



TARIF CHR CHAMPAGNE POL ROGER 2024

REF.	DÉTAIL	MILL.	VOL.	COND.	TARIF HT
Brut Réserve			75 cl	6	25,40 €
			37,5 cl	12	15,00 €
			150 cl	3	53,85 €
	Jéroboam - Nu		300 cl	1	142,67 €
Rich demi-sec	Étui		75 cl	6	25,90 €
Pure Extra Brut	Étui		75 cl	6	36,40 €
Brut Vintage		2016	75 cl	6	49,00 €
	Étui	2016	75 cl	6	49,50 €
	Étui	2016	150 cl	1	108,10 €
Blanc de Blancs	Étui	2015	75 cl	6	65,70 €
Rosé Vintage	Étui	2018	75 cl	6	69,00 €
Cuvée Sir Winston Churchill	Coffret	2015	75 cl	1	153,50 €
	Coffret	2015	75 cl	3	153,50 €

GRANDS FORMATS : Disponibles sur demande au départ de Pol Roger

REF.	DÉTAIL	EQB.	VOL.	COND.	TARIF HT
Brut Réserve	Caisse bois 1 Jéroboam	4	3 L	1	158,70 €
	Caisse bois 1 Mathusalem	8	6 L	1	329,65 €
	Caisse bois 1 Salmanazar	12	9 L	1	490,10 €
	Caisse bois 1 Balthazar	16	12 L	1	730,80 €
	Caisse bois 1 Nabuchodonosor	20	15 L	1	1 161,45 €
Brut Réserve	Jéroboam	4	3 L	1	142,70 €
	Mathusalem	8	6 L	1	300,65 €
	Salmanazar	12	9 L	1	459,30 €
	Balthazar	16	12 L	1	691,60 €
	Nabuchodonosor	20	15 L	1	1 102,65 €

CONDITIONS

Champagne Pol Roger : Tarification applicable à partir du 1^{er} janvier 2024.

Commande minimum par 48 bouteilles de Brut Réserve.

Franco de livraison à partir de 1 250 € HT -Départ de nos entrepôt de Bordeaux Possibilité de panacher - vins – champagnes.

alain milliat
JUS DE DEGUSTATION

TARIFAIRE
2024
-
CHR
BOUTIQUES



SOMMAIRE

JUS & NECTARS	3
CONCENTRÉS BIO	5
BOISSONS RAFRAICHISSANTES BIO	6
CIDRES IGP BIO	7
CONFITURES	8
TARTINABLES & CONDIMENTS	9
CHARTER RSE	10
CONDITIONS PARTICULIÈRES DE VENTE	12



JUS & NECTARS



JUS ET NECTARS 20 CL

CODE ARTICLE	DESIGNATION	EAN13	PRIX €
MILNPE20	POIRE WILLIAMS	3556009996396	1,39 €
MILJPR20	POMME REINETTE	3556009995344	1,39 €
MILNAB20	ABRICOT BERGERON	3556009993665	1,45 €
MILJPAMROS20	PAMPLEMOUSSE ROSE	3556009995726	1,77 €
MILNPB20	PÊCHE BLANCHE	3556009996419	1,77 €
MILNPV20	PÊCHE DE VIGNE <i>Mise à disposition T2 2024</i>	3556009996778	1,77 €
MILJPCOX20	POMME COX'S	3556009996785	1,77 €
MILJT20	TOMATE ROUGE	3556009996808	1,77 €
MILJOP20	ORANGE TARDIVE SICILE	3556009994538	1,87 €
MILJA20	ANANAS	3556009996341	2,29 €
MILNFR20	FRAISE SENGANA	3556009996815	2,29 €
MILNPAS20	FRUIT DE LA PASSION	3556009994569	2,29 €
MILNM20	MANGUE	3556009996802	2,29 €
MILNMYRT20	MYRTILLE SAUVAGE	3556009996402	2,29 €
MILJCRA20	CRANBERRY	3556009996334	2,42 €
MILNFB20	FRAMBOISE MECKER	3556009995719	2,42 €
MILJGRE20	GRENADE	3556009996273	2,42 €
MILBIOJOM20	ORANGE / MANDARINE <i>Mise à disposition T2 2024</i>	3556009994057	2,42 €
MILBIOJPA20	POMME / ABRICOT <i>Mise à disposition T2 2024</i>	3556009994033	2,42 €
MILBIONMP20	MANGUE / PASSION <i>Mise à disposition T2 2024</i>	3556009994019	2,42 €

JUS ET NECTARS 33 CL

CODE ARTICLE	DESIGNATION	EAN13	PRIX €
MILNAB33	ABRICOT BERGERON	3556000330038	1,99 €
MILNPJ33	PÊCHE JAUNE	3556000330144	1,99 €
MILNPE33	POIRE WILLIAMS	3556000330045	1,99 €
MILJPR33	POMME REINETTE	3556000330014	1,99 €
MILJC33	CAROTTE	3556000330090	2,49 €
MILJPAMROS33	PAMPLEMOUSSE ROSE	3556000330571	2,49 €
MILNPB33	PÊCHE BLANCHE	3556000330342	2,49 €
MILNPV33	PÊCHE DE VIGNE	3556000330052	2,49 €
MILJOPC33	POIRE PASSE CRASSANE	3556000332704	2,49 €
MILJPCOX33	POMME COX'S	3556000330274	2,49 €
MILJRROSCAB33	RAISIN ROSÉ CABERNET	3556000330304	2,49 €
MILJRBCH33	RAISIN BLANC CHARDONNAY	3556000330649	2,49 €
MILJRRMERLOT33	RAISIN ROUGE MERLOT	3556000330656	2,49 €
MILJRBSA33	RAISIN BLANC SAUVIGNON	3556000332759	2,49 €
MILJT33	TOMATE ROUGE	3556000330083	2,49 €
MILJOP33	ORANGE TARDIVE SICILE	3556009994521	2,69 €
MILNLI33	LITCHI	3556000332711	3,29 €
MILJMAN33	MANDARINE CIACULLI	3556000330618	3,29 €
MILNMYRT33	MYRTILLE SAUVAGE	3556000330076	3,29 €
MILJA33	ANANAS	3556000330113	3,29 €
MILNFR33	FRAISE SENGANA	3556000330106	3,29 €
MILNM33	MANGUE	3556000330120	3,29 €
MILJBET33	BETTERAVE	3556009997249	3,49 €
MILNC33	CASSIS NOIR BOURGOGNE	3556000330205	3,49 €
MILJCLEMC033	CLÉMENTINE DE CORSE	3556009995504	3,49 €
MILNFB33	FRAMBOISE MECKER	3556000330069	3,49 €
MILNPAS33	FRUIT DE LA PASSION	3556000332674	3,49 €
MILJTNC33	TOMATE NOIRE CRIMÉE	3556009999977	3,49 €
MILJTV33	TOMATE VERTE	Allocations 3556000330335	3,49 €

JUS & NECTARS



JUS ET NECTARS 100 CL

CODE ARTICLE	DESIGNATION	EAN13	PRIX €
MILJP100M	POMME	3556001010014	2,79 €
MILNPJ100M	PÊCHE JAUNE	3556001010144	3,39 €
MILNPE100M	POIRE WILLIAMS	3556001010090	3,39 €
MILNAB100M	ABRICOT BERGERON	3556001010083	3,69 €
MILJOA100M	ORANGE BLONDE ESPAGNE	3556009994545	3,87 €
MILJC100M	CAROTTE	3556001010175	4,39 €
MILNPB100M	PÊCHE BLANCHE	3556001010274	4,39 €
MILNPV100M	PÊCHE VIGNE	3556001010113	4,39 €
MILJT100M	TOMATE ROUGE	Allocations 3556001010182	4,39 €
MILJPAMROS100M	PAMPLEMOUSSE ROSE	3556001010571	4,59 €
MILJPOPC100M	POIRE PASSE CRASSANE	3556001010601	4,59 €
MILJPCOX100M	POMME COX'S	3556001010212	4,59 €
MILJRROSCAB100M	RAISIN ROSÉ CABERNET	3556001010236	4,59 €
MILJRBCH100M	RAISIN BLANC CHARDONNAY	3556001010243	4,59 €
MILJRRM100M	RAISIN ROUGE MERLOT	3556001010229	4,59 €
MILJRBSA100M	RAISIN BLANC SAUVIGNON	3556009996730	4,59 €
MILJOP100M	ORANGE TARDIVE SICILE	3556009994514	4,69 €
MILJA100M	ANANAS	3556009998468	5,69 €
MILNFR100M	FRAISE SENGANA	3556001010632	5,69 €
MILNPAS100M	FRUIT DE LA PASSION	3556009996372	5,69 €
MILNLJ100M	LITCHI	3556009996310	5,69 €
MILJMAN100M	MANDARINE CIACULLI	3556001010625	5,69 €
MILNM100M	MANGUE	3556001010250	5,69 €
MILBIOJOM100	ORANGE / MANDARINE <i>Mise à disposition T2 2024</i>	NEW BIO 3556009994040	5,69 €
MILBIOJPA100	POMME / ABRICOT <i>Mise à disposition T2 2024</i>	NEW BIO 3556009994026	5,69 €
MILBIONMP100	MANGUE / PASSION <i>Mise à disposition T2 2024</i>	NEW BIO 3556009994002	5,69 €

JUS ET NECTARS 300 CL

CODE ARTICLE	DESIGNATION	EAN13	PRIX €
MILJPR300	POMME REINETTE	3556009995214	10,50 €
MILJO300	ORANGE TARDIVE SICILE	3556009995115	12,50 €
MILNPV300	PÊCHE DE VIGNE	3556009995610	12,50 €
MILNM300	MANGUE	3556009995634	16,20 €

JUS PETILLANT 75 CL

CODE ARTICLE	DESIGNATION	EAN13	PRIX €
MILJRROSGPET75	JUS PÉTILLANT RAISIN GAMAY ROSÉ	3556009995566	6,71 €

CONCENTRÉS BIO



CONCENTRES 20 CL

CODE ARTICLE	DESIGNATION		EAN13	PRIX €
MILBIOCOG120	LE GINGEMBRE	BIO	3556009994255	6,99€
MILBIOCOYU20	LE YUZU	BIO	3556009994231	7,99 €

CONCENTRES 75 CL

CODE ARTICLE	DESIGNATION		EAN13	PRIX €
MILBIOCOG175	LE GINGEMBRE	BIO	3556009994248	12,99 €
MILBIOCOYU75	LE YUZU	BIO	3556009994224	16,99 €

BOISSONS RAFRAICHISSANTES BIO



BOISSONS PLATES 25 CL

CODE ARTICLE	DESIGNATION	EAN13	PRIX €
MILBIOCCG25	CITRONNADE GINGEMBRE	35560O9994439	1,82 €
MILBIOCPT25	CITRONNADE PASSION <i>Nouvelle Recette</i>	35560O9994415	1,82 €
MILBIOBCVGP25	INFUSION GLACÉE CITRON VERT - GINGEMBRE	35560O9995665	1,82 €
MILBIOBFMP25	INFUSION GLACÉE FRAMBOISE MENTHE	35560O9995672	1,82 €
MILBIOBMFO25	INFUSION GLACÉE MANDARINE FLEUR D'ORANGER	35560O9994453	1,82 €
MILBIOBPV25	INFUSION GLACÉE PÊCHE VERVEINE	35560O9994477	1,82 €
MILBIOTCM25	THÉ GLACÉ CITRON MENTHE <i>Mise à disposition T2 2024</i>	35560O9993982	1,82 €
MILBIOTMP25	THÉ GLACÉ MANGUE PASSION <i>Mise à disposition T2 2024</i>	35560O9993999	1,82 €

BOISSONS PETILLANTES 25 CL

CODE ARTICLE	DESIGNATION	EAN13	PRIX €
MILBIOBCVPET25	PÉTILLANTE CITRON VERT	35560O9995474	1,82 €
MILBIOBPPET25	PÉTILLANTE POMME	35560O9995467	1,82 €
MILBIOBRPET25	PÉTILLANTE RHUBARBE	35560O9995481	1,82 €



BOISSONS PLATES 75 CL

CODE ARTICLE	DESIGNATION	EAN13	PRIX €
MILBIOCCG75	CITRONNADE GINGEMBRE	35560O9994422	4,32 €
MILBIOBFMP75	INFUSION GLACÉE FRAMBOISE MENTHE	35560O9994446	4,32 €
MILBIOBPV75	INFUSION GLACÉE PÊCHE VERVEINE	35560O9994460	4,32 €
MILBIOTCM75	THÉ GLACÉ CITRON MENTHE <i>Mise à disposition T2 2024</i>	35560O9993975	4,32 €



CIDRES IGP BIO



CIDRE BIO 33 CL

CODE ARTICLE	DESIGNATION		EAN13	PRIX €
MILBIOCID33	CIDRE IGP NORMANDIE	 	3556009995016	1,99€

CIDRE BIO CUVÉE JULIETTE 75 CL

CODE ARTICLE	DESIGNATION		EAN13	PRIX €
MILBIOCID75	CIDRE BRUT IGP NORMANDIE	 	3556009995405	4,99 €

CONFITURES



CONFITURES FORMAT INDIVIDUEL (28g)

CODE ARTICLE	DESIGNATION	EAN13	PRIX €
MIL3OAB	ABRICOT BERGERON	35560001016607	0,40 €
MIL3OFR	FRAISE SENGANA	3556009995009	0,40 €
MIL3OCA	CASSIS NOIR BOURGOGNE	3556009994934	0,47 €
MIL3OGI	CERISE GRIOTTE	3556009994941	0,47 €
MIL3OFI	FIGUE VIOLETTE	3556009994968	0,47 €
MIL3OFB	FRAMBOISE MECKER	3556009994989	0,52 €
MIL3OMY	MYRTILLE SAUVAGE	3556009994934	0,52 €
MIL3OOD	ORANGE BLONDE	3556009994972	0,52 €

CONFITURES FORMAT MAXI (680g)

CODE ARTICLE	DESIGNATION	EAN13	PRIX €
MIL58OAB	ABRICOT BERGERON	3556009994811	5,19 €
MIL58OFR	FRAISE SENGANA	3556009994798	5,19 €
MIL58OFB	FRAMBOISE MECKER	3556009994804	6,29 €

CONFITURES FORMAT CLASSIQUE (300g)

CODE ARTICLE	DESIGNATION	EAN13	PRIX €
MIL277AB	ABRICOT BERGERON	3556009994392	2,98 €
MIL277FR	FRAISE SENGANA	3556009994385	2,98 €
MIL277CA	CASSIS NOIR DE BOURGOGNE	3556009994323	3,58 €
MIL277GI	CERISE GRIOTTE	3556009994354	3,58 €
MIL277FI	FIGUE VIOLETTE	3556009994361	3,58 €
MIL277FB	FRAMBOISE MECKER	3556009994378	3,95 €
MIL277MY	MYRTILLE SAUVAGE	3556009994347	3,95 €
MIL277OD	ORANGE BLONDE	3556009994330	3,95 €
MILBIO277AB	ABRICOT	 3556009994293	3,99 €
MILBIO277FR	FRAISE	 3556009994286	3,99 €
MILBIO277FB	FRAMBOISE	 3556009994279	4,97 €
MILBIO277OD	ORANGE	 3556009994262	4,97 €

TARTINABLES & CONDIMENTS



TARTINABLES & CONDIMENTS FORMAT INDIVIDUEL (23 à 28g)

CODE ARTICLE	DESIGNATION	EAN13	PRIX €
MILST3OFL	MIEL DE FLEURS 28G	3556009998840	0,70 €
MUKDK2PT	PÂTE À TARTINER 28G	3556009995863	0,84 €
MUKDK2ERA	SIROP D'ÉRABLE 28G	3556009995733	1,05 €
MIL3OKE	KETCHUP 28G	3556009994781	0,49 €
MILST3OMO	MOUTARDE 25G	3556009998857	0,49 €
MILST3OMA	MOUTARDE ANCIENNE 25G	3556009996478	0,55 €
MILST3OMN	MAYONNAISE 23G	3556009996488	0,55 €

TARTINABLES & CONDIMENTS FORMAT CLASSIQUE (280g)

CODE ARTICLE	DESIGNATION	EAN13	PRIX €
MIL277KE	KETCHUP	3556009994316	3,60 €
MILST277PT	PÂTE À TARTINER LAIT NOISETTE	3556009995658	5,60 €

CHARTER RSE

UN ENGAGEMENT DURABLE

UNE MATIÈRE PREMIÈRE RIGOREUSEMENT SÉLECTIONNÉE
ET LOCALE, QUAND C'EST POSSIBLE



84% des fruits pour lesquels il existe une filière française sont français
(pommes, poires, pêches, abricots, raisins, tomates, clémentine, etc.)
Parmi ces derniers, **48% sont sourcés à moins de 100km de l'usine.**

Nos **agrumes** sont sourcés **exclusivement dans le bassin méditerranéen.**
Nos fruits exotiques sont acheminés **par bateau**
et non par avion **pour réduire notre impact carbone.**

LE CHOIX PRIVILEGIÉ DE
L'AGRICULTURE RAISONNÉE



Nous nous engageons à sourcer des fruits et légumes à minima
issus de **l'agriculture raisonnée.**

Ce système de production vise à supprimer les interventions systématiques et préférer,
après observation des besoins de la plante, des solutions organiques ou naturelles
limitant au maximum l'impact sur l'environnement.

Par exemple, **nos pommes Cox's françaises** sont cultivées
dans **un verger éco-responsable** et nos jus de raisin de Gaillac proviennent
d'un **domaine viticole HVE** (haute valeur environnementale).

