques marqués par la fraicheur et la légereté.



Domaine de la Chaise
Clos des plantes
AOP TOURAINE GAMAY

~~7,72€~~ pp
5,74€

2023



- Gamay
- argilo-siliceux
- cuves inox
- 3 à 4 ans
- cassis, framboise, sous-bois
- généreuse, tanins mûrs
- charcuteries, volailles, fromages

Domaine J.Maurice Raffault
AOP CHINON

~~10,40€~~ pp
9,06€

2023



- Cabernet Franc
- sable et gravier
- cuves en acier inox
- 1 à 3 ans
- violette, fruits rouges, cèdre
- ronde, tannins veloutés, finale saline & épicée
- charcuterie, volailles, plats mijotés, fromages

Domaine Ray
AOP SAINT POURCAIN

~~9,30€~~ pp
7,30€

2024



- Gamay, Pinot Noir
- argilo-granitique
- cuves inox
- 3 à 5 ans
- fruits rouges et noirs, épices, violette
- ronde, fruitée, tanins souples
- charcuterie, rôtis, viandes blanches, fromages

Domaine Huguet
AOP CHEVERNY

~~10,60€~~ pp
8,21€

2024



- Pinot Noir, Gamay
- silico-caillouteux
- cuves en acier inox
- 2 à 3 ans
- fruits rouges (griotte, cerise), notes épicées, légèrement floral
- souple, gouleyante, tanins veloutés avec une finale fraîche
- charcuterie, fromages, viandes blanches et rouges

Domaine des Coutures
AOP SAUMUR CHAMPIGNY

~~10,40€~~ pp
7,19€



- Cabernet Franc
- argilo-calcaire
- cuve inox
- 3 à 5 ans
- fruits rouges/noirs, épices, violette
- charnu et rond
- thon grillé

Domaine du Moulin de l'Horizon - Symphonie
AOP SAUMUR ROUGE

~~11,76€~~ pp
8,32€



- Cabernet Franc
- argilo-calcaire, sable
- fûts de chêne
- 3 à 5 ans
- violette, fleurs blanches, cerise
- généreux, fruitée, tanins fondus
- plats mijotés, viandes blanches

Domaine Olivier
AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

~~10,10€~~ pp
8,39€



- Cabernet Franc
- sables et graviers
- cuve inox
- 5 à 10 ans
- framboise, groseille, fruits rouges
- souple, fruitée, tanins doux
- charcuterie, viandes blanches, fromages

Domaine Villargeau
AOP COTEAUX DU GIENNOIS

~~11,10€~~ pp
9,59€



- Pinot noir, Gamay
- siliceux, argilo-calcaires
- fûts de chêne
- 2 à 5 ans
- fraise des bois, cassis, épices
- fruité, tanins élégants, finale longue
- viandes, charcuteries, fromages

Domaine de Loye
AOP MENETOU SALON

~~19,50€~~ pp
13,42€



- Pinot noir
- argilo-calcaire
- cuve
- 4 à 5 ans
- ruits rouges mûrs, épices
- fruitée, tanins fins, finale longue
- viandes, volailles, fromages

Domaine Pieur
AOP SANCERRE

~~19,00€~~ pp
14,68€



- Pinot noir
- silex, argilo-calcaire
- cuve
- 5 ans
- fruits rouges, épices légères
- bouche souple, finale poivrée
- viandes rouges, volaille, fromage

LANGUEDOC



Ensolleilés, les vignobles du Languedoc Roussillon se trouvent dans le sud de la France dans les départements de l'Aude, du Gard, de l'Hérault et des Pyrénées-Orientales. On y produit des vins éclatants ou le fruit s'exprime pleinement et qui suscitent la gourmandise.



Domaine de Castelnau
Cayenne
IGP PAYS D'OC SYRAH

~~6,10€~~ pp
4,49€

- Syrah
- argilo-calcaire
- cuves inox
- 2 à 4 ans
- violette, cassis, épices, réglisse
- veloutée, fraîche, finale moka-épicée
- grillades, plats épicés, fromages forts



Château Fontarèche
Les Guirlandes
AOP PAYS D'OC SYRAH

~~7,88€~~ pp
5,98€

- Syrah
- galets, graves
- cuves en acier inox
- 3 ans
- fruits rouges, épices, violette, olive noire
- ample, riche, tanins soyeux, finale épicée
- grillades, gibier, plats épicés, fromages



Domaine Bassac
IGP CÔTES DE THONGUE

~~7,80€~~ pp
5,34€

- Grenache, Carignan et Marselan
- argilo-calcaires
- cuves inox
- 2 à 4 ans
- fruits noirs, épices, note herbacée
- ample, tanins veloutés, finale gourmande
- grillades, plats en sauce, charcuteries

La Tournée des Grands Ducs
IGP SAINT-GUILHEM LE DÉSERT

~~8,02€~~ pp
7,29€

- Cinsault, Cabernet, Sauvignon
- sol argilo-calcaire
- cuves en acier inox
- 2 à 3 ans
- fruits noirs, garrigue, épices
- fruitée, gourmande, tanins doux
- viandes grillées, salades, fromages



Domaine des Mathurins Du Carac'Terre
IGP PINOT NOIR

~~10,20€~~ PP
9,06€

5+1 OFFERTE

Pinot Noir
argilo-calcaire
cuve inox
1 à 3 ans
cerise, fraise des bois, violette
ronde, fraiche, tanins fins
grillades, chrcuterie, salades



Domaine de Parpalhol
IGP HERAULT

~~10,80€~~ PP
7,11€

Syrah, Grenache
sable, galet
cuve
3 à 5 ans
fruits noirs, épices, réglisse
souple, tanins veloutés, finale soyeuse
grillades, charcuterie, plats méditerranéens





Domaine de Parpalhol Princesse
IGP HERAULT



~~15,50€~~ PP
10,26€

Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache et Mourvèdre
sols argilo-calcaire
barrique
3 à 6 ans
fruits noirs, épices, fine note boisée
puissant, expressif, tanins ronds et frais
viandes rouges, gibiers, pâté en croute

Domaine des Mathurins
AOP SAINT CHINIAN

~~8,50€~~ PP
6,79€

5+1 OFFERTE

Grenache, Syrah
siliceux, argilo-calcaires
cuve
2 à 5 ans
cerise, chocolat, poivre noir
gourmande, charnue et ronde
cassoulet, viandes rouges



Domaine des Mathurins Rêve Sauvage
AOP SAINT CHINIAN

~~12,40€~~ PP
10,56€

5+1 OFFERTE

Syrah, Grenache, Carignan
argilo-calcaire
fûts de chêne
2 à 3 ans
nez minéral, notes de violette
fraiche, profonde, ciselé
gibiers, viandes rouges, plats épicés





Domaine Vallambelle
AOP FAUGÈRES

2022

~~10,40€~~ PP
7,11€

- Syrah, Cinsault, Grenache, Carignan
- schistes
- cuve inox
- 2 à 3 ans
- l'encre d'écolier, la mûre de ronce et de cassis
- attaque gourmande avec une finale plus sèveuse
- grillades, charcuterie, agneau

4 de Pique
AOP PIC SAINT LOUP

2025

~~10,52€~~ PP
8,11€

- Syrah, Grenache
- cailloutis argilo calcaire
- cuve
- 3 à 5 ans
- petits fruits rouges et violette
- soyeuse et réglissée aux tanins doux,finale longue
- viandes en sauce, rôties, magret