LA PART DU BIO CROISSANTE
DANS L'ASSORTIMENT



Nous n'utilisons jamais de jus concentrés.
Et, nous travaillons depuis toujours **sans arômes.**

Depuis 2019, nous innovons avec **différentes gammes bio** :
concentrés, citronnades, thés et infusions glacés, et bien sûr, jus et confitures.

CHARTER RSE

UN ENGAGEMENT DURABLE

UNE PRODUCTION RESPONSABLE



Nos bouteilles sont conçues à partir de
70% de verre recyclé.



Tous nos déchets recyclables sont triés par nos soins.

Les déchets organiques sont valorisés en compost pour être ensuite
épandus en fertilisants organiques.

Nous sommes attentifs à **notre consommation d'eau** et réduisons
chaque année le ratio eau consommée par litre de jus produit.

Cette attention porte aussi sur **les produits chimiques** utilisés
dans le processus de nettoyage des locaux et des équipements.



UN ENGAGEMENT GLOBAL ET SOCIÉTAL



Nous avons remplacé nos gobelets en plastique
par **des gobelets en fibre de canne à sucre.**



Des postes dans notre usine sont aménagés
pour **les personnes en situation de handicap.**

Nous faisons régulièrement des dons pour des causes qui nous sont chères
et nous luttons contre le **gaspillage alimentaire** en travaillant
avec des associations et entreprises comme **Too Good To Go.**

CONDITIONS PARTICULIÈRES DE VENTE

CONDITIONNEMENT

Jus et boissons :

20cl / 20 unités par colis

25cl / 15 unités par colis

33cl / 12 unités par colis

75cl / 8 unités par colis

(sauf Concentrés et Pétillants de raisin : 6 unités)

100cl / 6 unités par colis

300cl / 3 unités par colis

Confitures et condiments :

60 unités par colis

Sauf sirop d'érable, miel de fleurs, confiture fraise et confiture orange / 48 unités par colis

Sauf moutarde Dijon, moutarde ancienne et mayonnaise / 72 unités par colis

280g et 300g / 6 unités par colis

680g / 6 unités par colis

MINIMUM DE COMMANDE : 6 colis

DÉLAIS DE PRÉPARATION

Jour J : Commande avant 13h00

J+1 (période hivernale) / J+2 (période estivale): Préparation de la palette

DÉLAIS ET FRAIS DE LIVRAISON

Livraison classique :

2 à 4 jours ouvrés - à compter de la date
d'expédition

Entre 6 et 11 colis : 2,50€ par colis

A partir de 12 colis : offerts

Livraison express :

24h ou 48h selon département de livraison -
à compter de la date d'expédition

Entre 6 et 11 colis : 4,50€ par colis

12 colis et plus : 2€ par colis

Livraisons effectuées par des transporteurs externes : KUEHNE NAGEL ou DB SCHENKER

Pas de livraison les week-ends, veilles de jours fériés et jours fériés

Livraisons **au pas de porte** (pas de manutention incluse)

CONDITIONS DE PAIEMENT

Paiement à 30 jours après la livraison

Aucun escompte ne sera accordé pour paiement anticipé

CONDITION DE STOCKAGE

Les cartons doivent être transportés et stockés dans un endroit sec
avec une température allant de + 2°C à + 25°C.

VALIDITÉ

Tarif valable jusqu'au 31 décembre 2024

CONTACT

ZA Les Auréats

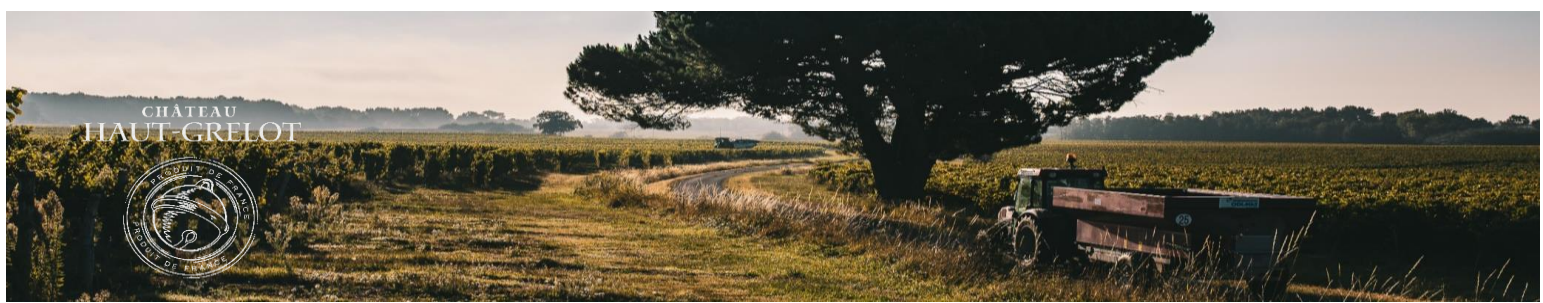
17 allée James Joule 26000 valence

Tél.: +33.(0)4 81 02 12 25 / Fax : +33.(0)4 81 02 12 20

commercial@alain-milliat.com

Commandez directement sur notre site professionnel :

pro.alain-milliat.com



CHATEAU
HAUT-GRELOT



TARIF PRO 2024 - HT FRANCO

Quantités panachables

	36	60	120	300	BIB		½ BLLE	MAG
					5L	10L	37,5 cl	1,5L
BLAYE CÔTES DE BORDEAUX								
CUVEE PRESTIGE								
L'As de Grelot 2020	10,30 €	10,10 €	9,95 €	9,85 €				21,60 €
<i>Merlot-Malbec / Caisse Bois</i>								
CUVEE PARCELLAIRE								
Belle de Blaye 2022	7,60 €	7,25 €	6,95 €	6,65 €				16,20 €
<i>100% Sauvignon blanc</i>								
Coteaux de Méthéz 2020	7,60 €	7,25 €	6,95 €	6,65 €				
<i>100% Merlot</i>								
Pin Franc 2020	7,60 €	7,25 €	6,95 €	6,65 €				
<i>100% Malbec</i>								
Chemin de l'Estuaire 2020	7,60 €	7,25 €	6,95 €	6,65 €				
<i>100% Cab sauv</i>								
Boir Pour Voir 2022 / 2023	7,60 €	7,25 €	6,95 €	6,65 €				
<i>100% Sauvignon Gris</i>								
CUVEE SELECTION								
Blanc 2022 Sauvignon blanc	5,80 €	5,50 €	5,40 €	5,20 €			50CL	
Rouge 2020 Merlot-Cab Sauvignon	5,80 €	5,50 €	5,40 €	5,20 €			4,30 €	12,60 €
PREMIERE CUVEE								
Blanc 2023	4,60 €	4,40 €	4,00 €	3,80 €	19,00 €	37,50 €	2,70 €	10,20 €
<i>Sauvignon / Sémillon</i>								
P'tit Grelot 2022-23	4,80 €	4,60 €	4,20 €	4,00 €				
<i>Rosé Malbec IGP Atlantique</i>								
Bouches baies 2023	4,80 €	4,60 €	4,20 €	4,00 €	19,00 €	37,50 €		
<i>Bordeaux Clairet - Cabernet franc</i>								
Rouge 2020	4,80 €	4,60 €	4,20 €	4,00 €	19,00 €	37,50 €	2,70 €	
<i>Merlot/ Cab Sauvignon</i>								
BORDEAUX								
Rouge 2021 Merlot/ Cab Sauv	4,10 €	3,90 €	3,60 €	3,40 €	15,00 €	29,00 €		
CREMANT DE BORDEAUX								
Brut ou Demi-sec	7,00 €	6,70 €	6,50 €	6,30 €				
Rosé	7,00 €	6,70 €	6,50 €	6,30 €				

Palletisation	
Carton de 6	12 par couche
Carton de 12	5 par couche
Bib 5L	35 par couche
Bib 10L	24 par couche

OFFRE BIB	
5L ou 10L	
15+1 Offert	

Conditions générales de vente :

- SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE EN DATE DE LA COMMANDE
- PAIEMENT A 30 JOURS DATE DE FACTURE
- PAIEMENT A 30 JOURS FIN DE MOIS PAR TRAITE
- SUPPLEMENT CAISSE BOIS 1 MAGNUM = 4,00 € l'unité
- SUPPLEMENT COFFRET CARTON 1 MAGNUM = 1,00 € l'unité



EARL JOEL BONNEAU
28 Les Grelauds 33820 St Ciers sur Gironde
05 57 32 65 98 - jbonneau@hautgrelot.fr

DOMAINE SAINT-GERMAIN



Vins de Savoie Bio

Route du Col du Frêne
73250 Saint-Pierre d'Albigny

Téléphone : 04 79 28 61 68

Courriel : vinsstgermain1@aol.com

Raphaël Saint-Germain : 06 10 71 13 85



GAMME ENCHANTEUSE & GOURMANDE			
		Volume	PU HT
CRAC BOUM BU BLANC <i>la skieuse</i>	4 Cépages...	75cl	7,95 €
CRAC BOUM BU ROUGE <i>le cycliste</i>	4 Cépages...	75cl	7,95 €

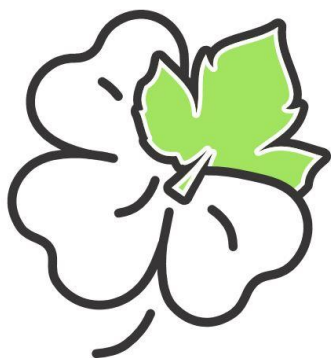
GAMME SPECIALITE DE SAVOIE			
	Cépage	Volume	PU HT
ROUSSETTE DE SAVOIE	Altesse	75cl	9,20 €
MONDEUSE BLANCHE	Mondeuse blanche	75cl	9,80 €
CHIGNIN BERGERON	Roussane	75cl	14,50 €
ROSE DE MONDEUSE	Mondeuse noire	75cl	7,95 €
PINOT NOIR	Pinot noir	75cl	9,20 €
LES TAILLIS	Mondeuse noire	75cl	8,95 €
LE PIED DE LA BARMÉ	Mondeuse noire	75cl	10,20 €
PERSAN	Persan	75cl	11,20 €
NOS BULLES			
	Cuvée	Volume	PU HT
COQUELICOT (<i>Méthode ancestrale</i>)		75cl	11,50 €
LES BULLES D'HORTENSE Crémant de Savoie	élevage 48 mois sur latte	75cl	14,50 €

NOS VINS D'HAUTEURS : PAR DELA LES VERSANTS			
MOZAIQUE ESPIEGLE DE CEPAGES VALDOTAINS, VALAISANS & SAVOYARDS			
BLANC	Petite Arvine, Roussane, Viognier....	75cl	14,50 €
ROUGE	Gamaret, Pinot noir, Mondeuse...	75cl	14,50 €

Vin Bio certifié par Ecocert FR-Bio-01

sauf les bulles (vignes reprises et en conversion)

prix départ cave












DOMAINE FOND CROZE

**TARIFS FRANCO
2024**

***PRIX EN EURO
FRAIS DE LIVRAISON INCLUS
COMMANDE MINIMUM DE 72 BOUTEILLES***






NOS VINS ROUGES

IDENTIFICATION	MILLESIME	NOTES	PRIX UNITAIRE
OFF Vin de France 	2022	Fraicheur, gourmandise et sans sulfites ajoutés Idéal pour accompagner vos apéritifs	5.50
CONFIDENCE Côtes du Rhône 	2022	Grenache, Syrah Fruité, gourmand avec une belle fraîcheur	50 CL 4.50 75 CL 5.10
ROMANAISE Côtes du Rhône Villages Vaison-la Romaine 	2021	Sélection Grenache Equilibré, belle rondeur avec des notes de fruits rouges	6.70
LES VIEUX CEPS DE RAYMOND Côtes du Rhône Villages Vaison-la Romaine 	2022	Sélection Carignan L'Expérience ... Vieilles parcelles de Carignan âgée de plus de 60 ans.	6.70
SHYRUS Côtes du Rhône Villages Vaison-la Romaine 	2022	Sélection Syrah Chaleureux, épicé et harmonieux	6.70
MOZAÏK Côtes du Rhône Villages Vaison-la Romaine 	2021	Grenache, Syrah, Carignan Une « Mozaïk » des cépages, exprimant toute la complexité de notre versant Nord.	6.70
PARADOXE Vin de France 	2022	100% Marsellan <i>"C'est avec de petites choses que l'on peut faire de grandes choses"</i> Une bouteille avant gardiste pour un résultat surprenant...	11.50
CAIRANNE Cru des Côtes du Rhône 	2022	Grenache, Carignan, Mourvèdre Intense sur des tanins ronds et suaves	8.5
RASTEAU Cru des Côtes du Rhône 	2021	Grenache, Syrah, Mourvèdre Généreux, puissant et soyeux	8.5
APHRODITE Côtes du Rhône Villages Vaison-la Romaine 	2020	Sélection des meilleurs Syrah du Versant Nord, associées à la finesse de nos Viognier. Laissez vous séduire par la finesse intense de cet assemblage hors du commun.	20
RASTEAU - LE HAUT PLATEAU Cru des Côtes du Rhône 	2018	Sélection des meilleurs Grenaches sur les hauteurs de Rasteau Ample, puissant, chaleureux avec une longueur exceptionnelle	20




DOMAINE FOND CROZE


NOS VINS BLANCS

CONFIDENCE Côtes du Rhône		2023	Grenache blanc, Marsanne, Viognier Fraicheur, finesse et minéralité	6.5
CHARDONNAY IGP Méditerranée		2022	Elégant, fin et aromatique	7.50
VIOGNIER Vin de France		2023	Délicat, parfumé et vif	7.50






NOS VINS ROSÉS

5 SENS Côtes du Rhône		Grenache, Mourvèdre Fruité, fraicheur aromatique avec une belle acidité	5.10
---------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------	-------------

LES BULLES

LES BULLES VIN DE FRANCE		Grenache, Caladoc Des bulles fines et élégantes avec une belle acidité	6.90
------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	-------------



NOS MAGNUMS

5 SENS – ROSE Côtes du Rhône		2022	Grenache, Mourvèdre Fruité, fraicheur aromatique avec une belle acidité	10.50
CONFIDENCE ROUGE Côtes du Rhône		2021	Grenache, Syrah Fruité, gourmand avec une belle fraicheur	10.50
SHYRUS Côtes du Rhône Villages Vaison-la Romaine		2021	Sélection Syrah Chaleureux, épicé et harmonieux	18
RASTEAU Cru des Côtes du Rhône		2021	Grenache, Syrah, Mourvèdre Généreux, puissant et soyeux	22
RASTEAU - LE HAUT PLATEAU Cru des Côtes du Rhône		2019	Sélection des meilleurs Grenaches sur les hauteurs de Rasteau / Production limitée : 100 dans le monde Ample, puissant, chaleureux avec une longueur exceptionnelle	45



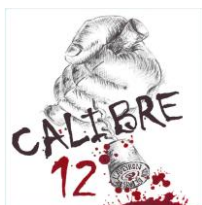
DOMAINE
FOND CROZE

NOS BAG-IN-BOX

ROSÉ IGP MÉDITERRANÉE 	2022	5 LITRES	15
		10 LITRES	25
ROUGE Côtes du Rhône 	2022	5 LITRES	16
		10 LITRES	29

TARIFS PROFESSIONNELS 2024

Ghislain Montrosier : Vigneron à Compeyre, village aux 200 caves à fleurine et toits de lauze. Dans la vallée du Tarn, au pied des contreforts du Larzac.



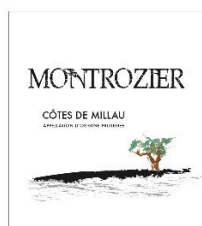
CALIBRE 12 : IGP de l'Aveyron, « la cuvée Canon »

Cette bouteille représente l'amitié, le pays et le partage.

Superficie 6,5Ha : Rouge : 45% syrah-35% gamay-20% fer servadou Blanc : 100% Chenin

Élevage rouge : cuve Inox 9 mois, léger collage, filtration, marquage au SO₂ (28000 bouteilles, 1000 magnums, 100 jéros)

Élevage blanc : cuve Inox et fût de 400L, léger collage, filtration, marquage au SO₂ (1500 bouteilles)



MONTROZIER : AOP Côtes de Millau 2021, « la cuvée Hommage »

Cette bouteille représente l'histoire viticole de la vallée du Tarn, par son assemblage et sa forme « bordelaise ».

Superficie 1Ha : les plus Vieilles Vignes de syrah, gamay, cabernet sauvignon.

Élevage : cuve Inox 12 mois, collage, filtration, marquage au SO₂ (5000 bouteilles)



100% : IGP de l'Aveyron 2021, « la cuvée Cépage »

Cette bouteille représente le mono-cépage le plus équilibré de l'année, l'expression simple et franche du terroir.

Élevage : cuve Inox 9 mois, 100% cabernet sauvignon, macération courte, collage, filtration, marquage au SO₂ (5000 bouteilles)

	Calibre 12 2022	Calibre 12 2023 (06/24)	Calibre 12 2022	Calibre 12 2021	Calibre 12 2023 (06/24)	Montrosier 2021	100% 2021
	Rosé 75cl	Blanc 75cl	Rouge 75cl	Rouge 150cl	Rouge 300cl	75cl	75cl
DEPART 60	5,70 €	9,90 €	6,95 €	15,00 €	40,00 €	6,95 €	5,95 €
DEPART 120	5,50 €	9,70 €	6,75 €	14,60 €	40,00 €	6,75 €	5,75 €
DEPART 300	5,30 €	9,50 €	6,55 €	14,20 €	40,00 €	6,55 €	5,55 €

GHISLAIN MONTROZIER Caveau du Mas 12520 Compeyre - 06 20 14 08 46



MAS
DEL
PÉRIÉ



















FABIEN
JOUVÈS

























TARIFS CHR 2024

Prix professionnels (Prix unitaire départ cave):
Franco de port dès 60 bouteilles

Les Vins de Terroirs-VDF Blanc

CUVÉES	LABEL		BOUTEILLE 0.75 CL. HT	MAGNUM 1,5 L. HT	JEROBOAM 3 L. HT
Les Pièces Longues 2022 (VDF Blanc)	 	DISPO.	-	27.00 €	62.60 €
Les Pièces Longues 2023 (VDF Blanc)	 	2022 Sortie le 01/09/2024	13.00 €	27.00 €	62.60 €
Haut Berba 2021 (VDF Blanc)	 	DISPO.	13.00 €	27.00 €	62.60 €
Haut Berba 2022 (VDF Blanc)	 	2022 Sortie le 01/09/2024	13.00 €	27.00 €	62.60 €
Orange Voilée 2022 (Macération) (VDF Orange)	 	DISPO.	19.50 €	40.00 €	87.30 €
Orange Voilée 2023 (Macération) (VDF Orange)	 	2023 Sortie le 01/09/2024	19.50 €	40.00 €	87.30 €
Orange Voilée Grès 2022 (Macération) (VDF Orange)	 	DISPO.	22.75 €	-	-
Orange Voilée Grès 2023 (Macération) (VDF Orange)	 	2023 Sortie le 01/09/2024	22.75 €	-	-

Les Vins de Terroirs-VDF Rouge-Les Parcellaires-AOC CAHORS

SM Syrah-Malbec 2022 (Barret & Jouvès)		DISPO.	19.50 €	-	-
Les Escures Malbec 2022	 	DISPO.	9.75 €	20.50 €	49.60 €
Les Escures Malbec 2023	 	2023 Sortie le 01/06/2024	9.75 €	20.50 €	49.60 €
La Roque Malbec 2022	 	DISPO.	13.00 €	27.00 €	62.60 €
La Roque Malbec 2023	 	2023 Sortie le 01/09/2024	13.00 €	27.00 €	62.60 €
Autochtones 2022 (VDF Rouge)	 	DISPO.	13.00 €	27.00 €	62.60 €
Autochtones 2023 (VDF Rouge)	 	2023 Sortie le 01/06/2024	13.00 €	27.00 €	62.60 €
Amphore Malbec 2022	 	(Dernier millésime)	19.50 €	40.00 €	87.30 €
Amphore Grès Malbec 2022	 	(Dernier millésime)	22.75 €	-	-
Les Acacias Malbec 2021	 	DISPO.	19.50 €	40.00 €	87.30 €
Les Acacias Malbec 2022	 	2022 Sortie le 01/09/2024	19.50 €	40.00 €	87.30 €
B763 Malbec 2021	 	DISPO.	39.00 €	79.00 €	165.30 €
B763 Malbec 2022	 	2022 Sortie le 01/09/2024	39.00 €	79.00 €	165.30 €

A Thousand Gods - NZ wines

VINS DE NOUVELLE ZELANDE

BOUTEILLE 0.75 CL. HT

BLANC

24.03 €

LOVE LETTERS

-

XO

-



WWW.ATHOUSANDGODS.COM

1/106 Blighs Rd. Strowan. Christchurch 8052. NZ

bonjour@athousandgods.com

Vins de terroirs, naturels et vivants

Le bourg 46090 Trespoux-Rassiels • Tél. : 05 65 30 18 07 • 06 86 66 10 74 • contact@masdelperie.com • www.masdelperie.com













































MAS
DEL
PÉRIÉ





FABIEN
JUVES

TARIFS CHR 2024
Prix professionnels (Prix unitaire départ cave):
Franco de port dès 60 bouteilles

Les Vins de Printemps

CUVÉES	LABEL		BOUTEILLE 0.75 CL. HT	MAGNUM 1,5 L. HT	JEROBOAM 3 L. HT
BIB 5 L (VDF Rouge)	 	DISPO.	21.45 € (5L)	-	
Haute Côt(e) de Fruit 2022/2023 Et/ou conversion AB (AOC Cahors)	 	DISPO.	7.00 €	15.04 €	38.70 €
Les Agudes 2022 (VDF Blanc)	 	DISPO.	7.80 €	16.47 €	41.50 €
Les Agudes 2023 (VDF Blanc)	 	2023 Sortie le 01/02/2024	7.80 €	16.47 €	41.50 €
Skin Contact (Macération) 2022 (VDF Orange)	 	DISPO.	-	20.80 €	49.60 €
Skin Contact (Macération) 2023 (VDF Orange)	 	2023 Sortie le 01/02/2024	9.75 €	20.80 €	49.60 €
A Table!!! 2022 Clairnet/Rosé (VDF Rouge)	 	DISPO.	7.80 €	16.47 €	41.50 €
A Table!!! 2023 Clairnet/Rosé (VDF Rouge)	 	2023 Sortie le 01/02/2024	7.80 €	16.47 €	41.50 €
Soif d'Ailleurs 2022 (VDF Rouge)	 	DISPO.	9.75 €	20.80 €	49.60 €
Soif d'Ailleurs 2023 (VDF Rouge)	 	2023 Sortie le 01/06/2024	9.75 €	20.80 €	49.60 €
Nectar des Dieux 2022 (VDF Blanc)	 	DISPO.	9.75 € (1 L)	-	-
Nectar des Dieux 2022 (VDF Blanc)	 	2023 Sortie le 01/02/2024	9.75 € (1 L)	-	-
Nectar des Dieux 2022 (VDF Rouge)	 	DISPO.	9.75 € (1 L)	-	-
Nectar des Dieux 2022 (VDF Rouge)	 	2023 Sortie le 01/02/2024	9.75 € (1 L)	-	-
Tu Vin Plus Aux Soirées 2022 (VDF Rouge)	 	DISPO.	7.80 €	16.47 €	41.50 €
Tu Vin Plus Aux Soirées 2023 (VDF Rouge)	 	2023 Sortie le 01/02/2024	7.80 €	16.47 €	41.50 €
You Fuck My Wine 2022 (VDF Rouge)	 	DISPO.	7.80 €	16.47 €	41.50 €
You Fuck My Wine 2023 (VDF Rouge)	 	2023 Sortie le 01/02/2024	7.80 €	16.47 €	41.50 €
Somnam'bulles Rosé Pet'Nat (VDF Rouge)	 	DISPO.	11.05 €	24.10 €	-
Somnam'bulles Blanc Pet'Nat (VDF Blanc)	 	DISPO.	11.05 €	24.10 €	-
Capsule Pet'Nat (VDF Blanc)	 	DISPO.	13.00 €	28.00 €	-

Les Spiritueux

Ratafia (VDL Rouge) de Malbec	 	DISPO.	13.00 €	-	-
Ratafia (VDL Blanc) de Petit et Gros Manseng	 	DISPO.	13.00 €	-	-
Marc de Malbec 50 cl	 	DISPO.	39.00 €	-	-
Fine de Malbec 50 cl	 	DISPO.	39.00 €	-	-
Gin de Malbec 50 cl	 	DISPO.	39.00 €	-	-

Les Jus de raisin

Pur jus de raisin (Malbec) 1 L	 	DISPO.	5.85 €		
Pur jus de raisin (Chasselas) 1 L	 	DISPO.	5.85 €		

Vins de terroirs, naturels et vivants

DOMAINE COQUELICOT

ROUSSEAU
GRÉGOIRE
0622641614
24610 CARSAC

Dans le far west périgourdin, plateau sauvage entouré de forêts, le domaine coquelicot s'épanouit depuis 2007.

Depuis sa création, la culture biologique et la vinification naturelle servent de fil d'Ariane pour l'expression des terroirs.

Riche de 4 hectares, le vignoble se structure au fil des saisons.

L'agroforesterie accompagne les nouveaux nés de nos terres : riesling, pineau d'Aunis, Syrah, et sauvignon blanc.

Quelques 1000 arbres ont déjà été plantés.

Parce que la viticulture ne se fera pas sans transition agronomique et sociale, nous travaillons chaque matin dans l'accompagnement de nos plantes à un nouveau climat, un nouveau monde.

Dans nos vins, on y trouve de la passion, du terroir, de l'écologie, des rêves et des emplois....

Estampe 2020

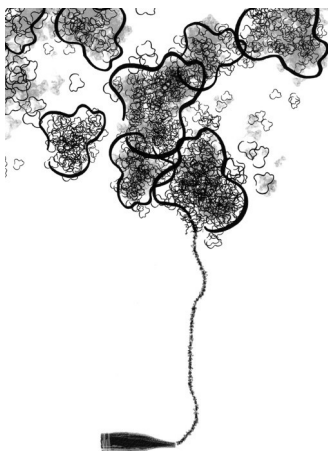
6,95 HT

Un plateau où se mêlent Merlot et Cabernet franc à parts égales.

Ils s'observent chaque matin.

Exposés au vent, les rameaux qui s'expriment livrent bataille. Et qui rougira le premier.

*Finalement, sur ces argiles blanches et profondes, ils s'exclameront les mêmes jours.
L'un donnera le fruit, le second la délicatesse du velours.*



Lilas 2021

9 HT

Un coteau fût planté de Merlot.

À l'abri du soleil brûlant de l'après-midi, les dames de onze heures se mélangent chaque matin à cette vigne trentenaire. Le climat est plus frais, il domine les étangs du contrebas.

Vendangés tardivement, les fruits sont riches, d'un noir profond et les tanins plus expressifs.

Bien élevé, pas toujours sage, le vin y verra le bois et la terre.



Fusain 2020

15 HT

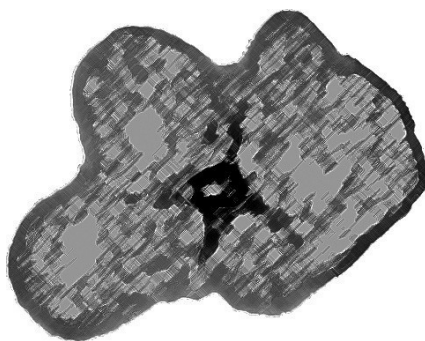
Il y a ça et là des terroirs exceptionnels. Fusain en fait partie.

La chance d'avoir ce coteau de 2 hectares.

Plein nord, ces calcaires à astéries qui dominent la vallée sont très frais. De l'aube jusqu'au couchant, le silence envahit ces vieux merlots. 60 ans qu'ils fissurent la dalle calcaire comme pour produire une mélodie.

Leur récolte sonnera la fin des vendanges.

Précision et minéralité naîtront en demi muids....



ESTOUBLON

FONDÉ EN 1489



TARIF PROFESSIONNEL 2024

DU 08/01/2024 AU 30/06/2024

FRANCO 500€ HT OU 36 COLS DE VIN PANACHABLES • COMMANDE AVEC COLISAGE COMPLET

ROSEBLOOD

D'ESTOUBLON



				PU	36	60	120	PVC
SOURCE DE ROSEBLOOD ROSÉ • IGP MÉDITERRANÉE <i>Également disponible avec un bouchon à vis en 75cl</i>	2022-2023	75cl	x6	7,30€	6,90€	6,70€	6,25€	13,00€
	2022-2023	150cl	x3	16,75€	15,90€	15,50€	14,60€	29,00€
ROSEBLOOD ROSÉ • AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE <i>Millésime 2023 disponible à partir de Mars 2024</i>	2023	75cl	x6	9,95€	9,60€	9,30€	8,90€	17,50€
	2023	150cl	x3	21,90€	21,20€	20,60€	19,80€	39,00€
	2023	300cl	x1	47,80€	46,40€	45,20€	43,60€	88,00€
	2023	600cl	x1	125,00€				240,00€
ROSEBLOOD BLANC • AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE	2022-2023	75cl	x6	9,95€	9,60€	9,30€	8,90€	17,50€
	2022-2023	150cl	x3	21,90€	21,20€	20,60€	19,80€	39,00€
1489 ROSÉ • AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE <i>Millésime 2023 disponible à partir de Juin 2024</i>	2023	75cl	x6	29,00€	28,00€	27,00€	26,00€	57,00€
	2023	150cl	x3	60,00€	58,00€	56,00€	54,00€	120,00€
	2023	300cl	x1	130,00€				260,00€
1489 BLANC • AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE	2022	75cl	x6	29,00€	28,00€	27,00€	26,00€	57,00€

NOS VINS



CHÂTEAU D'ESTOUBLON



				PU	36	60	120	PVC
CHÂTEAU D'ESTOUBLON ROSÉ • AOP LES BAUX-DE-PROVENCE	2022 - 2023	75cl x6		12,90€	12,20€	11,80€	11,45€	25,50€
	2022 - 2023	150cl x3		27,90€	26,50€	25,80€	25,00€	53,00€
	2022	300cl x1		55,00€	54,00€	52,00€	51,00€	110,00€
DOMAINE D'ESTOUBLON BLANC • IGP ALPILLES	2020	75cl x6		16,60€	15,00€	14,60€	14,30€	31,50€
	2019	150cl x1		39,30€	38,30€	37,30€	35,30€	73,50€
CHÂTEAU D'ESTOUBLON ROUGE • AOP LES BAUX-DE-PROVENCE	2019	75cl x6		15,30€	14,70€	14,30€	13,90€	29,50€
	2019	150cl x1		38,80€	37,90€	36,80€	34,80€	70,50€
DOMAINE D'ESTOUBLON - 100% GRENACHE BLANC • IGP ALPILLES	2018	75cl x6		17,10€	16,00€	14,90€	14,40€	32,50€

LA RÉSERVE D'ESTOUBLON



				PU HT	36	60	120	PVC
LA RÉSERVE D'ESTOUBLON ROUGE • IGP MÉDITERRANÉE	2022	75cl x6		6,20€	6,10€	5,70€	5,40€	12,50€
	2022	150cl x3		13,50€	13,20€	12,80€	12,50€	26,00€
LA RÉSERVE D'ESTOUBLON BLANC • IGP MÉDITERRANÉE	2022	75cl x6		6,20€	6,10€	5,70€	5,40€	12,50€
	2022	150cl x3		13,50€	13,20€	12,80€	12,50€	26,00€

NOS HUILES D'OLIVE



RÉCOMPENSÉES

«Meilleure huile d'olive du monde»
2020, 2021, 2022, 2023

AOP VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE

Huile d'Olive Vierge Extra



			PU HT	PVC
AOP BIO	50cl	x6	21,90€	39,90€
NOUVELLE RÉCOLTE	50cl	x6	22,50€	41,50€
Non Filtrée				

GRANDS CONTENANTS

Huile d'Olive Vierge Extra



			PU HT	PVC
KORONEIKI	175cl	x2	50,00€	90,00€
KORONEIKI	450cl	x1	220,00€	390,00€

MONOVARIÉTALES

Huile d'Olive Vierge Extra



	20cl	PVC	50cl	PVC	100cl	PVC
	x6		x6		x4	
PICHOLINE	12,50€	22,50€	21,10€	39,00€	42,50€	73,00€
SALONENQUE	12,50€	22,50€	21,10€	39,00€		
GROSSANE	12,50€	22,50€	21,10€	39,00€		
BOUTEILLAN	12,50€	22,50€	21,10€	39,00€		
BÉRUGUETTE	12,50€	22,50€	21,10€	39,00€		
KORONEIKI	9,50€	17,00€	17,00€	29,50€	25,00€	47,00€

FLACONS COUTURE

Huile d'Olive Vierge Extra



DISPONIBLES À PARTIR DE JUIN 2024

			PU HT	PVC
	SPRAY 10cl			
	HUILE OLIVE VIERGE EXTRA	x12	14,10€	25,50€
KORONEIKI	VINAIGRE DE VIN ROUGE	x12	11,00€	19,50€
	HUILE OLIVE SAVEUR TRUFFE	x12	15,00€	28,00€

ARÔMATISÉES

Thym, Citron, Ail, Basilic, Piment d'Espelette



		PU HT	PVC
20cl	x6	11,00	19,50€

Huile d'Olive Saveur Truffe



		PU HT	PVC
20cl	x6	12,50€	22,80€
50cl	x6	21,30€	39,50€

VINAIGRES

VINAIGRES DE VIN ROUGE ET BALSAMIQUE



			PU HT	PVC
VINAIGRE DE VIN ROUGE	20cl	x6	5,70€	13,80€
	50cl	x6	9,90€	20,40€
VINAIGRE BALSAMIQUE	20cl	x6	9,90€	22,70€
	50cl	x6	17,50€	31,90€

ÉPICERIE FINE

TAPÉADES



			PU HT	PVC
TAPÉADE NOIRE DU VIGNERON	130gr	x12	4,50€	7,90€
TAPÉADE VERTE AUX AMANDES	130gr	x12	4,50€	7,90€
OLIVES LUCQUES DU LANGUEDOC	380gr	x12	5,90€	10,20€
OLIVES PICHOLINE	350gr	x12	5,30€	11,70€

OLIVES DE TABLE



COFFRETS

COFFRET EXCELLENCE



COFFRET ÉPICURE



COFFRET DÉCOUVERTE MONOVARIÉTALES



COFFRET DÉCOUVERTE GOURMET



COFFRET SAVEURS



COFFRET DUO COUTURE



COFFRET 2 BOUTEILLES



MINI SET



			PU	PVC
COFFRET EXCELLENCE	x1		59,00€	107,00€
Château d'Estoublon Rouge 75cl - Domaine d'Estoublon Blanc 75cl - Huile d'Olive à la Truffe 20cl - Huile d'Olive Koroneiki 20cl				
COFFRET ÉPICURE	x1		38,00€	68,40€
La Réserve Blanc 75cl - La Réserve Rouge 75cl - Huile d'Olive Koroneiki 20cl - Vinaigre de Vin Rouge 20cl				
COFFRET DÉCOUVERTE MONOVARIÉTALES	3x20cl	x4	42,50€	73,50€
3 Huiles d'Olive Vierge Extra Monovariétales : Picholine, Béruguette, Bouteillan				
COFFRET DÉCOUVERTE GOURMET	3x20cl	x4	36,00€	62,50€
Koroneiki, Vinaigre Balsamique, Huile d'Olive saveur Truffe				
COFFRET SAVEURS	3x20cl	x4	38,00€	64,50€
3 Huiles aromatisées : Basilic, Citron, Thym				
COFFRET DUO COUTURE	2x10cl	x4	28,50€	50,00€
Huile d'Olive Vierge Extra & Vinaigre de Vin Rouge <small>DISPONIBLE À PARTIR DE JUIN 2024</small>				
COFFRET 2 BOUTEILLES	2x20cl	x4	25,00€	45,00€
Huile d'Olive Koroneiki & Vinaigre Balsamique				
MINI SET	2x15ml	x36	5,55€	9,50€
Huile d'Olive Vierge Extra & Vinaigre Balsamique <small>AVEC SON ÉTUI</small>				
Huile d'Olive Vierge Extra À L'UNITÉ	1x15ml	x150	2,20€	3,80€
Vinaigre Balsamique À L'UNITÉ	1x15ml	x150	2,10€	3,80€

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

La Société SOCIETE AGRICOLE DU DOMAINE D'ESTOUBLON (ci-après la « SADE »), a pour numéro de SIRET 37672001700015

ARTICLE 1 - Champ d'application

Toute commande effectuée auprès de la SADE implique l'adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente. Ces conditions peuvent être complétées ou aménagées par nos conditions particulières, et annulent toute clause contraire pouvant figurer dans les conditions d'achat, bons de commande, ou autres documents commerciaux pouvant figurer sur les documents de l'acheteur ci-après dénommé « le Client ».