Domaine Mas de Farjou Les Lembrusques
AOP PIC SAINT LOUP

2024

~~14,50€~~ PP
9,66€

- Syrah, Grenache, Carignan
- calcaire et caillouteux
- cuve
- 3 à 5 ans
- cerise noire, garrigue, violette, poivre gris
- juteuse et expressive
- charcuterie, agneau, gibier

Domaine de l'Aiguelière Velours
AOP TERASSES DE L'ARZAC

2023

~~16,70€~~ PP
11,50€

- Syrah, Grenache, Mourvèdre
- sol argilo calcaire
- cuve inox
- 10 à 12 ans
- fruits noirs, vanille, café, épices
- soyeuse, équilibrée, finale réglissée
- grillades, gibier, fromage, chocolat

Château Fontarèche
AOP CORBIÈRES

2023

~~8,10€~~ PP
6,06€

- Syrah, Grenache et Carignan
- galets
- cuve
- 3 à 5 ans
- garrigue, fruits rouges, épices
- ample, tanins souples, finale fraîche
- viandes, charcuteries, fromages

Château Jouclary
AOP CABARDES

~~8,86€~~ pp
7,50€



Merlot, Syrah, Grenache
argilo-calcaire
fûts de chêne
4 à 5 ans
poivre gris, mirabelle, épices toastées, vanille
ronde, gourmande, tanins soyeux, finale
charcuterie, viandes, gibier

Domaine Altugnac Aux Bons Hommes
AOP LIMOUX

~~15,40€~~ pp
11,41€



Merlot, Cabernet, Syrah
argilo-calcaire
fûts de chêne
2 à 4 ans
nez expressif et complexe
gourmande, fraîche, tanins souples
agneau, bœuf, charcuterie

Domaine des Homs
AOP MINERVOIS

~~13,40€~~ pp
12,30€



Syrah, Grenache
caillouteuse
cuve béton
2 à 7 ans
fruits noirs, épices balsamiques
soie, volume, fraîcheur, finale longue et épicée
charcuterie, agneau, plat mijotés

Domaine Nadal Hainault Odyssée
AOP CÔTES DU ROUSSILLON

~~12,30€~~ pp
9,26€



Grenache, Syrah
argilo-caillouteux
cuve inox
2 à 5 ans
fruits rouges, épices douces
gourmande, tanins soyeux, finale ronde
grillades, agneau, charcuteries, fromages

Domaine Nadal Hainault Terre de Quarante
AOP CÔTES DU ROUSSILLON

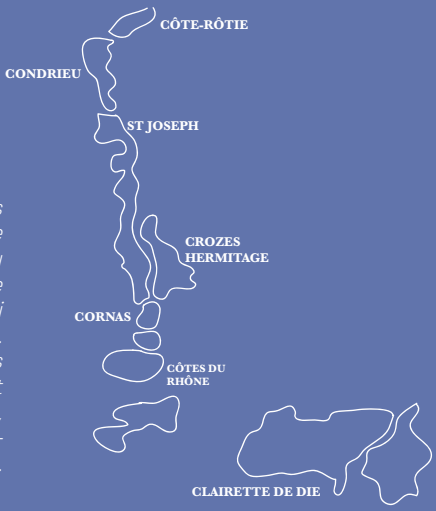
~~16,50€~~ pp
13,01€



Syrah, Grenache
argilo-caillouteux
barrique
jusqu'à 10 ans
cassis, myrtille, épices, vanille
puissante, tanins soyeux, finale longue et fraiche
viandes rôties, agneau, charcuterie



Traversés par le Rhône, les vignobles sétendent de Vienne au Nord jusqu'à Avignon au Sud. La région tire sa force de ce fleuve riche et puissant qui offrent des vins de caractère. Les appellations principales et les plus connues sont : Châteauneuf-du-Pape, Condrieu, Côtes-Rôtie, Côtes-du-Rhône, Saint Joseph....







Château Gigognan Parcelle 14
VDF GRENACHE

~~9,68€~~ pp
7,50€

2025

- Grenache
- sols argilo-calcaire
- cuvée béton
- jusqu'à 5 ans
- fruits rouges/noirs, fenouil, groseille
- fraîche, acidulée, juteuse, texture veloutée
- apéritif, grillades, plats d'été



Domaine Bon Remède Signature
AOP CÔTES DE VENTOUX

~~7,60€~~ pp
5,82€

2024

- Grenache, Syrah
- sols argilo-calcaire
- cuve inox
- 2 à 7 ans
- cerise, fraises, poivre, herbes sèches, lavande
- souple, tannins fins, frais et épicé
- agneau, grillades, charcuterie, plats provençaux



Margarido
AOP COSTIÈRES DE NÎMES

~~7,00€~~ pp
5,71€

2024

- Syrah et Grenache
- argilo-calcaires
- fûts de chêne
- 2 à 4 ans
- arôme de mûres et cassis
- fruits rouges et finale réglissée
- viandes, charcuterie



Domaine de la Tour Gatigne
AOP DUCHE D'UZES

~~12,40€~~ pp
10,51€

2022

- Grenache, Syrah
- graviers, galets
- cuve inox
- jusqu'à 7 ans
- délicat et fruitée
- complexe, tanins doux avec belle persistance
- viandes rouges, charcuterie



L'Envol
AOP CÔTES DU RHÔNE

~~7,40€~~ pp
5,83€

2023

- Grenache, Syrah, Carignan
- argilo-calcaire
- cuve inox
- 2 à 4 ans
- notes d'épices et fruits murs
- tanins franc et long
- grillades, viandes, cochonailles



Château Gigognan
AOP CÔTES DU RHÔNE

~~9,60€~~ pp

7,50€



Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan
sol argilo
cuve inox
3 à 5 ans
gorumand, arômes de fruits rouges
fruitée, tanins souples, belle fraicheur
saucisson, boudin, fromages

Château Gigognan Bois des Moines
AOP CÔTES DU RHÔNE

~~16,90€~~ pp

11,97€



Syrah, Grenache, Mourvèdre
sable et calcaire
fûts de chêne
3 à 5 ans
nez subtil et gourmand de fruits rouges
grande profondeur, vin complexe et harmonieux
charcuterie, agneau, gibier

Domaine St Damien
AOP GIGONDAS
VIEILLES VIGNES

~~20,30€~~ pp

15,26€



Syrah, Grenache, Mourvèdre
sol argilo calcaire
cuve inox
10 à 12 ans
fruits noirs, vanille, café, épices
soyeuse, équilibrée, finale réglissée
grillades, gibier, fromage, chocolat

Château des Roques
AOP VACQUEYRAS

~~18,20€~~ pp

14,06€



Grenache, Syrah, Mourvèdre
argilo-calcaire, caillouteux
fûts de chêne
3 à 10 ans
aômes de fruits noirs
genéreux, longue finale, savoureuse
gibiers, viandes racés

Château des Roques
AOP VACQUEYRAS
Magnum 1,5L

~~47,50€~~ pp

35,80€



Grenache, Syrah, Mourvèdre
argilo-calcaire, caillouteux
fûts de chêne
3 à 10 ans
aômes de fruits noirs
genéreux, longue finale, savoureuse
gibiers, viandes racés