ARTICLE 2 - Commandes - Tarifs

Commandes : Toute commande doit être adressée à la SADE, Service Commercial, par téléphone (+33 (0)4 90 54 64 38 / 64 00), ou par email (estoublon@estoublon.com) En cas d'annulation de la commande par le Client pour quelque raison que ce soit hormis la force majeure, l'acompte éventuel versé à la commande sera de plein droit acquis à la SADE et ne pourra donner lieu à un quelconque remboursement. Tarifs : Les prix sont en euros et s'entendent HT, hors frais de port, hors frais de manutention, et hors frais d'emballage et frais accessoires. Des conditions tarifaires particulières peuvent être pratiquées en fonctions des spécificités demandées par le Client concernant notamment les modalités et délais de livraison, ou les délais et conditions de règlement, ou si le Franco de Port n'est pas atteint. Ces conditions particulières seront alors spécifiées sur la confirmation de commande qui sera adressée au Client par la SADE. La SADE se réserve le droit de modifier la composition de certains articles et de modifier ses prix à tout moment et sans préavis, dans la mesure où elle prévient le client lors de l'envoi de la confirmation de commande.

ARTICLE 3 - Conditions et mode de paiement

Mode de règlement acceptés: Carte Bancaire ; Chèque à l'ordre de SOCIETE AGRICOLE DU DOMAINE D'ESTOUBLON ; Virement bancaire: BIC = CEPAFRPP831 IBAN = FR76 1831 5100 0008 0105 6898 295 ; Traite acceptée

Les commandes sont à régler d'avance suite à réception par le client de la confirmation de commande. Un délai de paiement peut être consenti pour les clients bénéficiant d'un compte Client auprès de la SADE. Dans ce cas, le délai de paiement convenu est celui qui figure sur la confirmation de commande envoyée par la SADE. En cas de retard de paiement et de versement des sommes dues par le Client au-delà du délai ci-dessus fixé, des pénalités de retard seront automatiquement et de plein droit acquises à la SADE. Ces pénalités seront calculées au taux annuel publié par la Banque Centrale Européenne (BCE) majoré de 10 points, sur le montant TTC du prix d'acquisition figurant sur la facture et multiplié par le nombre de jours de retard. Une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40 euros sera due, de plein droit et sans notification préalable par le Client en cas de retard de paiement, conformément aux articles L441-3 et L441-6 du Code de Commerce. Clause de déchéance du terme : si des conditions particulières de paiement ont été consenties, ces conditions deviennent caduques immédiatement en cas de retard de règlement. Clause pénale : En cas d'appel à un tiers pour effectuer le recouvrement d'une créance échue, la SOCIETE AGRICOLE DU DOMAINE D'ESTOUBLON se réserve le droit de demander au client une indemnisation complémentaire de 15% TTC du montant de la créance, avec un minimum forfaitaire de 200 euros par créance. Les intérêts de retard, indemnités et indemnisations seront exigibles sur simple demande de la SOCIETE AGRICOLE DU DOMAINE D'ESTOUBLON. En cas de non-respect des conditions de paiement figurant ci-dessus, la SADE se réserve le droit de suspendre ou d'annuler la livraison des commandes en cours. Aucun escompte ne sera pratiqué par la SADE pour paiement comptant ou dans un délai inférieur à celui figurant sur la confirmation de commande émise par la SADE, sauf condition particulière contraire figurant sur ladite confirmation de commande.

ARTICLE 4 - Logistique et Livraisons

Les commandes sont conditionnées en cartons et livrées sur palette par un transporteur. Attention : la livraison est effectuée « sur le palier ». Si la livraison nécessite une manutention particulière (dépalettisation, livraison à l'étage ou en fond de cour), merci de nous le préciser lors de la commande, afin de pouvoir vous informer des frais en sus sur la confirmation de commande. Délais de livraison : les délais de livraison sont indicatifs et indiqués en fonction des disponibilités d'approvisionnement et/ou de fabrication. Ils ne constituent en aucun cas un engagement de notre part. Ils sont en général de 5 à 10 jours ouvrables à partir de la confirmation de commande et de l'encaissement en banque du règlement, mais peuvent varier en fonction du volume de la commande (et sont alors sujets à reconfirmation de la part de la SADE). Le Client aura la possibilité, sauf cas de force majeure, d'annuler sa commande en cas de retard de livraison d'une durée supérieure à 30 jours, sans pouvoir prétendre à quelque indemnité que ce soit. La responsabilité de la SADE ne pourra en aucun cas être engagée en cas de retard ou de suspension de la livraison imputable au Client ou en cas de force majeure. La livraison est effectuée soit par la remise directe du produit au Client, soit par avis de mise à disposition, soit par délivrance à un expéditeur ou à un transporteur dans les locaux du vendeur ou dans tous autres locaux désignés.

ARTICLE 5 - Réclamations, Retours et litiges

La vérification des marchandises par le Client doit être effectuée au moment de la Réception et sous sa propre responsabilité. En cas de réclamation de toute nature, le Client émettra des réserves claires et précises qu'il notifiera par email sur l'adresse estoublon@estoublon.com dans un délai de 48h au plus tard à réception de commande. Il appartiendra au Client de fournir toute justification quant à la réalité des anomalies constatées. Toute réclamation concernant la casse et/ou le manque devra être expressément stipulée par l'émission de réserves sur le bordereau de livraison du transporteur et par réclamation adressée à la SADE. A défaut de réserves expressément émises par le Client lors de la livraison, les produits délivrés par la SADE sont réputés conformes en quantité et qualité à la commande. Tout retour de produits doit faire l'objet d'un accord formel entre la SADE et le Client.

ARTICLE 6 - Responsabilité, Garantie

La SADE apportera le plus grand soin à l'exécution de la commande et à la qualité des produits. En cas de défectuosité reconnue par elle, l'obligation de la SADE sera limitée au remplacement ou au remboursement des quantités défectueuses, sans autre indemnité. Sont exclus de la garantie les défauts et dommages résultant d'un stockage du client, de manutention par le client, de transport ou d'utilisation dans des conditions anormales ou non conformes avec la nature, les prescriptions, l'aptitude à l'emploi du produit.

Exposition / Vitrine : L'ensemble des produits en exposition/vitrine ne doivent pas être mises en vente, et ne pourront faire l'objet d'aucun remboursement. A conserver et stocker à l'abri de la chaleur et de la lumière. En vertu de l'article L3342-3 du code de santé publique, la vente d'alcool à des mineurs de moins de 16 ans est interdite. Toute personne commandant des alcools auprès de la SADE s'engage à avoir plus de 16 ans le jour de la commande. Attention : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

ARTICLE 7 - Transfert de propriété - Transfert des risques

Le transfert de propriété des produits de la SADE au profit du Client ne sera réalisé qu'après complet paiement du prix par ce dernier, et ce, quelle que soit la date de livraison des-dits produits. En revanche, le transfert des risques afférent aux marchandises est réalisé dès la remise physique des produits au Client ou au Transporteur.

ARTICLE 8 - Clause de réserve de propriété

La SADE se réserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement complet du prix, en principal et accessoire. En cas de procédure de sauvegarde, de redressement ou de liquidation judiciaire de l'acheteur, la propriété des biens livrés et restés impayés pourra être revendiquée par la SADE.

ARTICLE 9 - Clause résolutoire

En cas de défaut de paiement, 48 heures après une mise en demeure restée infructueuse, la vente sera résiliée de plein droit par la SADE qui pourra demander en référé la restitution des produits sans préjudice.

Tarifs CHR

Panachage possible

Prix HT-Franco

		36 cols	72 cols	120 cols
INCONTOURNABLE : Gamme UMA APANAGE				
AOP Pic Saint Loup				
Rouge 2021 HVE	75cl	10,70 €	9,95 €	9,14 €
	150cl	23,00 €	21,40 €	20,90 €
IGP Saint Guilhem				
Blanc 2022 HVE	75cl	9,80 €	9,15 €	8,38 €
IGP Pays d'OC				
Rosé 2023 BIO	75cl	6,80 €	6,30 €	5,25 €
	150cl	16,00 €	14,50 €	13,60 €
EXPLORATEUR : Gamme UMA HOMMAGE				
AOP Pic Saint Loup				
Rouge 2021 HVE	75cl	15,90 €	14,95 €	13,89 €
AOP Languedoc				
Blanc 2022 HVE	75cl	14,90 €	14,15 €	13,13 €
IGP Pays d'OC				
Rosé 2023 BIO	75cl	9,70 €	8,95 €	8,19 €
	150cl	19,90 €	18,70 €	17,45 €
INTEMPORELLE : Gamme DOMAINE UMA				
AOP Pic Saint Loup				
Rouge 2020 BIO	75cl	20,70 €	19,45 €	18,16 €
Rosé 2022 HVE	75cl	12,20 €	11,55 €	10,46 €
AOP Languedoc				
Blanc 2022 BIO	75cl	20,70 €	19,45 €	18,16 €
Vin de France				
Rosé 2023	75cl	12,20 €	11,55 €	10,46 €
ICONIQUE : Gamme UMA				
Vin de France				
Rosé Rouge 2022 BIO	75cl	11,20 €	10,45 €	9,61 €
Orange 2022 HVE	75cl	14,90 €	13,95 €	12,94 €
Carignan-Négrette 2021 HVE	75cl	8,60 €	7,95 €	7,24 €
Rosé Bulles 2022 HVE	75cl	9,80 €	9,15 €	8,38 €
GIN				
UMA Origine	50cl	25,70 €	24,20 €	22,68 €
UMA Huile d'Olive	50cl	15,20 €	14,20 €	13,18 €

OFFRE 5+1

Tarif Pro 2024 départ cave (jusqu'à épuisement de nos stocks)

(Annule et remplace-le précédent tarif)

Commande à partir de 24 bouteilles, frais de port : voir tarif transporteur L.V.D

Vins	Millésime	Prix HT	Conditionnement	Pré commande En nombre de bouteille
<i>Beaujolais blanc "Eparcieux Blanc"</i>	<i>2022</i>	<i>14 €</i>	<i>Bouteille</i>	<i>Dispo avril 2024</i>
Beaujolais blanc "Terroir de Châtillon"	2022	10 €	Bouteille	
<i>"Ephémère Fig 2" (blanc de macération)</i>	<i>2020</i>	<i>28.80 €</i>	<i>Bouteille</i>	<i>Dispo avril 2024</i>
Vin de France				
<i>Petnat</i>	<i>2023</i>	<i>8.60 €</i>	<i>Bouteille</i>	<i>Dispo avril 2024</i>
<i>"Ephémère Fig 1" (blouge)</i>	<i>2023</i>	<i>11.50 €</i>	<i>Bouteille</i>	<i>Dispo avril 2024</i>
Pourquoi Pas (rouge)	2022	7.90 €	Bouteille	
Beaujolais rouge				
Beaujolais is Not Dead	2022	7.90 €	Bouteille	<i>Janvier 2024</i>
La Platière	2021	8.40 €	Bouteille	
Crus du Beaujolais	Millésime	Prix HT	Conditionnement	
Moulin à Vent	2020	12.40 €	Bouteille	
Côte de Brouilly « Chardignon »	2021	12.10 €	Bouteille	
Brouilly « Les Balloquets »	2021	12.10 €	Bouteille	
Fleurie « III »	2021	13.30 €	Bouteille	
Morgon « Corcelette »	2021	12.10 €	Bouteille	
Bourgogne				
Bourgogne Pinot noir	2021	15.20 €	Bouteille	
Crémant de Bourgogne « Lune »	NM	15.20 €	Bouteille	

Une facture proforma vous sera envoyée systématiquement pour valider la pré-commande, sous réserve de stock disponible.

Coordonnées de facturation		Coordonnées de livraison	
Nom		Nom	
Contact		Contact	
Adresse		Adresse	
Code postal / Ville		Code postal / Ville	
Téléphone		Téléphone	
Mail		Mail	
Catégorie professionnelle		Jours d'ouverture (rayez le-s jour-s de fermeture)	L M M J V S
Numéro Siret		Heures d'ouverture/livraison	De à / De à

Descriptions de nos vins pages 2 et 3, CGV page 4



Toutes nos vignes sont cultivées en agriculture biologique depuis 19 ans. Nous avons fait le choix d'une vinification sans intrant. Nos vins ne sont pas filtrés, ni collés, il est donc probable que certaines cuvées aient des dépôts plus ou moins importants selon les années ; ce qui n'altère en rien la qualité gustative de celles-ci. Nous ne sulfitions pas durant la vinification et l'élevage pour conserver toutes les caractéristiques gustatives du cépage et de la fermentation. La seule dose que nous nous autorisons, quelques fois, est celle de la mise en bouteille pour protéger le vin de son transport et de ses différentes conservations. Nos vins sont naturels et fragiles, ils doivent être conservés dans de bonnes conditions de cave.

Un mot sur les millésimes :

2020 : Une année riche en soleil et pauvre en pluie. Vendanges le 25 août 2020. L'état qualitatif des raisins fut irréprochable, mais la sécheresse nous a fait diminuer la grosseur des baies. Les vinifications furent longues du fait de la présence de sucre en grande quantité, les degrés se situent entre 13 et 15%vol mais une vinification en grappes entières a permis d'obtenir des vins d'une grande digestibilité. Nous avons certainement à faire à un grand millésime de garde.

2021 : L'adage « les années se suivent mais ne se ressemblent pas » prend tout son sens. Vendanges le 20 septembre 2021. Le millésime fut marqué par un printemps précoce qui a fait débourrer la vigne plus tôt, les températures négatives du mois de mai ont entraîné une grosse perte de récolte. S'en est suivi un été fort pluvieux, avec quelques épisodes de grêles. La récolte fut donc faible, mais en contrepartie, nous avons ramassé des raisins de très bonne qualité et surtout avec un superbe équilibre sucre/acidité/pH. Les vinifications se sont déroulées facilement et les primeurs nous ont montrés la voie d'un millésime tout en délicatesse, finesse et légèreté.

2022 : Belle année malgré les fortes chaleurs. La vigne a su se défendre dès le début, les pellicules se sont épaissies et ont su grader toute la pulpe. Les quelques millimètres de pluie de la mi-août furent salvateurs et ont suffi à faire gonfler les raisins. Les jus sont frais avec de beaux équilibres.

2023 : Très belle année sur l'ensemble des vignes. Des jus gourmands et frais grâce aux cuvaisons courtes et au froid apporté sur les raisins. Un millésime d'une grande finesse.

Petnat #22 : Vin blanc pétillant naturel issu de Gamay noir à jus blanc. Une cuvée fraîche et légère, avec une bulle fine qui excite les papilles, la première mise arrive à sa fin, les prochains dégorgeages sont prévus pour mi-juin. **Epuisé**

Beaujolais Blanc « Les Eparcieux Blanc » 2021 : Cuvée issue de nos vieilles vignes de Chardonnay. Ce vin est vinifié en fût et élevé durant 12 mois. Il est un vin de grande classe, gourmand et riche avec des notes beurrées. **Epuisé**

Beaujolais Blanc « Terroir de Châtillon » 2022 : Cuvée issue de nos jeunes vignes de Chardonnay. Ce vin est vinifié en gros fûts de 350 litres durant 6 mois, son élevage plus court lui permet de garder son fruit et sa fraîcheur.

Beaujolais Blanc « Ephémère Fig 2 » 2019 : Un Beaujolais blanc en macération de Chardonnay durant 21 jours et 2 ans d'élevage. (Quantité 294 bouteilles). Une année similaire à 2020, la concentration des raisins donne à cette cuvée des notes de coings, d'abricots confits. Une cuvée qui se marie idéalement avec un plateau de fromages. **Epuisé**

VDF Ephémère Fig 1 : Une cuvée en millefeuilles de trois cépages : Gamay, Chardonnay et Pinot Noir en carbo pure, élevage en jarre en grès. Vin léger et très clair, non filtré. Un petit canon plein de fruit. **Epuisé**

VDF « Pourquoi pas » : Une cuvée de gamay vinifiée en macération carbonique. Un jus frais et léger avec une petite pointe de gaz.

Beaujolais Is Not Dead 2021 : Cuvée de Gamay vinifié en macération carbonique. Le millésime 2021 avec sa fraîcheur nous a apporté des arômes de Gamay frais et fruité, avec un petit degré et une couleur rouge légère nous avons ici un vrai canon à boire en toutes occasions. **Epuisé**

« La Platière » 2021 : Beaujolais rouge issu d'une parcelle située à Theizé en Beaujolais sur des sols argilo-calcaire. Nous avons vinifié cette cuvée avec un égrappage à 50% pour lui apporter de la puissance avec une macération plus longue, puis un élevage en fût durant un an. La Platière est une cuvée riche en fruits rouges, avec une belle puissance qui aura toute sa place dans vos vins de garde.

Moulin-à-Vent « Le Bief » 2020 : Cette parcelle est située sur la commune de Chénas au bord du Bief. Elle est vinifiée en grappe entière en cuve béton avec un élevage de 6 mois en fût. Ce vin a des notes de fruits rouges, une belle longueur en bouche et des notes de cuir.

Côte de Brouilly « Chardignon » 2021 : Année bien plus fraîche que 2020, qui apporte au gamay des sols volcaniques de la colline de Brouilly des notes plus fraîches mais toujours une belle structure.

Brouilly « Les Balloquets » 2021 : Gamay ramassés sur les granits d'Odenas, une cuvaision en grappe entière et cuve béton de 10 jours. Puis 9 mois d'élevage en vieux fûts. Les arômes sont frais et délicats.

Fleurie « III » 2021 : Assemblage de 3 parcelles sur Fleurie, cuvaisions en cuve béton, grappes entières et élevage en vieux fûts. Vin aux notes de fraises écrasées, cuvée délicate et fraîche.

Morgon « Corcelette » 2021 : Parcelle située sur le Nord de l'appellation de Morgon, l'altitude de son emplacement est avantageuse les années chaudes. Vinifié comme nos autres crus, le Morgon exprime toujours des notes de Burlat bien croquante.

Bourgogne Pinot Noir 2021 : Vinifié comme un Beaujolais : en macération carbonique. Puis un élevage d'un an en vieux fut. Ce nouveau Bourgogne conserve ses notes de Pinot tant reconnaissables, mais la macération carbonique lui apporte une belle vivacité et une digestibilité sans pareil.

Crémant de Bourgogne « Lune » : Issu de nos Chardonnay plantés sur la commune de Châtillon d'Azergues, sur son sol argilo-calcaire. Le vin de base est gourmand et riche, il est élevé en gros fûts de bourgogne blanc pour une durée de 18 mois, puis laissé sur latte durant 14 mois. La bulle est fine et les arômes de Chardonnay intenses. Crémant de Bourgogne brut nature non dosé.

Conditions générales de ventes : page suivante

Toute commande est soumise à nos conditions générales de vente. Les présentes Conditions Générales de Vente, régissent les relations commerciales entre la SARL Famille Chasselay, nommée aussi «le Vendeur», et ses Clients Professionnels.

Prix :

Nos prix sont indiqués en (€ hors taxe) Ex-Cellar. Les prix incluent capsule, bouchage, bouteille, étiquette, carton et vin. La contre-étiquette, ou toute autre demande spéciale sur l'emballage est à la charge de l'acheteur. Les références peuvent être panachées au sein de la commande par multiple de 6 bouteilles pour les cartons de 6 ou 12 bouteilles pour les cartons de 12. Toutes nos offres s'entendent dans la limite des stocks disponibles sans engagement et sauf vente entre-temps.

Commande :

Les commandes doivent se faire obligatoirement par écrit. (e-mail ou lettre postale) à l'adresse suivante : contact@domaine-chasselay.com ou adresse du siège : Famille Chasselay, 157 Chemin de la Roche – 69380 Châtillon d'Azergues. (les Conditions Générales de Vente sont considérées comme acceptées dès lors que l'Acheteur envoie sa commande par e-mail ou lettre postale). Nous vous envoyons systématiquement une facture pro-forma par e-mail après la réception de votre commande. Merci de la vérifier soigneusement. Toute commande non modifiée dans les 3 jours suivant la date d'envoi de la facture pro-forma sera considérée comme ferme et définitive. Sans réception de cette facture pro-forma les jours suivant la commande passée, merci de prendre contact avec nous de nouveau pour vérifier que la commande a bien été prise en compte et que le bon de commande est en préparation.

Facturation :

Toutes les factures sont établies en Euros (€).

La facture est envoyée par mail (par courrier uniquement sur demande de la part de l'acheteur).

Les échantillons demandés ainsi que leurs expéditions sont facturés.

Livraison/expédition :

Nos cartons quittent notre cave en parfait état, il vous appartient de vérifier l'état des colis à l'arrivée, en particulier le nombre, l'aspect extérieur des caisses et leur poids. Tous manquants, casses ou dégâts doivent être constatés par le transporteur et l'acheteur et consignés sur le document de livraison ; ne prendre livraison que "SOUS RÉSERVE", puis déclarer le sinistre dans un délai de 3 jours ouvrables, par téléphone ; si vous le pouvez, prenez des photos des dégâts constatés ou de la palette endommagées. Nous prendrons contact avec vous pour la réparation des dommages.

Le vin est un produit « vivant ». Il doit être conservé à l'abri des odeurs dans un local sec ne dépassant pas les 20°C (si possible à une température inférieure à 16°C), les bouteilles étant couchées.

Les frais de port sont exclusivement à la charge de l'acheteur. Nous travaillons avec la société Logistic Vin Distribution (L.V.D) à St Georges de Reneins (Rhône). Vous pouvez affréter la livraison par votre propre transporteur si vous le désirez sur demande.

Règlement :

Règlement de la facture pour toute première commande avant expédition.

Ensuite, règlement à 30 jours net à réception de la facture pour les autres commandes.

Aucune nouvelle commande ne sera expédiée sans le règlement de la précédente. Si les retards de règlements sont fréquemment constatés alors, nous demanderons un règlement avant expédition.

Les frais bancaires sont entièrement à la charge de l'acheteur.

Nos conditions de vente ne prévoient pas d'escompte pour paiement anticipé.

En cas de retard de paiement, sera exigible, conformément à l'article L 441-6 du code de commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur. En cas de retard de paiement, une indemnité forfaitaire de 40€ sera perçue pour frais de recouvrement (décret n° 2012-1115 du 2/10/2012). Les retards de paiement entraîneront une demande de paiement d'avance pour les commandes suivantes.

Conformément à la loi du 12 mai 1980 N° 80335, les marchandises livrées demeurent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix. Membre d'une association agréée, le règlement des honoraires par chèque est accepté.

FAMILLE CHASSELAY
123/157 Chemin de la Roche
69380 CHATILLON
Tél / 06 83 88 55 45

Mail : contact@domaine-chasselay.com Site : www.domaine-chasselay.com





AUORE BACHELET

Grands Vins de Bourgogne

TARIF DEPART CAVE (€) - Validité 31/12/2023

Cépage	Vin	Millésime	Format	Prix
PINOT NOIR	BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE	2022	75 cl	10,10
PINOT NOIR	MARANGES	2022	75 cl	12,00
PINOT NOIR	SANTENAY	2022	75 cl	15,50
PINOT NOIR	MARANGES 1 ^{ER} CRU <i>Les Clos Roussots</i>	2022	37,5 cl	8,90
PINOT NOIR	MARANGES 1 ^{ER} CRU <i>Les Clos Roussots</i>	2022	75 cl	15,50
PINOT NOIR	MARANGES 1 ^{ER} CRU <i>Les Clos Roussots</i>	2022	150 cl	34,60
PINOT NOIR	SANTENAY 1 ^{ER} CRU <i>Clos des Mouches</i>	2022	75 cl	22,90
PINOT NOIR	POMMARD	2022	75 cl	25,90
CHARDONNAY	BOURGOGNE <i>Chardonnay</i>	2022	75 cl	11,30
CHARDONNAY	SANTENAY	2022	75 cl	17,60
CHARDONNAY	SAINT AUBIN 1 ^{ER} CRU <i>En Remilly</i>	2022	75 cl	24,10
CHARDONNAY	PULIGNY-MONTRACHET	2022	75 cl	29,90
CHARDONNAY	CHASSAGNE-MONTRACHET	2022	75 cl	29,90
CHARDONNAY	MEURSAULT <i>Les Petits Charrons</i>	2022	75 cl	29,90

Tout millésime épuisé sera dans la limite du possible remplacé par le suivant

25, rue de Narosse 21590 SANTENAY

Port : 06 13 83 69 07

contact@auore-bachelet.com

www.auore-bachelet.com

Domaine du Puy de l'Ours

Ces tarifs s'entendent départ cave et sont valables jusqu'au 31/12/2023

Vin	Couleur	Cépage	Prix HT par bouteille
Vin de France Blanc de Noirs l'Absurde	Blanc	Pinot Noir	23,00 €
Côte de Beaune Les Monsnières	Blanc	Chardonnay	30,00 €
Savigny Village Les Goudelettes	Blanc	Chardonnay	31,00 €
Savigny Village Clos des Godeaux	Rouge	Pinot Noir	30,00 €
Savigny Village les Follettes	Rouge	Pinot Noir	30,00 €
Savigny 1er cru Les Lavières	Rouge	Pinot Noir	35,00 €

15 Rue Paul Maldant
21420 Savigny-lès-Beaune



DOMAINE JEAN DAUVISSAT

PÈRE ET FILS



	MILLÉSIME	NOTES	BOUTEILLE CIRÉE 75CL
PETIT CHABLIS	2022		13.00 €

DISPONIBLE FEVRIER 2024 : 18 MOIS D'ELEVAGE

CHABLIS	2022		13.60 €
CHABLIS « BAS DE FOURCHAUME »	2022		14.20 €
CHABLIS « MONT-MAIN SOURDELLE »	2022		14.20 €
CHABLIS « LES TERROIRS DE LA CHAPELLE »	2022		14.20 €

DISPONIBLE OCTOBRE 2024 - 24 MOIS D'ELEVAGE:

CHABLIS « LES TIERCES »	2022	NOUVELLE CUVÉE	14.20 €
CHABLIS « HÉRITAGE »	2022		15.30 €
CHABLIS PREMIER CRU « CÔTE DE LÉCHET »	2022		23.60 €
CHABLIS PREMIER CRU « MONTMAINS »	2022		23.60 €
CHABLIS PREMIER CRU « VAILLONS »	2022		23.60 €
CHABLIS PREMIER CRU « FOURCHAUME »	2022		24.70 €

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



FR – BIO – 10

TARIFS PRO FRANCE HT

VALIDITÉ ANNÉE 2024

SOUS ALLOCATION



**TARIF PROFESSIONNELS HT - Hors transport - Du 1 janvier au 30 juin
2024**

Les vins	Petit Chablis 2022 <i>Appellation D'Origine Protégée</i>	Chablis 2022 <i>Appellation D'Origine Protégée</i>	Chablis <i>Appellation D'Origine Protégée</i> Cairn 2022	Chablis Premier Cru <i>Appellation D'Origine Protégée</i> Beuroy 2022	Chablis Premier Cru <i>Appellation D'Origine Protégée</i> Côte de Savant 2022
Prix HT à l'unité/75cl	14.15 €	16.50 €	20.60 €	23.60 €	27.45 €
Information	-	Quantités limitées	Quantités limitées	Sur Allocation	Sur Allocation

Conditions Générales de Vente :

- Règlement à la commande
- Cartons de 6 bouteilles.
- Millésime et quantités très limités
- Frais de port en sus

Guillaume Michaut

Vigneron à Beines F89800 Chablis – Bourgogne
contact@47n3e.fr
Grands Vins de Bourgogne
www.47n3e.fr

Tarifs Professionnels

Du 01/01/2024 au 31/12/2024

Brut Tradition



Avec 65% de Pinot Noir, 20% de Meunier, 15% de Chardonnay, selon nos ratios de plantation, cet assemblage est le plus représentatif de notre exploitation.

Élégant et frais, il est idéal pour l'apéritif.

Dosage 6g/L

Coup de cœur guide Hachette 2020
Coup de cœur guide Hachette 2023



15.40 € HT

Brut Réserve



Composé majoritairement de Pinot Meunier, cette cuvée de tous les instants est élaborée avec 40% de vin de réserve. Grâce à son ampleur en bouche et sa vinosité, ce champagne peut vous accompagner de l'apéritif au dessert.

Dosage 8g/L

2 étoiles au guide Hachette 2020

Bouteille : **17.00 € HT**

Magnum : **38.90€ HT**

Demies : **9.90€ HT**



Brut Rosé



Né de l'assemblage de raisins noirs et blancs, notre Champagne Rosé est composé de 50 % de Pinot Noir, 30% de Meunier et 20% de Chardonnay.

Intense, il saura ravir les gourmets avec sa palette aromatique de fruits rouges frais.

Dosage : 9g/L

18.70 € HT



100% Chardonnay, le Blanc de Blancs est issu de l'assemblage de deux parcelles : Les Buires, en plaine, vinifiés en cuve inox (60%) et les Bultrus, en coteaux vinifiés en fût de chêne (40%). Un champagne non dosé pour montrer toute son authenticité, avec son ampleur, sa puissance, et un subtil mélange de fleurs et d'épices.

1 étoile au guide Hachette 2021

Dosage : 0g/L

22.00 € HT



Tarifs Professionnels

Du 01/01/2024 au 31/12/2024

Prestige



Élégant et raffiné, ce Champagne d'exception, composé de 50% de Pinot Noir et de 50% de Chardonnay est élaboré uniquement les meilleures années.

Composé de 15% de fût de chêne, ce champagne structuré et floral offre une belle longueur en bouche.

Dosage : 8g/L



Médaille d'argent Concours Agricole Paris 2022



2 étoiles au guide Hachette 2023

22.60 € HT

Blanc de Noirs 2015



Champagne blanc obtenu par pressurage direct de deux cépages noirs : 80% de Pinot Noirs et 20% de Meuniers.

Champagne très fin, aux notes de fruits secs (amande, noix blanche) et une bouche fraîche et vive où le terroir est mis en valeur par sa minéralité.

Dosage : 4g/L

24.30 € HT

Pitance 2016



Cette cuvée Blanc de Blancs millésimé est issue d'une seule parcelle, surnommée « la Pitance » par son travail laborieux.

Il en résulte une cuvée vinifiée à 100% en fût, dont la finesse et la minéralité surprendront les amateurs.

Dosage : 3g/L

29.90 € HT

Parthéna



75% de Pinots Noirs et 25 % de Chardonnay composent cette cuvée.

Son nom provient de la déesse grecque de la virginité. Car si elle est vinifiée à 100% en fût, elle est élaborée sans sulfites, sans collage, sans filtration et sans dosage.

Un champagne complexe et insolite.

Dosage : 0g/L

42.00 € HT

Domaine des Marnes Blanches

TARIF PRO 2023 au 01/08/2023
(HT par bouteille)

Nos vins blancs ouillés - Côtes du Jura

Chardonnay 2022 « Les Molates » Terroir de marnes du Lias, vinifié et élevé en foudre pendant 10 mois	11.50 €
Chardonnay 2020 « En Quatre Vis » Terroir de marnes du Lias, vinifié et élevé en demi-muids pendant 22 mois	14.50 €
Chardonnay 2021 « Les Normins » Terroir de calcaire à gryphées, vinifié et élevé en demi-muids pendant 22 mois	17.95 €
Chardonnay 2020 « En Levrette » Terroir argilo-calcaire, vinifié et élevé en fûts pendant 22 mois	17.95 €
Savagnin 2020 « En Quatre Vis » Terroir de marnes du Lias, vinifié et élevé en ceuf béton et foudre pendant 22 mois	16.70 €
Savagnin 2020 « Aux Bois » — (dispo 24) Terroir de marnes avec éboulis calcaires, vinifié et élevé en fûts pendant 22 mois	19.00 €
Savagnin 2020 « En Jensillard » (dispo 18) Terroir argilo-calcaire, vinifié et élevé en fûts pendant 10 mois	19.00 €
Macération 2022 « En Quatre Vis » (dispo 24) Terroir de marnes du Lias, macération de Chardonnay et 20 % Savagnin pendant 15 jours en grappes entières, élevage en foudre pendant 22 mois	15.90 €

Nos vins blancs de voile - Côtes du Jura

Savagnin 2018 Terroir de marnes du Lias, élevé en fûts sous voile pendant 48 mois	23.00 €
Vin Jaune 2016 62 cl Terroir de marnes du Lias, élevé en fûts sous voile pendant 84 mois	40.50 €

Nos vins rouges - Côtes du Jura

Poulsard 2022 " (dispo 48) Macération en grappes entières, élevé en foudre et en fûts pendant 10 mois	13.80 €
Pinot Noir 2022 (dispo 36) Macération en grappes entières, élevé en fûts pendant 10 mois	15.60 €
Trousseau 2022 (dispo 48) Macération en grappes entières, élevé en demi-tuils pendant 10 mois	18.00 €

Nos vins effervescents

Crémant du Jura	11.20 €
100% chardonnay, méthode traditionnelle, millésime 2020, 18 à 30 mois sur lattes	
Crémant du Jura Réserve	13.80 €
100% chardonnay, vinifié et élevé en demi muids, méthode traditionnelle, millésime 2019, 30 à 48 mois sur lattes	

Nos vins liquoreux

Macvin du Jura Blanc	12.10 €
Vin muté, 2/3 jus de raisin (chardonnay et savagnin) et 1/3 vieux marc, élevage en fûts pendant 36 mois	
Vin de Paille 2019 37.5 cl	20.70 €
Passerillage de chardonnay et savagnin pendant 6 mois, vinifié et élevé 36 mois en fûts	



COUP
"JUS

Notre négoce

Rabbit 2022	9.20 €
100% jacquère, vinifié et élevé en œuf béton pendant 10 mois	
Monkey 2021	9.20 €
Assemblage de pinot blanc et auxerrois, vinifié et élevé en demi-muids pendant 10 mois	
Zeus 2022	9.20 €
100% grenache, macération en grappes entières, vinifié et élevé en demi-muids et fûts pendant 10 mois	
Dionysos 2021	9.20 €
100% gamay, macération en grappes entières, vinifié et élevé en demi-muids et fûts pendant 10 mois	
Bulle ton body	9.20 €
Pétillant naturel pinot blanc et auxerrois	



FOURNIER

— PÈRE & FILS —

SANCERRE

- VIGNERON À VERDIGNY DEPUIS 1926 -

Le favori des Sommeliers



LE DOMAINE EST ENGAGÉ DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET EST LABELLISÉ VIGNERONS ENGAGÉS
POURQUOI CE LABEL ?