Domaine St Roch
AOP RASTEAU

~~13,60€~~ pp

9,58€



Grenache, Syrah, Mourvèdre
argilo-calcaire
cuve
2 à 4 ans
fruits noirs, garrigue, réglisse, cuir, cacao
puissante, structurée, finale épicée
gibier, plats en sauce, fromage

Domaine St Roch
AOP BEAUMES DE VENISE

~~13,60€~~ pp
9,58€



- Grenache, Syrah, Cinsault
- sols calcaires
- fûts de chêne
- 2 à 5 ans
- fruits rouges/noirs, garrigue, épices
- structurée, ample, tanins fondus, finale épicée
- agneau, gibier, plats mijotés, fromages

Château Gigognan
AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE

~~41,30€~~ pp
27,18€



- Syrah, Grenache, Mourvèdre
- galets
- fûts de chêne
- 3 à 10 ans
- cerise noire, garrigue, violette, poivre gris
- fruitée, tanins soyeux, finale fraîche
- gibiers, viandes racés, fromages

Domaine Barou
AOP SAINT JOSEPH

~~25,00€~~ pp
16,78€



- Syrah
- sols caillouteux
- cuve inox
- 3 à 8 ans
- cassis, mûre, poivre, violette, cacao
- structurée, soyeuse, finale réglissée et persistante
- magret, gibier, fromage

Domaine Johann Michel
AOP CORNAS

~~53,90€~~ pp
34,86€



- Syrah
- sols granitiques
- cuve demi nuids
- 10 à 20 ans
- fruits bleus/noirs, épices, violette, notes minérales
- dense, fruitée, tanins soyeux, finale longue
- gibiers, viandes rouges, plats en sauce

Domaine Pochon
AOP CROZES-HERMITAGE

~~24,26€~~ pp
16,46€



- Syrah
- granitique
- cuve
- 2 à 5 ans
- fruits noirs, épices, fumé, lavande
- ronde, tanins souples, finale généreuse
- agneau, gibier, volailles, foie gras & champignons

Domaine Montmain
AOP CÔTE ROTIE

~~63,76€~~ pp
41,26€



- Syrah
- sols schisteux
- fûts
- 2 à 4 ans
- fruits noirs, violette, poivre
- structurée, tanins soyeux, finale longue
- viandes rouges, gibiers

BEAUJOLAIS



La zone géographique de ce vignoble s'éten entre la rivière Saône à l'est et les monts du Beaujolais à l'ouest. Le cépage Gamay est reconnu pour son fruité et de subtils tannins produisant des vins rouges digestes et élégants.





4+2 OFFERTES

Domaine Prapin
Entre Ciel et Terre
AOP COTEAUX DU LYONNAIS

~~14,26€~~ pp
10,06€



- Gamay
- sol granitique
- cuve inox
- 2 à 3 ans
- arômes fumés, pivoine, fraises des bois, prunes
- tanins ronds, atypique et raffiné
- andouille, boeuf en sauce

Domaine les Roches Bleues
AOP BROUILLY

~~15,00€~~ pp
11,18€



- Gamay
- argilo-calcaire
- cuve inox
- 3 à 5 ans
- fraises, framboises et épices
- souple, fruitée, tanins fondus
- apéritif

Domaine Passot
AOP MORGON

~~14,90€~~ pp
11,10€



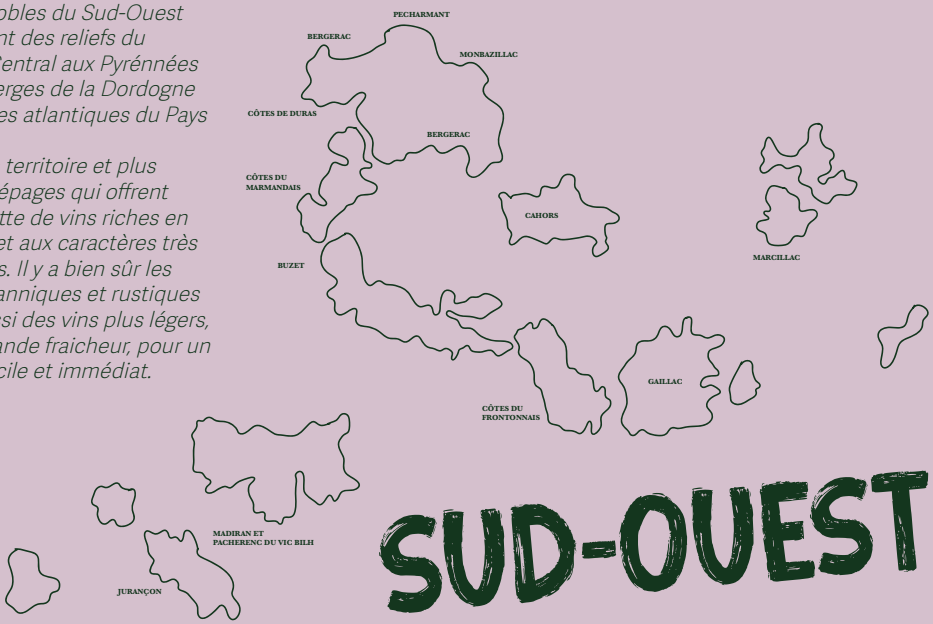
- Gamay
- sols granites, argiles
- cuve inox
- 4 à 6 ans
- cerise, prune, épices, violette, minéralité
- structurée, tanins soyeux, acidité équilibrée
- bœuf, gibier, charcuterie, fromages affinés

LES VINS ROUGES DE SAVOIE ET DU SUD-OUEST



Les vins de Savoie et du Jura sont produits dans des régions au relief mouvementé. On y trouve principalement des vins blancs gourmands, légers et frais mais pas que...Plusieurs AOP y sont produites comme les Côtes du Jura, Vin de Savoie ou encore Château-Chalon...

Les vignobles du Sud-Ouest s'étendent des reliefs du Massif-Central aux Pyrénnées et des berges de la Dordogne aux plages atlantiques du Pays Basque.
Un vaste territoire et plus de 300 cépages qui offrent une palette de vins riches en saveurs et aux caractères très différents. Il y a bien sûr les rouges tanniques et rustiques mais aussi des vins plus légers, d'une grande fraicheur, pour un plaisir facile et immédiat.



SAVOIE



Domaine Claude Quénard
Mondeuse

AOP VIN DE SAVOIE

~~12,10€~~

9,06€

- Mondeuse Noire
- sols granitique-pierreux
- fûts de chêne
- 6 à 10 ans
- fruits rouges/noirs, violette, poivre
- onctueuse, souple, avec belle fraîcheur
- gibier, charcuterie, plats savoyard



SUD-OUEST

Les 2 Vaches Rouges

VIN DE FRANCE

~~10,80€~~ **pp**

7,78€

- Tannat
- sols argilo calcaire
- cuve inox
- 3 à 5 ans
- fruits rouge et épices
- gourmand
- charcuterie, fromage, dessert chocolat



Domaine Gayssou

AOP GAILLAC

~~10,80€~~ **pp**

7,07€

- Braucol, Syrah
- sols argilo calcaire
- cuve inox
- 3 à 5 ans
- cerises, mûre en pleine maturité
- tanins présents et soyeux
- viandes grillés, fromages