LE PREMIER LABEL RSE
DE LA FILIÈRE VITICOLE



LES HOMMES

Formation régulière des équipes
~~~~~  
Cohésion de groupe avec  
l'organisation d'événements internes  
~~~~~  
Missions confiées à des
partenaires locaux (ESAT)
~~~~~  
Création d'un poste de  
responsable qualité

REPOSANT SUR LA NORME  
MONDIALE ISO 26 000



### LA TERRE

Tri et gestion rigoureuse  
des déchets du domaine  
~~~~~  
Récupération des eaux usées
et traitement par la station
collective locale
~~~~~  
Utilisation d'eau pluviale pour  
nettoyer les engins viticoles

DÉVELOPPEMENT  
DURABLE



### LES OUTILS

Binage des parcelles pour  
réduire l'utilisation de produits  
phytosanitaires  
~~~~~  
Utilisation de matériel plus
ergonomique dans l'ensemble des
services du domaine

UN DIAGNOSTIC COMPLET
DE LA VIGNE AU VERRE



L'ENVIRONNEMENT

Favoriser la biodiversité
~~~~~  
Installation de nichoirs à chauve-souris  
~~~~~  
Installation de ruches dans le vignoble
~~~~~  
Plantation de haies et d'arbres  
fruitiers autour des vignes

POUR EN SAVOIR PLUS RENDEZ-VOUS ICI :  
[WWW.VIGNERONS-ENGAGES.COM](http://WWW.VIGNERONS-ENGAGES.COM)



# *L'année 2023 a été mémorable dans le Centre-Loire*

Chers Ambassadeurs du Domaine Fournier Père et Fils,

Nous avons le plaisir de vous présenter le millésime 2023, d'une qualité exceptionnelle, résultat d'une année clémente pour nos vignobles du Centre Loire.

Chaque étape cruciale du cycle viticole s'est déroulée sans heurts jusqu'à la vendange.

Voici les principaux éléments à retenir pour 2024 :

Nous mettons en lumière notre gamme Terroir avec une toute nouvelle identité visuelle. Elle reflète l'essence de nos terroirs de Sancerre et Pouilly-Fumé ; une fusion de cépages nobles, de sols complexes et de notre savoir-faire vigneron.

Explorez ces merveilles géologiques et partez pour un voyage sensoriel à travers les âges grâce à ces vins uniques.

Simultanément, grâce à notre certification Vignerons Engagés, le tout premier label RSE viticole, nous persistons dans notre engagement vertueux, axé sur les quatre piliers de notre activité : les Hommes, la Terre, les Outils et l'Environnement. Cet outil exemplaire nous guide pour améliorer sans cesse nos performances à tous les niveaux du domaine.

Nous sommes extrêmement reconnaissants de vous compter parmi nos ambassadeurs passionnés, incessants promoteurs de nos vins de Sancerre, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon dans vos contrées respectives.

Nous vous remercions chaleureusement pour votre dévouement et nous vous souhaitons des ventes florissantes !

**Florian MOLLET**

Directeur Commercial France



## PRESSE & RÉCOMPENSES

Notre sélection d'articles parue dans la presse en 2023...



Challenge<sup>S</sup>

**Challenges**  
13 avril 2023

### LES BELLES VIGNES, SANCERRE ROSÉ 2022

Le sancerre est l'appellation par excellence du pinot noir, un cépage très prisé dans la région et peu utilisé en dehors. Il est peu fréquent en version rosée, mais ce terroir aux conditions climatiques parfois extrêmes lui permet d'exprimer une délicatesse et une complexité qui font de ce rosé un grand vin de plaisir, frais et fruité. Avec les desserts, les olives, les tartes au citron.

Prix: 17,45 euros.

Vivino.com



KISS MY CHEF  
La gastronomie en France

**Kiss my chef**  
10 avril 2023

### LES BELLES VIGNES 2022, LES ÉLÉGANTS SANCERRE

Issues d'une année aux conditions climatiques parfois extrêmes, Les Belles Vignes 2022 du Domaine Fournier sont deux élégantes cuvées de Sancerre aux très beaux équilibres qui procurent un grand plaisir à la dégustation.

Très agréables à l'apéritif, Les Belles Vignes 2022 sont également parfaites au cours d'un repas que l'on accompagne aussi d'un Sancerre Rouge Les Belles Vignes 2019. Trois très jolies cuvées à apprécier dès maintenant ou à conserver en cave pour encore de belles années.

Les Belles Vignes 2022 du Domaine Fournier Père & Fils sont disponibles chez les cavistes aux prix de 20,45 € pour le Sancerre Blanc et 117,80 €, le Sancerre Rosé. Le Sancerre Rouge est vendu au prix de 20,45 € la bouteille.



Marianne

**Marianne**  
8 juillet 2023

### BELLE BOUTEILLE INDISPENSABLE

Menetou-Salon rouge

Cuvée Côtes de Morogues 2022

Domaine Fournier, route de la

Garenne à Verdigny,

Tél. 02 48 79 35 24. 15,90 euros.

Un rouge typique du terroir de Morogues qui ne plaira pas à tous du fait de son acidité forte en gueule, mais quelle subtilité, un vrai bouquet de fleurs parfumé dans un corps svelte et dynamique! Un rouge à faire fonctionner sur un poisson d'eau douce, en alternative à un blanc.



Régal

**Régal**  
Juillet/août 2023

Domaine Fournier Père et Fils

Les 2 Cailloux Pouilly-fumés 2022

Ce pouilly-fumé a tout pour plaire : consistant, citronné, floral (sureau) poivré et terriblement appétant et rafraîchissant. On le déguste seul à l'apéritif et encore mieux sur des gambas pili-pili ou des boulettes de poisson. 16,60€



SommelierS  
INTERNATIONAL

**Sommeliers International**  
Septembre/octobre/novembre 2023

### DÉGUSTATION PAR RAIMONDS TOMSONS

- Val de Loire
- Domaine Fournier Père et Fils
- Terres Blanches Sancerre
- Robe : étincelante, vert citron pâle, reflets verts.
- Nez : groseille fraîche, pamplemousse, zeste de citron vert, poivron, feuille de cassis, citronnelle écrasée. Note minérale de Pierre mouillé. Plein d'énergie.
- Bouche : sèche, vivacité virgule sur les zestes. Le milieu de bouche est très vif et salivant sur les agrumes fraîches citron vert pamplemousse, groseille croquante, citronnelle, poivron, une touche épicée de gingembre. Finale nette, rafraîchissante et saline.





**NOS CUVÉES PARCELLAIRES**  
page 6



**NOS CUVÉES TERROIRS**  
page 8



**NOS CUVÉES VILLAGES**  
page 10



**NOS CUVÉES APPELLATIONS**  
page 12



**NOS CUVÉES LOIRE 'MMM'**  
page 16



**NOS CUVÉES 'F'**  
page 18



**TOUS LES TARIFS**  
page 20



**NOS ACCESSOIRES**  
page 23



## NOTRE PHILOSOPHIE

CHACQUE CUVÉE ISSUE DU DOMAINE FOURNIER PÈRE ET FILS SE DOIT DE PORTER HAUT ET FORT LES VALEURS ET L'ESPRIT DU DOMAINE. NOUS NOUS EFFAÇONS DEVANT LA FORCE DES TERROIRS, NOUS LES TRAVAILLONS EN HARMONIE POUR MIEUX LES COMPRENDRE, ILS S'EXPRIMENT DANS CHACUNE DE NOS BOUTEILLES. TEL UN CHEF D'ORCHESTRE, NOS OENOLOGUES FRÉDÉRIC JACQUET ET DAMIEN LAURENT, APPORTENT DE LA COHÉRENCE, DU LIEN, UNE ÂME ENTRE TOUTES LES CUVÉES QUI FINISSENT PAR FORMER UNE GRANDE FAMILLE. DES CUVÉES TOUTES DIFFÉRENTES ET TOUTES UNIES PAR LA MÊME PASSION, LES MÊMES RACINES.





## LES BOUFFANTS SANCERRE BLANC AOC

La parcelle des Bouffants est plantée sur une pente douce exposée Sud sur l'extrémité Est de l'éperon rocheux situé entre Verdigny et Chavignol. Le sol est jonché de ces petites pierres calcaires si caractéristiques du terroir Caillottes. Un Grand Cru tout en élégance et finesse.

**Potentiel de garde :** 6 à 9 ans

**Accords mets vins :** La délicatesse et l'élégance de nos 'Bouffants' sont un ravissement sur une sole meunière et son écrasé de pomme de terre au jus de truffe blanche.



## NOS CUVÉES Parcelles

Les 'cuvées Parcelles' sont l'essence même de la philosophie du Domaine Fournier Père et Fils. Elles proviennent d'une sélection minutieuse et d'une connaissance approfondie de nos Terroirs. Seules les parcelles dont les 'climats' sont exceptionnels intègrent la sélection. Équivalant à un 'Grand Cru' en Bourgogne, c'est tout naturellement que nous avons décidé de les isoler et de les cultiver avec la plus grande attention. Les volumes produits sont très limités chaque année.



**CLOS DU ROC**  
Sancerre Blanc  
Silex

— Éclatant, finesse, minéralité —



**MONTS DAMNÉS**  
Sancerre Blanc  
Terres Blanches

— Élégance, puissance, grand cru —



**LES BOUFFANTS**  
Sancerre Blanc  
Caillottes

— Délicat, raffiné, aromatique —

| TARIF FRANCE HORS TAXES<br>FRANCO - incluant Frais de Port en France Métropolitaine | cl  | Millésime | 18 à 30<br>cols | 36 à 42<br>cols | 48 à 60<br>cols | 66 à 120<br>cols | 126 à 240<br>cols | 246 à 300<br>cols | 306<br>cols et + |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|------------------|
| Sancerre Blanc AOC - Clos du Roc                                                    | 75  | 2022      | 25,35 €         | 24,90 €         | 24,60 €         | 23,95 €          | 23,75 €           | 23,50 €           | 23,40 €          |
| Sancerre Blanc AOC - Clos du Roc                                                    | 150 | 2022      | 52,80 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |
| Sancerre Blanc AOC - Monts Damnés                                                   | 75  | 2022      | 25,35 €         | 24,90 €         | 24,60 €         | 23,95 €          | 23,75 €           | 23,50 €           | 23,40 €          |
| Sancerre Blanc AOC - Monts Damnés                                                   | 150 | 2022      | 52,80 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |
| Sancerre Blanc AOC - Monts Damnés                                                   | 300 | 2022      | 133,60 €        | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |
| Sancerre Blanc AOC - Les Bouffants                                                  | 75  | 2022      | 25,35 €         | 24,90 €         | 24,60 €         | 23,95 €          | 23,75 €           | 23,50 €           | 23,40 €          |
| Sancerre Blanc AOC - Les Bouffants                                                  | 150 | 2022      | 52,80 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |

Votre Responsable Commercial :  
Florian Mollet - florian@fournier-pere-fils.com  
06 63 41 64 31

Pour vos commandes :  
Audrey Bert - advfrance@fournier-pere-fils.com  
02 48 79 39 27

Tarif en € ht panachable et applicable en France métropolitaine du 1er janvier 2024 au 31 décembre 2024. Nos termes et conditions générales de ventes s'appliquent à ce tarif.





## NOTRE VIGNOBLE

NOUS AVONS LA CHANCE D'AVOIR UN VIGNOBLE ÉQUITABLEMENT RÉPARTI SUR LES 3 TERROIRS DE L'APPELLATION SANCERRE. CONSTITUÉ D'UNE MYRIADE DE PETITES PARCELLES, NOUS AVONS ACCÈS À UNE GRANDE DIVERSITÉ DE SOLS, COTEAUX ET EXPOSITIONS. CETTE DIVERSITÉ NOUS APPORTE RÉGULARITÉ ET COMPLEXITÉ ANNÉE APRÈS ANNÉE. NOUS SOMMES DES TÉMOINS AVERTIS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE ACTUELLEMENT EN COURS. IL EST DE NOTRE MISSION D'OBSERVER LE COMPORTEMENT DES VÉGÉTAUX FACE À CES CHANGEMENTS ET D'ADAPTER NOS PRATIQUES CULTURALES. NOUS PRATIQUONS UNE VITICULTURE DURABLE DANS LAQUELLE NOUS NOUS INTERDISONS L'UTILISATION DE PRODUITS CHIMIQUES DE SYNTHÈSE.





## LES CAILLOTES SANCERRE BLANC AOC

« Les Caillottes » est le terme local désignant les parcelles cultivées sur le terroir calcaire de Sancerre. D'une expressivité unique, ce terroir produit des vins généreux et aromatiques, renommés pour leur élégance. Notre « Caillottes » est soigneusement cultivés dans nos vignobles autour du village de Verdigny. Un délice à déguster en harmonie avec vos mets les plus exquis.

**Potentiel de garde :** 3 à 6 ans

**Accords mets vins :** Les Caillottes sont délicieuses une salade Niçoises, une pissaladière ou des aubergines-tomates au four. Elles se marient merveilleusement avec la cuisine Thaïlandaise.



Le Domaine Fournier Père et Fils poursuit sa mission de révélateur de terroir pour tous les sommeliers et amateurs de vins fins. Nos 'Cuvées Terroirs' révèlent le style et l'empreinte de chaque terroir dont elles sont issues. Elles permettent de découvrir toutes les nuances du vignoble de Sancerre et de Pouilly-Fumé. Elles se distinguent aisément à la dégustation par leur intensité aromatique, leur complexité en bouche et la sensation de puissance qu'elles nous procurent.



**SILEX**  
Sancerre Blanc

— Intense, droit, cristallin —



**TERRES BLANCHES**  
Sancerre Blanc

— Prestance, texturé, dense —



**CAILLOTES**  
Sancerre Blanc

— Aérien, solaire, fruité —



**TERRES BLANCHES**  
Sancerre Rouge

— Subtil, séducteur, concentration —

| Tarif France hors taxes<br>Départ Verdigny (18) | cl  | Millésime | 18 à 30<br>cols | 36 à 42<br>cols | 48 à 60<br>cols | 66 à 120<br>cols | 126 à 240<br>cols | 246 à 300<br>cols | 306<br>cols et + |
|-------------------------------------------------|-----|-----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|------------------|
| Sancerre Blanc AOC - Silex                      | 75  | 2022-23   | 19,40 €         | 18,95 €         | 18,65 €         | 18,00 €          | 17,80 €           | 17,55 €           | 17,45 €          |
| Sancerre Blanc AOC - Silex                      | 150 | 2022-23   | 40,90 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |
| Sancerre Blanc AOC - Terres Blanches            | 75  | 2022-23   | 19,40 €         | 18,95 €         | 18,65 €         | 18,00 €          | 17,80 €           | 17,55 €           | 17,45 €          |
| Sancerre Blanc AOC - Terres Blanches            | 150 | 2022-23   | 40,90 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |
| Sancerre Blanc AOC - Caillottes                 | 75  | 2022-23   | 19,40 €         | 18,95 €         | 18,65 €         | 18,00 €          | 17,80 €           | 17,55 €           | 17,45 €          |
| Sancerre Blanc AOC - Caillottes                 | 150 | 2022-23   | 40,90 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |
| Sancerre Rouge AOC - Terres Blanches            | 75  | 2020      | 19,40 €         | 18,95 €         | 18,65 €         | 18,00 €          | 17,80 €           | 17,55 €           | 17,45 €          |

Votre Responsable Commercial :  
Florian Mollet - florian@fournier-pere-fils.com  
06 63 41 64 31

Pour vos commandes :  
Audrey Bert - advfrance@fournier-pere-fils.com  
02 48 79 39 27

Tarif en € ht panachable et applicable en France métropolitaine du  
1er janvier 2024 au 31 décembre 2024. Nos termes et conditions  
générales de ventes s'appliquent à ce tarif.



## NOTRE CHAI

LE DOMAINE EST ANIMÉ PAR UNE ÉQUIPE DE JEUNES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS QUI UNISSENT LEURS COMPÉTENCES. NOUS AMÉLIORONS CONTINUUELLEMENT NOTRE SAVOIR FAIRE DANS LE RESPECT DES VALEURS TRANSMISES PAR LES GÉNÉRATIONS PRÉCÉDENTES. NOTRE CHAI CONTEMPORAIN EST CONÇU POUR RÉVÉLER LE PLEIN POTENTIEL DE NOS TERROIRS. FRUIT DE L'HÉRITAGE D'UN SAVOIR-FAIRE, IL RÉPOND AUX EXIGENCES DE NOS OENOLOGUES EN TERME DE SOUPLESSE, DE FONCTIONNAILITÉ ET DE CRÉATIVITÉ. FIGURE PLURIELLE, EN PERPÉTUELLE ÉVOLUTION, IL S'ADAPTE, SE TRANSFORME POUR MIEUX S'EFFACER DEVANT LA PERSONNALITÉ DE NOS CUVÉES.



Damien Laurent,  
Oenologue et maître de chai



## GRANDE CUVÉE COMMUNE DE TRACY-SUR-LOIRE POUILLY-FUMÉ AOC

Les cuvées Villages incarnent la quintessence des terroirs d'une commune. Tracy-sur-Loire est privilégiée par des sols marneux et calcaires qui surplombent majestueusement la Loire. Cette cuvée exquise se démarque par sa concentration et sa générosité aromatique.

**Potentiel de garde :** 3 à 6 ans  
**Accords mets vins :** Notre cuvée communale se marie élégamment avec les viandes blanches à la crème. C'est aussi un excellent choix avec des poissons de mer grillés et les coquilles Saint-Jacques.



## NOS CUVÉES Villages

Nos cuvées Villages s'inspirent directement de la Bourgogne. Les communes du Sancerrois et du Pouillysois possèdent des styles définis et bien connus de tous les acteurs du vignoble. Nous souhaitons vous faire partager cette connaissance en vous offrant une sélection de différents Villages disposant de ces marqueurs qualitatifs bien déterminés. Ce voyage à travers les différents Villages va vous permettre de comprendre des nuances dont vous ne soupçonniez pas l'existence auparavant.



**GRANDE CUVÉE**  
Sancerre Blanc  
Commune de Verdigny

— Opulence, fruits mûrs, soyeux —



**GRANDE CUVÉE**  
Pouilly-Fumé  
Commune de Tracy-sur-Loire

— Harmonie, persistance, fumé —

| Tarif France hors taxes<br>Départ Verdigny (18) | cl | Millésime | 18 à 30<br>cols | 36 à 42<br>cols | 48 à 60<br>cols | 66 à 120<br>cols | 126 à 240<br>cols | 246 à 300<br>cols | 306<br>cols et + |
|-------------------------------------------------|----|-----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|------------------|
| Sancerre Blanc AOC - Grande Cuvée               | 75 | 2021      | 15,95 €         | 15,50 €         | 15,20 €         | 14,55 €          | 14,35 €           | 14,10 €           | 14,00 €          |
| Pouilly-Fumé AOC - Grande Cuvée                 | 75 | 2021      | 15,95 €         | 15,50 €         | 15,20 €         | 14,55 €          | 14,35 €           | 14,10 €           | 14,00 €          |

Votre Responsable Commercial :  
Florian Mollet - florian@fournier-pere-fils.com  
06 63 41 64 31

Pour vos commandes :  
Audrey Bert - advfrance@fournier-pere-fils.com  
02 48 79 39 27

Tarif en € ht panachable et applicable en France métropolitaine du  
1er janvier 2024 au 31 décembre 2024. Nos termes et conditions  
générales de ventes s'appliquent à ce tarif.



## POUILLY-FUMÉ

POUILLY-FUMÉ, VIGNOBLE 'BOURGUIGNON' DU CENTRE LOIRE SE COMPOSE D'UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS ÉTIRÉS SUR LES DOUCES COLLINES DE LA RIVE DROITE DE LA LOIRE. LE BLANC FUMÉ DE POUILLY, MONDIALEMENT CÉLÈBRE POUR SON INIMITABLE ARÔME DE 'PIERRE À FUSIL' SYMBOLISE L'ARISTOCRATIE DU CÉPAGE SAUVIGNON. NOTRE CUVÉE LES 'DEUX CAILLOUX' EST UNE RÉFÉRENCE DE L'APPELLATION ISSUE MAJORITAIREMENT DE TERROIRS SILEX ET DE MARNES KIMMÉRIDGIENNES.





## LES DEUX CAILLOUX POUILLY-FUMÉ AOC

Les Deux Cailloux est une cuvée emblématique du domaine depuis le milieu des années 90. C'est aujourd'hui une référence à Pouilly-Fumé pour son expression authentique du terroir de Pouilly-Fumé, qui se caractérise par des arômes d'agrumes, de la minéralité et une fraîcheur salivante.

**Potentiel de garde :** 3 à 6 ans

**Accords mets vins :** 'Les Deux Cailloux' se marie harmonieusement avec des poissons en sauce et des fruits de mer. Elle brille également lors d'apéritifs gourmands, tels que les tapas et les gambas pili-pili.



## NOS CUVÉES Appellations SANCERRE ET POUILLY-FUMÉ

Issue d'un riche vignoble présent sur 8 communes de l'appellation, notre cuvée 'Les Belles Vignes' est devenue une référence à Sancerre. Ancestrale, c'est au Moyen-Âge que l'appellation prend son essor. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 2900 hectares sur la rive gauche de la Loire, à l'est de Bourges. Les vignobles bénéficient de nombreux microclimats en raison d'expositions très variées. Capitale internationale du Sauvignon, son style inimitable est né de l'alliance magique entre un cépage et les 3 terroirs de l'appellation : Silex, Caillottes et Terres Blanches.



### LES BELLES VIGNES

Sancerre Blanc

— Précision, générosité, référence —



### LES BELLES VIGNES

Sancerre Rosé

— Vibrant, expressif, gastronomique —



### LES BELLES VIGNES

Sancerre Rouge

— Fruité, raffiné, terroir —



### LES DEUX CAILLOUX

Pouilly-Fumé

— Référence, généreux, minéral —

| TARIF FRANCE HORS TAXES<br>FRANCO - incluant Frais de Port en France Métropolitaine | cl   | Millésime | 18 à 30<br>cols | 36 à 42<br>cols | 48 à 60<br>cols | 66 à 120<br>cols | 126 à 240<br>cols | 246 à 300<br>cols | 306<br>cols et + |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|------------------|
| Sancerre Blanc AOC - Les Belles Vignes                                              | 37,5 | 2023      | 7,50 €          | 7,25 €          | 7,10 €          | 6,80 €           | 6,70 €            | 6,55 €            | 6,50 €           |
| Sancerre Blanc AOC - Les Belles Vignes                                              | 75   | 2023      | 13,15 €         | 12,70 €         | 12,40 €         | 11,75 €          | 11,55 €           | 11,30 €           | 11,20 €          |
| Sancerre Blanc AOC - Les Belles Vignes                                              | 150  | 2023      | 28,40 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |
| Sancerre Rosé AOC - Les Belles Vignes                                               | 37,5 | 2023      | 6,75 €          | 6,50 €          | 6,35 €          | 6,05 €           | 5,95 €            | 5,80 €            | 5,75 €           |
| Sancerre Rosé AOC - Les Belles Vignes                                               | 75   | 2023      | 11,65 €         | 11,20 €         | 10,90 €         | 10,25 €          | 10,05 €           | 9,80 €            | 9,70 €           |
| Sancerre Rouge AOC - Les Belles Vignes                                              | 37,5 | 2020-21   | 7,50 €          | 7,25 €          | 7,10 €          | 6,80 €           | 6,70 €            | 6,55 €            | 6,50 €           |
| Sancerre Rouge AOC - Les Belles Vignes                                              | 75   | 2020-21   | 13,15 €         | 12,70 €         | 12,40 €         | 11,75 €          | 11,55 €           | 11,30 €           | 11,20 €          |
| Sancerre Rouge AOC - Les Belles Vignes                                              | 150  | 2020-21   | 28,40 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |
| Pouilly-Fumé AOC - Les Deux Cailloux                                                | 37,5 | 2022      | 7,20 €          | 7,00 €          | 6,85 €          | 6,50 €           | 6,40 €            | 6,30 €            | 6,25 €           |
| Pouilly-Fumé AOC - Les Deux Cailloux                                                | 75   | 2022      | 12,60 €         | 12,15 €         | 11,85 €         | 11,20 €          | 11,00 €           | 10,75 €           | 10,65 €          |
| Pouilly-Fumé AOC - Les Deux Cailloux                                                | 150  | 2022      | 27,30 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |

Votre Responsable Commercial :  
Florian Mollet - florian@fournier-pere-fils.com  
06 63 41 64 31

Pour vos commandes :  
Audrey Bert - advfrance@fournier-pere-fils.com  
02 48 79 39 27

Tarif en € ht panachable et applicable en France métropolitaine du  
1er janvier 2024 au 31 décembre 2024. Nos termes et conditions  
générales de ventes s'appliquent à ce tarif.



## MENETOU-SALON

LE VIGNOBLE DE MENETOU-SALON, TELLE UNE FINE BANDE DE TERRE ÉTIRÉE DE L'OUEST DE L'APPELLATION SANCERRE JUSQU'AU NORD-EST DE LA VILLE DE BOURGES, COUVRE 560 HECTARES SUR DES 'TERRES BLANCHES'. COMPOSÉ DE COLLINES EXPOSÉES PLEIN SUD QUI DESCENDENT DU PLATEAU DU PAYS FORT VERS LA PLAINE DE LA LOIRE, MENETOU-SALON EST UN VIGNOBLE TRÈS ANCIEN DÉJÀ MENTIONNÉ PAR JACQUES COEUR EN 1450. L'HOMOGENÉITÉ DES SOLS DE TERRES BLANCHES CONFÈRE AUX VINS UNE VÉRITABLE IDENTITÉ PROPICE À L'ÉPANOUISSEMENT DU SAUVIGNON BLANC ET DU PINOT NOIR.





## CÔTES DE MOROGUES MENETOU-SALON BLANC AOC

Notre cuvée 'Côtes de Morogues' est née sur le plateau et les collines argileuses du village de Morogues, bénéficiant d'expositions Sud et Sud-Est, le Pinot Noir et le Sauvignon Blanc y affirment toute leur finesse et leur capacité de garde.

**Accords :** Daurade à la citronnelle, risotto de gambas.

Récompensé  
par Wine  
& Spirits en  
2022

95 points



## NOS CUVÉES Appellations MENETOU-SALON, QUINCY ET POUILLY-SUR-LOIRE

Nos cuvées Appellations sont les cuvées les plus connues du Domaine. Fruit d'un parcellaire diversifié sur des terroirs soigneusement choisis et d'un savoir-faire unique, elles portent haut les valeurs de chaque appellation. Exemple de régularité, leur style est la signature du Domaine. Une valeur sûre qui aime la tradition, le temps long, les codes du terroir et l'art gourmand des grandes tables...



**CÔTES DE MOROGUES**  
Menetou-Salon Blanc

— Fraicheur, agrumes, terroir —



**CÔTES DE MOROGUES**  
Menetou-Salon Rouge

— Personnalité, gourmandise, marnes —



**LES SABLONS**  
Quincy

— Agrumes, aérien, délicat —



**LES MARNES**  
Pouilly-sur-Loire

— Chasselas, fraîcheur, curiosité —

| TARIF FRANCE HORS TAXES<br>FRANCO - incluant Frais de Port en France Métropolitaine | cl   | Millésime | 18 à 30<br>cols | 36 à 42<br>cols | 48 à 60<br>cols | 66 à 120<br>cols | 126 à 240<br>cols | 246 à 300<br>cols | 306<br>cols et + |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|------------------|
| Menetou-Salon Blanc AOC - Côtes de Morogues                                         | 37,5 | 2022-23   | 6,30 €          | 6,05 €          | 5,90 €          | 5,60 €           | 5,50 €            | 5,35 €            | 5,30 €           |
| Menetou-Salon Blanc AOC - Côtes de Morogues                                         | 75   | 2022-23   | 10,75 €         | 10,30 €         | 10,00 €         | 9,35 €           | 9,15 €            | 8,90 €            | 8,80 €           |
| Menetou-Salon Blanc AOC - Côtes de Morogues                                         | 150  | 2022-23   | 23,60 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |
| Menetou-Salon Rouge AOC - Côtes de Morogues                                         | 37,5 | 2022      | 6,30 €          | 6,05 €          | 5,90 €          | 5,60 €           | 5,50 €            | 5,35 €            | 5,30 €           |
| Menetou-Salon Rouge AOC - Côtes de Morogues                                         | 75   | 2022      | 10,75 €         | 10,30 €         | 10,00 €         | 9,35 €           | 9,15 €            | 8,90 €            | 8,80 €           |
| Menetou-Salon Rouge AOC - Côtes de Morogues                                         | 150  | 2022      | 23,60 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |
| Quincy AOC - Les Sablons                                                            | 75   | 2022      | 10,75 €         | 10,30 €         | 10,00 €         | 9,35 €           | 9,15 €            | 8,90 €            | 8,80 €           |
| Pouilly-sur-Loire AOC - Les Marnes                                                  | 75   | 2020      | 9,90 €          | 9,45 €          | 9,15 €          | 8,50 €           | 8,30 €            | 8,05 €            | 7,95 €           |

Votre Responsable Commercial :  
Florian Mollet - florian@fournier-pere-fils.com  
06 63 41 64 31

Pour vos commandes :  
Audrey Bert - advfrance@fournier-pere-fils.com  
02 48 79 39 27

Tarif en € ht panachable et applicable en France métropolitaine du  
1er janvier 2024 au 31 décembre 2024. Nos termes et conditions  
générales de ventes s'appliquent à ce tarif.



# MMM

SYMBOLE DES 3000 ANS DE PRÉSENCE DE LA VIGNE DANS LE VAL DE LOIRE, NOS CUVÉES 'MMM' (OU 3000 EN CHIFFRES ROMAINS) EXPRIMENT LE MARIAGE IDÉAL ENTRE NOTRE RÉGION ET NOS CÉPAGES NOBLES. GRÂCE À NOTRE SAVOIR-FAIRE ACQUIT DANS LES PLUS GRANDES APPELLATIONS LIGÉRIENNES, NOUS VOUS PROPOSONS DES CUVÉES DE TRÈS HAUTE TENUE, RACÉES ET RÉJOUISSANTES ! NOS STANDARDS DE PRODUCTION SONT IDENTIQUES AUX PLUS GRANDES APPELLATIONS, NOTRE NIVEAU D'EXIGENCE EST TRÈS ÉLEVÉ POUR QUE CES CUVÉES VOUS SURPRENNENT, VOUS SÉDUISSENT ET VOUS ACCOMPAGNENT AU QUOTIDIEN.



## MMM PINOT NOIR ROSÉ IGP VAL DE LOIRE

Le Pinot Noir Rosé MMM est délicieusement surprenant ! Élaboré avec soin sur les coteaux du Cher, au cœur du Val de Loire, il est choyé pour en révéler toute sa quintessence. Sa texture veloutée et sa gourmandise en font l'invité d'honneur des apéritifs et des grillades qui ponctuent nos saisons estivales.

**Potentiel de garde :** 1 à 3 ans

**Accords mets vins :** Comme une douce mélodie de légèreté et de fraîcheur, ce vin gourmand enchantera vos déjeuners ensoleillés entre amis. Partagez des moments conviviaux en terrasse autour d'un barbecue agrémenté de salades estivales.



**SAUVIGNON BLANC**  
IGP Val de Loire

— Croquant, tonique, aromatique —



**CHENIN BLANC**  
IGP Val de Loire

— Régat, fraîcheur, rhum raisin —



**PINOT NOIR ROSÉ**  
IGP Val de Loire

— Onctuosité, cerise, délice —



**PINOT NOIR**  
Rouge

— Racé, fruits rouges, frais, ligérien —

| TARIF FRANCE HORS TAXES<br>FRANCO - incluant Frais de Port en France Métropolitaine | cl | Millésime | 18 à 30<br>cols | 36 à 42<br>cols | 48 à 60<br>cols | 66 à 120<br>cols | 126 à 240<br>cols | 246 à 300<br>cols | 306<br>cols et + |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|------------------|
| MMM Sauvignon Blanc IGP Val de Loire                                                | 75 | 2022-23   | 7,85 €          | 7,40 €          | 7,10 €          | 6,45 €           | 6,25 €            | 6,00 €            | 5,90 €           |
| MMM Chenin Blanc IGP Val de Loire                                                   | 75 | 2022-23   | 7,85 €          | 7,40 €          | 7,10 €          | 6,45 €           | 6,25 €            | 6,00 €            | 5,90 €           |
| MMM Pinot Noir Rosé IGP Val de Loire                                                | 75 | 2022-23   | 7,85 €          | 7,40 €          | 7,10 €          | 6,45 €           | 6,25 €            | 6,00 €            | 5,90 €           |
| MMM Pinot Noir Rouge                                                                | 75 | 2022-23   | 7,85 €          | 7,40 €          | 7,10 €          | 6,45 €           | 6,25 €            | 6,00 €            | 5,90 €           |

Votre Responsable Commercial :  
Florian Mollet - florian@fournier-pere-fils.com  
06 63 41 64 31

Pour vos commandes :  
Audrey Bert - advfrance@fournier-pere-fils.com  
02 48 79 39 27

Tarif en € ht panachable et applicable en France métropolitaine du  
1er janvier 2024 au 31 décembre 2024. Nos termes et conditions  
générales de ventes s'appliquent à ce tarif.





LA GAMME 'F DE FOURNIER' VOUS PERMET D'ACCÉDER AU SAVOIR-FAIRE DU DOMAINE FOURNIER PÈRE ET FILS, EXPERT À SANCERRE DANS LA PRODUCTION DES GRANDS CÉPAGES SAUVIGNON BLANC ET PINOT NOIR. FRUIT DE NOTRE EXPÉRIENCE, NOUS LAISSONS PLACE À NOTRE CRÉATIVITÉ POUR ÉLABORER UN SAUVIGNON BLANC ET UN PINOT NOIR, FIDÈLES À LEUR NOBLE CÉPAGE. LES 'F DE FOURNIER' SONT DES VINS FRUITÉS ET ÉLÉGANTS, ÉLABORÉS POUR VOTRE PLAISIR QUOTIDIEN.







### SAUVIGNON BLANC FRANCE

Confectionné à partir de jeunes vignes plantées sur des terroirs argilo-sableux, le vignoble fait l'objet d'un soin extrême afin d'obtenir des raisins qui livrent tout le potentiel aromatique du cépage.

**Accords mets-vins :** Apéritifs dinatoires, pruneaux rôtis au lard ou des petits millefeuilles aubergine-ricotta, salade de chèvre-chaud.

— Générosité, agrumes, quotidien —



### PINOT NOIR FRANCE

Confectionné à partir de jeunes vignes plantées sur des terroirs argilo-sableux et argilo-calcaires, les raisins sont vendangés à maturité dans un souci d'équilibre entre le fruit et une structure tannique soyeuse, gourmande et pleine de fruits.

**Accords mets-vins :** Viandes grillées ; filet de boeuf aux échalotes confites ou épaule d'agneau aux épices douces.

— Souple, fruits rouges, plaisir —

| TARIF FRANCE HORS TAXES<br>FRANCO - incluant Frais de Port en France<br>Métropolitaine |  |  | cl | Millésime | 18 à 30<br>cols | 36 à 42<br>cols | 48 à 60<br>cols | 66 à 120<br>cols | 126 à 240<br>cols | 246 à 300<br>cols | 306<br>cols et + |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----|-----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|------------------|
| Sauvignon Blanc - F de Fournier                                                        |  |  | 75 | 2022-23   | 7,00 €          | 6,55 €          | 6,25 €          | 5,60 €           | 5,40 €            | 5,15 €            | 5,05 €           |
| Pinot Noir - F de Fournier                                                             |  |  | 75 | 2022-23   | 7,00 €          | 6,55 €          | 6,25 €          | 5,60 €           | 5,40 €            | 5,15 €            | 5,05 €           |