L'Origine
AOP MADIRAN

~~11,20€~~ PP

8,11€

2023



Tannat, Cabernet Franc

sols argilo-calcaires

cuve inox

4 à 7 ans

fruits noirs mûrs, violette, poivre doux

souple, fruitée, tanins fondus, finale fraîche et persistante

magret, tajine, fromages





Château Vincens
AOP CAHORS

~~12,90€~~ PP

8,23€

2022



Malbec

calcaire doux et caillouteux

barriques

5 à 8 ans

fruits noirs, réglisse et violette

ronde et généreuse, tanins veloutés, belle persistance

entrecôte, risotto, fromages



Château les Farcies du Pech
AOP PECHARMANT

~~13,20€~~ PP

9,50€

2022



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec

sols granitique

cuve et barrique

6 à 10 ans

complexe, expressif, fruits noirs, sous-bois, cuir, épices douces

ample, structurée, tanins présents, fondus, belle longueur

magret, gibier, fromage



BORDEAUX

Réputé dans le monde entier, le vignoble bordelais c'est 38 appellations comme bordeaux bien sûr, mais aussi Saint-Julien, Pauillac, Pessac-Léognan, Sauternes ou encore Saint-Émilion...
C'est aussi une grande diversité de vins entre Châteaux Grands-Crus cLassés et cuvées de petits domaines. Si on retrouve avec plaisir le classicisme de Bordeaux, on aime également découvrir des vins plus modernes et plus légers, qui prouvent la grandeur de cette région.





Château La Braulterie Cuvée des Davids
AOP BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

2022

~~8,50€~~ pp
6,06€

- Merlot, Cabernet Sauvignon
- sol graveleux
- cuve
- 5 à 8 ans
- fruits noirs mûrs, notes épicées orientales
- ronde et fruitée, tanins très doux
- tapas, chacuterie, fromage

Château de la Grave Rouge Terre
AOP CÔTES DE BOURG

2022

~~9,20€~~ pp
7,50€

- Merlot, Cabernet Sauvignon
- sol argilo calcaire
- béton
- 3 à 6 ans
- petits fruits rouges
- tanins fins, bouche ample et marquée
- charcuterie, grillades, salades

Château Toumilon
AOP GRAVES

2022

~~10,12€~~ pp
6,19€

- Cabernet Sauvignon, Merlot
- argilo-graveleux
- cuves inox
- 3 à 6 ans
- arômes de petits fruits noirs
- attaque souple, tannins fins
- viandes rouges, volaille, charcuterie

Château l'Hospital
AOP GRAVES

2020

~~17,84€~~ pp
11,66€

magnum 2019
~~41,14€~~ pp
24,68€

- Merlot, Cabernets
- sable calcaire
- fût
- 5 à 8 ans
- fruits rouges mûrs, boisées, épicées
- attaque souple, bouche élégante, équilibrée, tanins fondus
- viande rouge, volaille, charcuterie

Château Tour Guillotin
AOP PUISSEGUIN SAINT EMILION

~~12,50€~~ pp
7,62€



Merlot, Cabernet Sauvignon
sols argilo-calcaires
fût
5 à 10 ans
prune, cassis, épices, réglisse
fruitée, structure équilibrée
canard, viande rouges, volaille

Château Chevalier St Georges
AOP MONTAGNE ST ÉMILION

~~12,80€~~ pp
11,02€



Merlot, Cabernet Sauvignon
sols argilo-calcaire
barriques
3 à 10 ans
fruité, prodond et expressif
attaque franche, bonne densité, tanins souples
viande rouges, charcuterie, fromage

magnum
~~62,20€~~ pp
37,32€



Clos Trimoulet
AOP ST ÉMILION GRAND CRU

~~19,90€~~ pp
16,34€

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
silico-argileux
barriques
15 à 30 ans
fruits noirs, épices, sous-bois, vanille
structurée, généreuse, tanins puissants, soyeux
viande rouge, volaille, gibier, fromage



Château Laborde
AOP LALANDE DE POMEROL

~~15,60€~~ pp
13,74€

Merlot, Cabernet Franc
sablo-graveleux
cuve inox
5 à 30 ans
gourmand, fin, minéral
tannins harmonieux et boisé, fondu et très élégant
blanquette de veau, viande grillées

Château Mancèdre
AOP PESSAC-LEOGNAN

~~19,60€~~ pp
14,86€



Cabernet Sauvignon, Merlot
sable calcaire
barrique de chêne
5 à 30 ans
fruits noirs, notes épicées, mentholées, fumées
attaque ample et soyeuse, belle densité, tanins fins, finale persistante et élégante
viande rouge, volaille, charcuterie, dessert au chocolat

Château Tour Marcillanet
AOP HAUT MÉDOC

~~19,10€~~ pp
12,60€



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
sols argilo-calcaires
barrique
10 à 15 ans
fruits noirs, vanille, cèdre, tabac, épices
tanins souples, bouche ronde, fruité, fumé, finale longue et persistante
viande rouges, plats en sauce

1 CARTON ACHETÉ = 1 CARTON OFFERT

Château Chemin Royal
AOP MOULIS EN MÉDOC

~~18,00€~~ PP
12,46€



- Merlot, Cabernet Sauvignon
- sols argilo-calcaires
- fût
- arômes defruits mûrs à souhait et des notes d'épices douces
- souple, intense, avec des tanins sobres, un boisé élégant
- viande rouges, gibiers

Clos des Demoiselles
AOP LISTRAC MEDOC

~~19,50€~~ PP
13,42€



- Merlot, Cabernet Sauvignon
- sols argilo-calcaire
- barriques
- cassis grillés, d'airelles, de mûres confites et de notes réglissées
- ample et structurée, tanin puissant
- viandes roties et braisées

Château Ségur Cabannac
AOP ST ESTEPHE

magnum
~~66,66€~~ PP
40,00€

~~28,50€~~ PP
20,46€



- Cabernet Sauvignon, Merlot
- silico-argileux
- cuve
- 10 à 15 ans
- arômes fruités, végétaux et minéraux
- souple et onctueuse aux tanins fins
- veau, agneau, fromage à pâte dure

Château Bellegrave
AOP PAUILLAC

magnum
~~82,66€~~ PP
49,60€

~~31,00€~~ PP
23,54€



- Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
- sablo-graveleux
- barrique
- 5 à 30 ans
- gourmand, fin, minéral
- tannins harmonieux et boisé, fondu et très élégant
- viandes rouges, entrecôte grillée

Château Moulin de la Rose
AOP SAINT JULIEN

magnum
2019
~~93,04€~~ PP
55,82€

~~39,16€~~ PP
27,86€



- Cabernet Sauvignon, Merlot
- sable calcaire
- cuve acier inox
- 6 à 10 ans
- chocolaté de moka et de vanille, prune puis cerise à l'aération
- une belle attaque grasse volumineuse et soyeuse
- viande rouge, côte de boeuf, fromages

Château du Glana
AOP SAINT JULIEN

magnum
2019
~~80,94€~~ PP
48,56€

~~33,50€~~ PP
23,10€



- Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- sols argilo-calcaires
- barrique
- 10 à 15 ans
- fruits noirs, vanille, cèdre, tabac, épices
- tanins souples, bouche ronde, fruité, fumé, finale longue et persistante
- viande rouges, plats en sauce

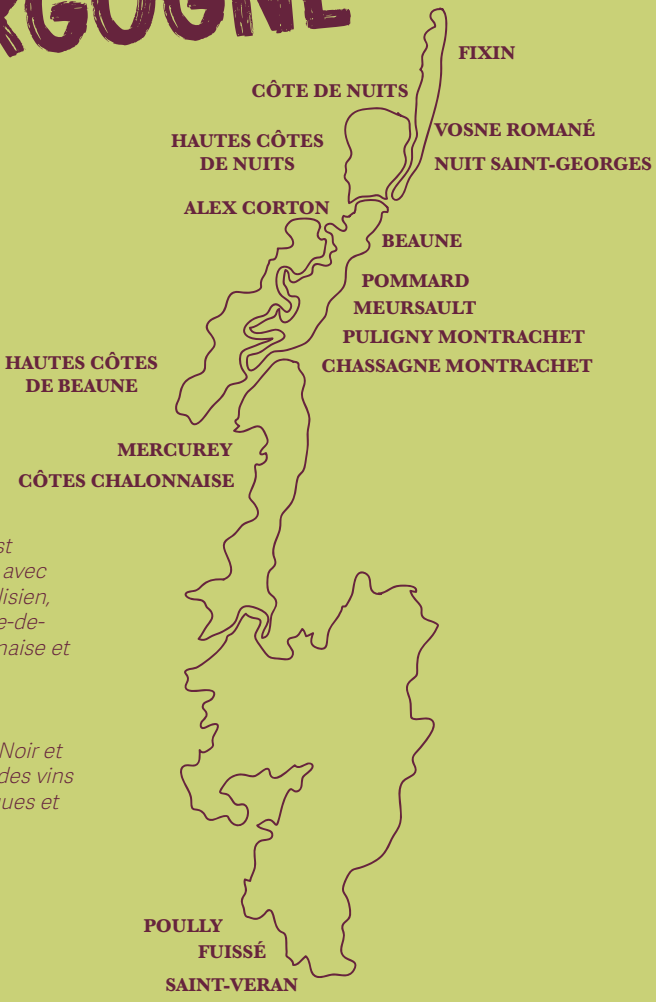
Château Deyrem Valentin
AOP MARGAUX

~~34,00€~~ PP
24,22€



Merlot, Cabernet Sauvignon
sols argilo-calcaires
fût
5 à 10 ans
prune, cassis, épices, réglisse
fruitée, structure équilibrée
canard, viande rouges, volaille

BOURGOGNE



La Bourgogne viticole est découpé en 5 vignobles avec du nord au sud, le Chablisien, la Côte-de-Nuits, la Côte-de-Beaune, la Côte Chalonnaise et le Mâconnais.
On y trouve quasi exclusivement les deux célèbres cépages Pinot Noir et Chardonnay qui offrent des vins aux profils très aromatiques et d'une grande fraicheur.

BOURGOGNE



Domaine de Bissey

AOP BOURGOGNE CÔTE CHALONAISE

~~14,00€~~ pp

9,59€

- Pinot Noir
- sols argilo-calcaire
- fût de chêne
- 2 à 7 ans
- fruits mûrs, fruits rouges, framboises, griottes, légèrement poivré
- généreuse, d'une bonne concentration, arômes de fruits rouges et d'épices
- viandes rouges grillées, boeuf bourguignon, coq au vin, agneau et fromages affinés



Domaine Heimbourger

AOP BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

~~13,00€~~ pp

9,26€

- Gamay, Pinot Noir
- argilo-calcaires
- fûts de chêne
- 2 à 4 ans
- franc et fruité
- souple et léger avec des tanins modérés, arômes de cerise, cassis
- viandes, charcuterie

Domaine Fillon

AOP BOURGOGNE CÔTE D'AUXERRE

PINOT NOIR

~~13,00€~~ pp

11,66€

- Pinot Noir
- sols argilo-calcaire
- cuvée béton
- jusqu'à 5 ans
- riche et fruité
- tannins légers arômes de griottes et de cassis
- rosbeef, boeuf bourguignon, magret de canard



Deux Roches Verger des Feuillants

AOP MACON

~~9,72€~~ pp

5,83€

- Gamay
- argilo-calcaire
- cuve inox
- 2 à 4 ans
- délicat aux aromes de petits fruits rouges
- ronde, belle intensité de fruits et d'épices, les tanins sont fins
- viandes rouges, grillades, gibiers et sur les fromages



Domaine Masse
AOP GIVRY

~~26,80€~~ pp
19,26€



Pinot Noir
sols calcaires
fûts de chêne
2 à 5 ans
fruits rouges, réglisse, lilas, pétale de rose, évoluant vers le fruit cuit, mi-kirsch mi-poivre
structurée, ample, tanins fondus, finale épicée
viandes rouges, plat en sauce, grillades



Domaine Suremain
AOP MERCUREY

~~31,76€~~ pp
21,26€

Pinot Noir
sols argilo calcaire
cuve bois
3 à 5 ans
cassis, mûre, poivre, violette, cacao
structurée, soyeuse, finale réglissée et persistante
magret, gibier, fromage, repas de fêtes



Domaine Suremain
AOP MERCUREY 1er Cru
Les Crêts

~~38,70€~~ pp
25,26€

Pinot Noir
sols argilo calcaire
cuve demi nuids
3 à 5 ans
arôme de groseille et framboise
gibiers, viandes rouges, plats en sauce

Domaine François Charles et Fille
AOP HAUTES CÔTES DE BEAUME

~~20,40€~~ pp
14,92€



Pinot Noir
argilo calcaire
cuve
2 à 5 ans
nez fruité de griottes et framboises
une bouche équilibrée et fine
filet mignon, porc

Domaine Hudelot
AOP HAUTES CÔTE DE NUITS

~~23,60€~~ pp
16,18€



Pinot Noir
sols schisteux
fûts
2 à 4 ans
tannins soyeux
arômes de fruits rouges
grillades, poissons

Domaine Edmond Monnot
Les Clos Roussots
AOP MARANGES 1ER CRU

~~36,50€~~ pp
26,11€



- Pinot Noir
- sols argileux
- fûts de chêne
- 2 à 5 ans
- un bouquet aromatique composé de notes de fruits noirs
- puissante, concentrée avec une bonne structure tannique
- agneau, gibier, plats mijotés

Domaine Huguenot
AOP MARSANNAY

~~33,50€~~ pp
20,10€



- Pinot Noir
- sols argilo caillouteux
- fûts de chêne
- 3 à 10 ans
- pruneaux, mûres, cassis
- fruitée, tanins soyeux, finale fraîche
- gibiers, viandes racés, fromages



Domaine Huguenot
AOP FIXIN

~~35,50€~~ pp
21,30€

- Piunot Noir
- sols caillouteux
- cuve inox
- 3 à 8 ans
- arômes de fruits frais
- fruitée, fine, minéral qui apporte un bel équilibre
- viandes rouges, poulet, fromages à pates dur



Domaine Prunier Laurent
La Combe Bazin
AOP SAINT ROMAIN

~~30,50€~~ pp
21,26€

- Pinot Noir
- sols granitiques
- cuve demi nuids
- 10 à 20 ans
- Nez délicat de cassis et de cerise
- bouche tonique, structurée et fine avec des nôtes boisées et épicées
- apéritifs, volaille, fromages



Domaine Prunier Laurent
AOP AUXEY-DURESSES

~~31,76€~~ pp
21,26€

- Pinot Noir
- granitique
- cuve
- 2 à 5 ans
- intense et fruité, des nôtes de cassis, mûre, myrtille et pivoine
- structurée, tannique et puissant
- entrecôte, volaille, grillades



Domaine Prunier Laurent
Les Champs Fulliot
AOP MONTHELIE 1er Cru

~~39,50€~~ pp
26,68€

- Pinot Noir
- sols calcaire
- fûts
- 2 à 4 ans
- élégant et équilibré
- notes de framboise, canneberge, fraise
- viandes rouges, plats en sauce





Domaine Prunier Laurent
Les Petits Noizons
AOP POMMARD

~~50,13€~~ PP

36,46€

- Pinot Noir
- sols calcaires
- fûts de chêne
- 2 à 5 ans
- nez expressif de fruits rouges et noirs
- nôtes de petits fruits rouges avec de jolis tannins bien fondus et une belle longueur
- viandes rouges, gibier, fromages



Domaine Bony Gachot
Les Chaillots
AOP CÔTES DE NUITS VILLAGE

~~32,80€~~ PP

22,51€

- Syrah, Grenache, Mourvèdre
- galets
- fûts de chêne
- 3 à 10 ans
- cerise noire, garrigue, violette, poivre gris
- fruitée, tanins soyeux, finale fraîche
- gibiers, viandes racés, fromages



Domaine Maratray Dubreuil
AOP SAVIGNY LES BEAUNE
1er Cru

~~45,70€~~ PP

29,80€

- Syrah
- sols granitiques
- cuve demi nuids
- 10 à 20 ans
- fruits bleus/noirs, épices, violette, notes minérales
- dense, fruitée, tanins soyeux, finale longue
- gibiers, viandes rouges, plats en sauce



Domaine Maratray Dubreuil
AOP LADOIX V.V.

~~32,80€~~ pp
21,90€



- Syrah
- granitique
- cuve
- 2 à 5 ans
- fruits noirs, épices, fumé, lavande
- ronde, tanins souples, finale généreuse
- agneau, gibier, volailles, foie gras & champignons



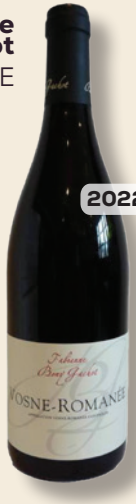
Domaine Maratray Dubreuil
AOP ALEX CORTON

~~47,50€~~ pp
31,34€

- Syrah
- sols schisteux
- fûts
- 2 à 4 ans
- fruits noirs, violette, poivre
- structurée, tanins soyeux, finale longue
- viandes rouges, gibiers

Domaine Bony Gachot
AOP VOSNE ROMANÉE

~~119,10€~~ pp
77,10€



- Syrah
- sols schisteux
- fûts
- 2 à 4 ans
- fruits noirs, violette, poivre
- structurée, tanins soyeux, finale longue
- viandes rouges, gibiers

EFFERVESCENTS



Frizzante la Caneva Dei Biaso
PROSCECO D'OC

~~11,24€~~ pp
6,74€

- Glera
- sols argilo sableux
- cuve
- 1 à 3 ans
- notes de fruits
- Fines bulles
- apéritif, fruits de mers

Casanova Isula D'Amore
MUSCAT PÉTILLANT
DOUX | 6,5% VOL

~~12,80€~~ pp
8.61€

- Muscat
- sableux schisteux et argilo-calcaire
- lies fines
- 1 à 3 ans
- fleurs blanches et fruits exotiques
- douceur, fraîcheur et explosion aromatique
- apéritif, desserts de fruits



Marquise des Lys
BLANC DE BLANC

~~7,56€~~ pp
6,06€

- Uni - Aieren
- sols argilo calcaire
- cuve
- 1 à 3 ans
- pomme verte acidulée
- Fines bulles
- apéritif, dessert





Cantine Povero
MASCATO D'ASTI

~~10,80€~~ pp
8,28€

- Moscato
- sols argilo calcaire
- cuve
- 1 à 3 ans
- orange, poire, miel
- fines bulles
- apéritif, dessert



La Caneva Dei Biaso
PROSCECCO ROSE

~~7,50€~~ pp
6,06€

- Merlot - Pinot
- sols argilo sableux
- cuve
- 1 à 3 ans
- baies sauvages
- fines bulles
- apéritif, dessert

METHODES TRADITIONNELLES

Domaine du Petit Coteau
AOP VOUVRAY

~~13,40€~~ pp
9,50€

Chenin
sols argilo sableux
cuve
1 à 3 ans
silex, pierre à fusil
fines bulles
apéritif, dessert



Domaine Maison
AOP CRÉMANT DE LOIRE

~~13,28€~~ pp
7,97€

Chardonnay
sols argilo sableux
cuve
1 à 3 ans
bioche, agrumes
bulles raffinée
crustacés, volaille, apéritif



Domaine Moulin de l'Horizon
AOP SAUMUR BRUT

~~12,20€~~ pp
8,91€

Chenin - Chardonnay Cabernet Franc
sols argilo sableux
S/lie 18 à 24 mois
1 à 3 ans
agrumes, pommes vertes
fines bulles
apéritif, dessert



CHAMPAGNES



Domaine Christophe Gauthier
AOP CHAMPAGNE
Réserve Brut

~~32,46€~~ pp
19,48€

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier
apéritif, dessert



Champagne de Margerie
AOP CHAMPAGNE
Premier Cru

~~37,64€~~ pp
22,58€

Pinot noir, Chardonnay
apéritif, dessert

CHAMPAGNES



Domaine Georges Vesselle
AOP CHAMPAGNE BRUT
Grand Cru

~~39,90€~~ pp
25,08€

Pinot noir, 10% Chardonnay,

apéritif, dessert

Domaine Georges Vesselle
AOP CHAMPAGNE NON DOSÉ
Grand Cru Brut Nature

~~49,90€~~ pp
31,32€

Ce millésimé 2016, peut-être gardé encore quelques années en cave, tout en conservant sa finesse et la diversité de ses arômes.
La caractéristiques du Brut Nature lui donne une expression pure et naturelle.
A déguster avec des huîtres, du loup en papillote, des crustacés, du foie gras ou encore un blanc de chapon.



Domaine Georges Vesselle
AOP CHAMPAGNE BRUT
Grand Cru Rosé

~~42,70€~~ pp
25,62€

Pinot Noir, Chardonnay

Assemblage de différentes années auxquelles on ajoute 12 à 15% de Bouzy Rouge.

Un champagne à déguster dès maintenant pour y découvrir sa fougue, sa jeunesse et son fruit.





Domaine Christophe Gauthier
AOP CHAMPAGNE
Blanc de Blanc Cuvée Mathilde

~~45,86€~~ pp
27,52€

100% Chardonnay

Un court séjour en fûts de chêne (de 5 à 6 mois), suivie par un minimum de 4 ans sur lies permet à notre Cuvée Mathilde de mettre en évidence la finesse qui ravira à coup sûr les amateurs de Champagne Blanc de Blancs.

Champagne raffinée, remarquable à l'apéritif



Domaine Georges Vesselle
AOP CHAMPAGNE
Grand Cru - Blanc de Noir

~~57,20€~~ pp
34,32€

100% Pinot Noir

Légèrement dosé (3gr/l), ce Champagne récemment dégorgé est resté sur latte, en cave, pendant 3 ans.
À déguster dès maintenant pour la vivacité et la fraicheur exceptionnelle de ses arômes.
Ce Champagne s'accordera parfaitement à l'apéritif, avec des viandes blanches ou du poisson.

LES PORTOS

Fine White

~~19,70€~~ pp
11,82€



Domaine de Santa Eufemia :
Vestige de l'histoire unique de la vallée du Douro, la plus ancienne région viticole délimitée et réglementée au monde (créée en 1756)

Situé sur la rive sud du Douro, le domaine d'étend sur plus de 50 hectares de vignes.



Twany Porto 19°

~~16,07€~~ pp
12,66€



Fine Ruby Porto 19°

~~16,07€~~ pp
12,66€

Finest Réserve 19°

~~20,50€~~ pp
16,60€



Il est produit des raisins issus des cépages, les plus riches, vinifiés dans des lagares en granit (cuves traditionnelles en pierre), où les raisins sont foulés aux pieds selon la tradition afin d'en extraire les meilleurs arômes.
L'élevage des vins se fait en fûts de chêne, suivi d'une sélection rigoureuse pour obtenir des assemblages parfaits.

LES FONTAINES A VINS

1 CUBI ACHETÉ = 1 CUBI OFFERT



Maison Sérina
IGP Mediterranée
La Balade de Coline **5L**

~~22,50€~~ **PP**
19,90€

60% Grenache - 40% Syrah

sols argilo calcaire

un nez flatteur qui exprime des arômes de framboise, fraise et de fruits rouges frais.

La bouche, marquée par des notes fruitées souligne une grande fraicheur d'arôme de fraise et de framboise.

viandes rouges, poulet, fromages à pates dur

Maison Sérina
IGP Mediterranée
La Balade de Coline **5L**

~~22,50€~~ **PP**
19,90€

60% Grenache - 20% Syrah - 20% Carignan

sols argilo calcaire

Le nez épicé légèrement évolué est marqué par le Grenache.

La bouche ronde offre un côté gourmand avec des tanins denses, une finale fruitée et poivrée.

Charcuteries, volailles rôties, viandes rouges en sauce, fromages à pâtes molles, fruits au vin





La Tour de Gatigne

IGP Cevennes

Viognier **3L**

~~29,20€~~ **pp**

21,12€

5L

~~30,25€~~ **pp**

24,87€

- Viognier
- sols argilo calcaire
- Fin et harmonieux
- Élégante, riche, notes d'abricot, de pêche et d'agrumes. Finale sur des notes de fleurs blanches.
- Apéritif, viandes blanches, fromage



La Tour de Gatigne

IGP Cevennes

Rouge

3L

~~29,20€~~ **pp**

21,12€

5L

~~30,25€~~ **pp**

24,87€

- Syrah, Grenache, Merlot
- sols argilo calcaire
- Un nez puissant qui s'ouvre sur des arômes de fruits rouge mûrs, de muscade et de poivre noir
- Une bouche tout en rondeur et généreuse avec des saveurs de fruits rouges confiturés soulignées par des notes épicées et la souplesse des tanins.
- apéritif, charcuterie, viandes rouges et blanches



Château du Rouet
IGP Mediterannée
Teres **5L**

~~29,65€~~ **PP**
21,30€

60% Cinsault - 30% Grenache - 10% Tibourenc

sols sableux

Petits fruits frais

Bouche légère et souple

Apéritif, salades, grillades, cuisine aux aromates

Don Paolu
Rouge **5L**

~~30,20€~~ **PP**
24,52€

Nielluccio, Syrah

sols argilo calcaire

Myrtille, tapenade, garrigue

Équilibré, gourmand, charnu

Poissons, barbecue, tapas



1 CUBI ACHETÉ
=
1 CUBI OFFERT



Don Paolu
IGP Ile de Beauté
3L

~~19,15€~~ **PP**
17,74€

Merlot, Sciacarellu

sols argilo calcaire

Le nez est fin et aromatique aux notes de fruits rouges.

La bouche est fraîche et désaltérante, avec une finale tout en finesse.

Charcuterie, grillades

RHUMS

Matusalem
Ron Gran Reserva
Solera 15 | 70cl - 40%

~~41€~~ pp
30,06€



Vanille, caramel, fruits secs

Ronde et complexe, notes de chêne, épices et miel

Longue et douce avec une persistance vanillée

Tepuy
Ron Destino
70cl - 40%

~~36€~~ pp
26,63€



Intense et chaleureux, notes de chêne toasté et de vanille, touches de cacao et d'épices douces.

Notes chaudes de fruits secs grillés, du chêne et des épices subtiles.

Persistante, sur le chêne toasté, vanille et touche épicée.

Papa'S Pilar Rum
Flagship Dark
70cl - 43%

~~50€~~ pp
37,06€



agrumes, amandes, abricot frais, sucré léger de caramel

abricot, caramel, vanille

Longue, élégante, légèrement sucrée et rafraîchissante, avec un fond boisé issu des soleras

WHISKIES



Loch Lomond
Blended Scotch Whisky
Signature
70cl - 40%

~~31€~~ pp
22,70€

Prune, raisins confits, noix, chocolat noir

Fruits à noyau, fruits secs, épices douces

Douce et légèrement sucrée, avec des agrumes en filigrane



Soligny
Single Malt village
70cl - 41%

~~43€~~ pp
32,02€

Pain brioché, fleurs séchées et amandes grillées

crémeuse et persistante, crème pâtissière vanillée

longue et chaleureuse, légèrement caramélisée, pain d'épice.

WHISKIES



Fontagard
Single Malt CGNC
70cl - 44%

~~50€~~ pp
37,31€

- Élégant et complexe, vanille, fruits jaunes, fruits secs et tabac
- Équilibrée et structurée, bois et épices, belle rondeur
- Longue et subtile, sur les raisins secs



GIN

Canaïma
Gin d'amazonie
70cl - 47%

~~36€~~ pp
26,35€



- agrumes, fruits exotiques et épices.
- fraîche, florale avec des touches boisées et fruitées
- Longue, avec une persistance douce et épicée



Ukiyo
Gin Japonais Tokyo dry
70cl - 40%

~~41€~~ pp
30,07€

- élégant et aromatique, agrumes (yuzu et mikan), fleurs, menthe, genévrier
- Notes chaleureuses et bien équilibrées d'agrumes, épices, genévrier, pin, menthol et herbacé
- Longue et douce



Ukiyo
Gin Japonais Blossom
70cl - 40%

~~41€~~ pp
30,07€

- baies de genévrier, fleur de cerisier, mandarine
- douceur florale, touche d'orange, épices boisées légères
- fine, élégante, légèrement épicée avec un retour floral

Brasserie Bretonne
LA BIZHHH

LES BIERES



Brasserie de la Bizhhh
Blonde 75cl

~~5,50€~~ pp
4,40€

Brasserie de la Bizhhh
Blonde 33cl

~~3,60€~~ pp
2,52€



Brasserie de la Bizhhh
Ambrée 75cl

~~5,50€~~ pp
4,40€

Brasserie de la Bizhhh
Ambrée 33cl

~~3,60€~~ pp
2,52€

Brasserie de la Bizhhh
IPA 75cl

~~5,90€~~ pp
4,62€

Brasserie de la Bizhhh
IPA 33cl

~~3,70€~~ pp
2,59€



Brasserie de la Bizhhh
Neipa 75cl

~~6,84€~~ pp
5,70€

Brasserie de la Bizhhh
Neipa 33cl

~~3,90€~~ pp
2,81€



Brasserie QUARDIN



Brasserie Quardin
Blonde : (5% - 22 IBU – 10 EBC)
Style : Pale Ale

SAVOIE

Cette bière blonde est légère et équilibrée. On distingue des notes florales et d'agrumes portées par une amertume modérée qui apporte une belle longueur en fin de bouche.



Brasserie Quardin
Brune : (5.5% - 28 IBU – 81 EBC)
Style : Porter

Assez légère, elle se distingue par des arômes de chocolat et de café type Mokka.
On retrouve une bouche souple, l'amertume est bien fondue et ressort subtilement en fin de bouche accompagnée par les différents malts d'orges qui la composent.



Brasserie Quardin
Blanche : (4.5% - 15 IBU – 8 EBC)
Style : Wheat Ale

La blanche est une bière légère et tout en finesse. Des arômes floraux et fruités amenés par les écorces de citrons, oranges et le houblon. Une bière rafraichissante, agréable toute l'année.

Implanté au milieu des vignes et des montagnes sur la commune de Chignin en Savoie, la Brasserie vous propose des bières fines brassées de façon traditionnelle. Les matières premières sont issues de l'agriculture biologique et en partie cultivée par nos soins.

TARIF UNIQUE

~~33cl : 3,99€~~ pp
~~75cl : 6,50€~~ pp

33cl : 2,60€
75cl : 4,50€



Brasserie Quardin
Ambrée : (5,5% - 28 IBU – 41 EBC)
Style : Amber Ale

Cette ambrée révèle des arômes de caramel et biscuit avec des notes épicées et poivrées. En bouche, on retrouve une belle longueur apportée par les différents malts qui la composent avec une amertume présente afin d'amener une note de fraîcheur en fin.



Brasserie Quardin
I.P.A. : (5.5% - 40 IBU – 12 EBC)
Style : India Pale Ale

Une bière qui met à l'honneur le houblon. Au nez, on retrouve des fruits de type agrume et tropicaux comme la mangue, amenés par le houblon infusé à cru pendant la période de garde après la fermentation. En bouche, l'amertume est bien présente pour apporter de la fraicheur et de la structure à cette bière si caractéristique.

Brasserie SMASH



Brasserie Smash
Aqua Trip- Bohemian Pilsner
44cl - 5%

~~4,65€~~ pp
2,93€

Rafraichissante et super pintable, voilà comment on a voulu notre Aquatrip.
Une pointe d'amertume, des notes herbacées et légèrement piquante, une vraie pilsner comme on les aime !



Brasserie Smash
Affluence - NEIPA
44cl - 6%

~~5,25€~~ pp
3,76€

L'affluence, c'est cette sensation que tu as lors des soirées où il fait bon, où tout le monde se retrouve, euphorique, et quelque chose se trame : la fête est dans l'air !
Si cette bière devait être un état d'esprit, ça serait clairement la bonne humeur...



Brasserie Smash
Pasadena - West Coast IPA
44cl - 6%

~~4,65€~~ pp
3,76€

Pasadena, c'est le retour aux sources, idéale à déguster avec un bon son 90's dans les oreilles ! C'est la face caché, le coté oldschool et le miroir de notre Affluence ! Une bière qui rassemble les nostalgiques de l'IPA et pour qui l'amertume est la vie.



Brasserie Smash
Zérozéro- NEIPA
33cl - 0%

~~3,90€~~ pp
3,33€

Une NEIPA comme on aime : trouble et à fond sur l'aromatique. Grâce aux houblons, on retrouve des notes intenses de fruits tropicaux et d'agrumes !
L'unique différence ? Elle est à 0,0%.
Malgré tout, elle garde une belle texture juteuse, un bel équilibre et une légère amertume !



Brasserie Esterel
Blanche 33cl - 4,5%

~~3,70€~~ pp
2,22€

Brasserie Esterel
Blanche 75cl - 4,5%

~~7,40€~~ pp
4,68€

Bière brassée à l'eau de source des volcans d'Esterel. Agrémentée d'un soupçon de Vermentino (vin blanc de Provence).



Brasserie Esterel
Blonde 33cl - 4%

~~3,70€~~ pp
2,22€

Brasserie Esterel
Blonde 75cl - 4%

~~7,40€~~ pp
4,68€



Brasserie Esterel
IPA 33cl - 5%

~~3,90€~~ pp
2,34€

Brasserie Esterel
IPA 75cl - 5%

~~8,50€~~ pp
4,92€

COCKTAIL COFFRET DECOUVERTE



CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Cocktailito
20cl - 12,5%

~~22€~~ pp
15,40€

4 SAVEURS
Margarita
Mojito
Mojito passion
Moscow mule

COFFRET DECOUVERTE MOCKTAIL

~~16€~~ pp
12€

Cocktailito
20cl - 0%

4 SAVEURS
Virgin concombre
Virgin Mojito
Virgin Spritz
Virgin Mojito passion





LES JUS

Artisans du Monde
Smoothie Mangue-Ananas
75cl

~~6,60€~~ pp
4,80€



Artisans du Monde
Jus Ananas Cayenne
75cl

~~6,00€~~ pp
4,14€



Artisans du Monde
Jus Orange Mangue
75cl

~~6,20€~~ pp
4,40€



Artisans du Monde
Jus Orange
75cl

~~5,60€~~ pp
3,90€



Cartons de 6 bouteilles
Photos non contractuelles

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. Objet

Les présentes Conditions Générales de Vente (CGV) régissent les ventes de vins et bières destinées aux Comités Sociaux et Économiques (CSE) par commande directe.

2. Commande minimum

La commande minimum est :

• pour les formats 75 / 70 cl (vins, spiritueux, bières) de 6 bouteilles soit un carton.

• pour les formats en 33 cl et 44 cl (bières) de 24 bouteilles soit un carton.

3. Tarifs

Les prix des produits sont indiqués en euros et incluent la TVA applicable au moment de la commande. Les prix peuvent être modifiés à tout moment sans préavis, mais les produits seront facturés sur la base des tarifs en vigueur au moment de l'enregistrement de la commande.

4. Disponibilité des produits

Nos produits sont disponibles dans la limite des stocks disponibles. En cas d'indisponibilité d'un produit commandé, nous nous engageons à vous informer dans les plus brefs délais. Si un millésime spécifique est épuisé, la commande sera automatiquement servie avec le millésime suivant, sans qu'une nouvelle confirmation ne soit requise de votre part.

5. Conditions de paiement

Le paiement doit être effectué dans son intégralité au moment de la commande. Les modes de paiement acceptés sont : [préciser les modes de paiement possibles, ex. carte bancaire, virement, etc.]. Aucune expédition ne sera effectuée avant la réception du paiement complet.

6. Réclamations et retours

En cas de réclamation concernant un produit (dommages, produits non conformes à la commande), celleci devra être faite dans un délai de 7 jours après réception de la commande. Aucun retour ne sera accepté sans l'accord préalable de notre service clientèle.

7. Responsabilité

La responsabilité de Hobivin ne saurait être engagée en cas de force majeure ou pour toute situation indépendante de notre volonté, y compris les interruptions de livraison dues à des événements externes tels que grèves, intempéries, etc.

8. Loi applicable et juridiction compétente

Les présentes CGV sont soumises au droit français. En cas de litige, les tribunaux compétents de Ille et Vilaine seront seuls compétents.

---

9 Acceptation des CGV

La validation de la commande implique l'acceptation sans réserve des présentes Conditions Générales de Vente.

Hobivin