TARIFS 2024

| TARIF FRANCE HORS TAXES<br>FRANCO - incluant Frais de Port en France Métropolitaine | cl | Millésime | 18 à 30<br>cols | 36 à 42<br>cols | 48 à 60<br>cols | 66 à 120<br>cols | 126 à 240<br>cols | 246 à 300<br>cols | 306<br>cols et + |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|------------------|
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|------------------|

NOS CUVÉES *Parcellaires*

|                                      |     |      |          |         |         |         |         |         |         |
|--------------------------------------|-----|------|----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| • Sancerre Blanc AOC - Clos du Roc   | 75  | 2022 | 25,35 €  | 24,90 € | 24,60 € | 23,95 € | 23,75 € | 23,50 € | 23,40 € |
| • Sancerre Blanc AOC - Clos du Roc   | 150 | 2022 | 52,80 €  | —       | —       | —       | —       | —       | —       |
| • Sancerre Blanc AOC - Monts Damnés  | 75  | 2022 | 25,35 €  | 24,90 € | 24,60 € | 23,95 € | 23,75 € | 23,50 € | 23,40 € |
| • Sancerre Blanc AOC - Monts Damnés  | 150 | 2022 | 52,80 €  | —       | —       | —       | —       | —       | —       |
| • Sancerre Blanc AOC - Monts Damnés  | 300 | 2022 | 133,60 € | —       | —       | —       | —       | —       | —       |
| • Sancerre Blanc AOC - Les Bouffants | 75  | 2022 | 25,35 €  | 24,90 € | 24,60 € | 23,95 € | 23,75 € | 23,50 € | 23,40 € |
| • Sancerre Blanc AOC - Les Bouffants | 150 | 2022 | 52,80 €  | —       | —       | —       | —       | —       | —       |

NOS CUVÉES *Terroirs*

|                                        |     |         |         |         |         |         |         |         |         |
|----------------------------------------|-----|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| • Sancerre Blanc AOC - Silex           | 75  | 2022-23 | 19,40 € | 18,95 € | 18,65 € | 18,00 € | 17,80 € | 17,55 € | 17,45 € |
| • Sancerre Blanc AOC - Silex           | 150 | 2022-23 | 40,90 € | —       | —       | —       | —       | —       | —       |
| • Sancerre Blanc AOC - Terres Blanches | 75  | 2022-23 | 19,40 € | 18,95 € | 18,65 € | 18,00 € | 17,80 € | 17,55 € | 17,45 € |
| • Sancerre Blanc AOC - Terres Blanches | 150 | 2022-23 | 40,90 € | —       | —       | —       | —       | —       | —       |
| • Sancerre Blanc AOC - Caillottes      | 75  | 2022-23 | 19,40 € | 18,95 € | 18,65 € | 18,00 € | 17,80 € | 17,55 € | 17,45 € |
| • Sancerre Blanc AOC - Caillottes      | 150 | 2022-23 | 40,90 € | —       | —       | —       | —       | —       | —       |
| • Sancerre Rouge AOC - Terres Blanches | 75  | 2020    | 19,40 € | 18,95 € | 18,65 € | 18,00 € | 17,80 € | 17,55 € | 17,45 € |

NOS CUVÉES *Villages*

|                                     |    |      |         |         |         |         |         |         |         |
|-------------------------------------|----|------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| • Sancerre Blanc AOC - Grande Cuvée | 75 | 2021 | 15,95 € | 15,50 € | 15,20 € | 14,55 € | 14,35 € | 14,10 € | 14,00 € |
| • Pouilly-Fumé AOC - Grande Cuvée   | 75 | 2021 | 15,95 € | 15,50 € | 15,20 € | 14,55 € | 14,35 € | 14,10 € | 14,00 € |

Votre Responsable Commercial :  
Florian Mollet - [florian@fournier-pere-fils.com](mailto:florian@fournier-pere-fils.com)  
06 63 41 64 31

Pour vos commandes :  
Audrey Bert - [advfrance@fournier-pere-fils.com](mailto:advfrance@fournier-pere-fils.com)  
02 48 79 39 27

Tarif en € ht panachable et applicable en france metropolitaine du  
1er janvier 2024 au 31 décembre 2024. Nos termes et conditions  
générales de ventes s'appliquent à ce tarif.

## TARIFS 2024

| TARIF FRANCE HORS TAXES<br>FRANCO - incluant Frais de Port en France Métropolitaine | cl   | Millésime | 18 à 30<br>cols | 36 à 42<br>cols | 48 à 60<br>cols | 66 à 120<br>cols | 126 à 240<br>cols | 246 à 300<br>cols | 306<br>cols et + |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|-----------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|-------------------|-------------------|------------------|
| <b>NOS CUVÉES</b> <i>Appellations</i>                                               |      |           |                 |                 |                 |                  |                   |                   |                  |
| • Sancerre Blanc AOC - Les Belles Vignes                                            | 37,5 | 2023      | 7,50 €          | 7,25 €          | 7,10 €          | 6,80 €           | 6,70 €            | 6,55 €            | 6,50 €           |
| • Sancerre Blanc AOC - Les Belles Vignes                                            | 75   | 2023      | 13,15 €         | 12,70 €         | 12,40 €         | 11,75 €          | 11,55 €           | 11,30 €           | 11,20 €          |
| • Sancerre Blanc AOC - Les Belles Vignes                                            | 150  | 2023      | 28,40 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |
| • Sancerre Rosé AOC - Les Belles Vignes                                             | 37,5 | 2023      | 6,75 €          | 6,50 €          | 6,35 €          | 6,05 €           | 5,95 €            | 5,80 €            | 5,75 €           |
| • Sancerre Rosé AOC - Les Belles Vignes                                             | 75   | 2023      | 11,65 €         | 11,20 €         | 10,90 €         | 10,25 €          | 10,05 €           | 9,80 €            | 9,70 €           |
| • Sancerre Rouge AOC - Les Belles Vignes                                            | 37,5 | 2020-21   | 7,50 €          | 7,25 €          | 7,10 €          | 6,80 €           | 6,70 €            | 6,55 €            | 6,50 €           |
| • Sancerre Rouge AOC - Les Belles Vignes                                            | 75   | 2020-21   | 13,15 €         | 12,70 €         | 12,40 €         | 11,75 €          | 11,55 €           | 11,30 €           | 11,20 €          |
| • Sancerre Rouge AOC - Les Belles Vignes                                            | 150  | 2020-21   | 28,40 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |
| • Pouilly-Fumé AOC - Les Deux Cailloux                                              | 37,5 | 2022      | 7,20 €          | 7,00 €          | 6,85 €          | 6,50 €           | 6,40 €            | 6,30 €            | 6,25 €           |
| • Pouilly-Fumé AOC - Les Deux Cailloux                                              | 75   | 2022      | 12,60 €         | 12,15 €         | 11,85 €         | 11,20 €          | 11,00 €           | 10,75 €           | 10,65 €          |
| • Pouilly-Fumé AOC - Les Deux Cailloux                                              | 150  | 2022      | 27,30 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |
| • Menetou-Salon Blanc AOC - Côtes de Morogues                                       | 37,5 | 2022-23   | 6,30 €          | 6,05 €          | 5,90 €          | 5,60 €           | 5,50 €            | 5,35 €            | 5,30 €           |
| • Menetou-Salon Blanc AOC - Côtes de Morogues                                       | 75   | 2022-23   | 10,75 €         | 10,30 €         | 10,00 €         | 9,35 €           | 9,15 €            | 8,90 €            | 8,80 €           |
| • Menetou-Salon Blanc AOC - Côtes de Morogues                                       | 150  | 2022-23   | 23,60 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |
| • Menetou-Salon Rouge AOC - Côtes de Morogues                                       | 37,5 | 2022      | 6,30 €          | 6,05 €          | 5,90 €          | 5,60 €           | 5,50 €            | 5,35 €            | 5,30 €           |
| • Menetou-Salon Rouge AOC - Côtes de Morogues                                       | 75   | 2022      | 10,75 €         | 10,30 €         | 10,00 €         | 9,35 €           | 9,15 €            | 8,90 €            | 8,80 €           |
| • Menetou-Salon Rouge AOC - Côtes de Morogues                                       | 150  | 2022      | 23,60 €         | —               | —               | —                | —                 | —                 | —                |
| • Quincy AOC - Les Sablons                                                          | 75   | 2022      | 10,75 €         | 10,30 €         | 10,00 €         | 9,35 €           | 9,15 €            | 8,90 €            | 8,80 €           |
| • Pouilly-sur-Loire AOC - Les Marnes                                                | 75   | 2020      | 9,90 €          | 9,45 €          | 9,15 €          | 8,50 €           | 8,30 €            | 8,05 €            | 7,95 €           |

**NOS CUVÉES** LOIRE *MMM*

|                                        |    |         |        |        |        |        |        |        |        |
|----------------------------------------|----|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| • MMM Sauvignon Blanc IGP Val de Loire | 75 | 2022-23 | 7,80 € | 7,40 € | 7,10 € | 6,45 € | 6,25 € | 6,00 € | 5,90 € |
| • MMM Chenin Blanc IGP Val de Loire    | 75 | 2022-23 | 7,85 € | 7,40 € | 7,10 € | 6,45 € | 6,25 € | 6,00 € | 5,90 € |
| • MMM Pinot Noir Rosé IGP Val de Loire | 75 | 2022-23 | 7,85 € | 7,40 € | 7,10 € | 6,45 € | 6,25 € | 6,00 € | 5,90 € |
| • MMM Pinot Noir Rouge                 | 75 | 2022-23 | 7,85 € | 7,40 € | 7,10 € | 6,45 € | 6,25 € | 6,00 € | 5,90 € |

**NOS CUVÉES** *F* DE FOURNIER

|                                   |    |         |        |        |        |        |        |        |        |
|-----------------------------------|----|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| • Sauvignon Blanc - F de Fournier | 75 | 2022-23 | 7,00 € | 6,55 € | 6,25 € | 5,60 € | 5,40 € | 5,15 € | 5,05 € |
| • Pinot Noir - F de Fournier      | 75 | 2022-23 | 7,00 € | 6,55 € | 6,25 € | 5,60 € | 5,40 € | 5,15 € | 5,05 € |





## LES COFFRETS CARTON ET BOIS



**NOTRE COFFRET CARTON** 3 bouteilles - 75cl  
PRIX UNITAIRE : 5,90€ HT



**NOS CAISSES BOIS** sont fabriquées en France, avec du bois français. Les couvercles sont personnalisés, à glissière et les bouteilles sont maintenues à l'intérieur par une guillotine.

PRIX UNITAIRE

1 X 75 CL : 7,90€ HT

3 X 75 CL : 9,90€ HT

2 X 75 CL : 8,90€ HT

1 X 150 CL : 9,90€ HT

## NOS ACCESSOIRES



**SLOW FLOW**  
PRIX UNITAIRE : 0,95€ HT

**LE SOMMELIER**  
L'indispensable, à avoir sur soi.  
PRIX UNITAIRE : 2,98€ HT  
PAR BOÎTE DE 5 : 14,90€ HT



**TABLIER**  
PRIX UNITAIRE : 14,90€ HT

**SAC TOILE**  
PRIX UNITAIRE : 5,95€ HT



### LES VASQUES 1 ET 4 BOUTEILLES

Sobres et élégantes, ces vasques permettront de garder vos blancs au frais le temps de leur dégustation.

PRIX UNITAIRE :  
1 BOUTEILLE : 9,90€ HT  
4 BOUTEILLES : 27,00€ HT





- VIGNERON À VERDIGNY DEPUIS 1926 -








Route de la Garenne - Chaudoux  
Verdigny 18300 SANCERRE  
+33 248 79 35 24

[www.fournier-pere-fils.com](http://www.fournier-pere-fils.com)

 @fournierperefiles  @DomaineFournier  @Domaine Fournier Père et Fils

*Le favori des Sommeliers*



| BLANC                                             |                                                                                                           |                 | 60 bts         | 120 bts        | 180 bts        | 240 bts       |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|---------------|
| TRESSALLIER D'ICI<br>& CHARDONNAY D'AILLEURS 2022 | Vin de France                                                                                             |                 | 7,90           | 7,20           | 7,00           | 6,75          |
| AURENCE<br>2023                                   | AOP Saint-Pourçain<br>   | 75 cl<br>150 cl | 9,20<br>20,90  | 8,50<br>19,50  | 8,30<br>19,10  | 8,05<br>18,60 |
| TRESSAILLE<br>2023                                | IGP Val de Loire<br>     | 75 cl<br>150 cl | 9,70<br>21,90  | 9,00<br>20,50  | 8,80<br>20,10  | 8,55<br>19,60 |
| INTREPIDE<br>2022                                 | IGP Val de Loire<br>     | 75 cl<br>150 cl | 15,40<br>-     | 14,70<br>-     | 14,50<br>-     | 14,25<br>-    |
| AUTOCHTONE<br>2021                                | IGP Val de Loire<br>     | 75 cl<br>150 cl | 21,30<br>-     | 20,60<br>-     | 20,40<br>-     | 20,15<br>-    |
| ROSÉ                                              |                                                                                                           |                 |                |                |                |               |
| 100% GAMAY<br>2023 - dispo Mars 24                | AOP Saint-Pourçain<br>  | 75 cl           | 7,20           | 6,50           | 6,30           | 6,05          |
| ROUGE                                             |                                                                                                           |                 |                |                |                |               |
| MILLE-PATTES<br>2022                              | Vin de France<br>      | 75 cl<br>150 cl | 8,00<br>18,50  | 7,30<br>17,10  | 7,10<br>16,70  | 6,85<br>16,20 |
| AUVERNAT<br>2023 - dispo printemps 24             | AOP Saint-Pourçain<br> | 75 cl<br>150 cl | 10,00<br>22,50 | 9,30<br>21,10  | 9,10<br>20,70  | 8,85<br>20,20 |
| GRANDES BRIERES<br>2022                           | AOP Saint-Pourçain<br> | 75 cl<br>150 cl | 11,10<br>24,70 | 10,40<br>23,30 | 10,20<br>22,90 | 9,95<br>22,40 |
| LA CHABANNE<br>2022                               | IGP Val de Loire<br>   | 75 cl<br>150 cl | 15,40<br>-     | 14,70<br>-     | 14,50<br>-     | 14,25<br>-    |
| EFFERVESCENT                                      |                                                                                                           |                 |                |                |                |               |
| BRUT TRESSALLIER 2022                             | VMQS                                                                                                      | 75 cl           | 11,20          | 10,50          | 10,30          | 10,05         |
| BIERES                                            |                                                                                                           |                 |                |                |                |               |
| BLONDE 75 cl                                      | 3,60 €                                                                                                    | 33 cl           | 1,80 €         | FUT 20 L       | 80 €           |               |
| IPA 75 cl                                         | 3,80 €                                                                                                    | 33 cl           | 1,90 €         | FUT 20 L       | 80 €           |               |
| BLANCHE 75 cl                                     | 3,70 €                                                                                                    | 33 cl           | 1,85 €         | FUT 20 L       | 75 €           |               |
| TRIPLE 75 cl                                      | 4,20 €                                                                                                    | 33 cl           | 2,10 €         | FUT 20 L       | 90 €           |               |
| BLONDE «GOUGLOU»                                  |                                                                                                           | 33 cl           | 1,60 €         | FUT 20 L       | 66,80 €        |               |
| HIVERN'ALE 75 cl                                  | 4,40 €                                                                                                    | 33 cl           | 2,20 €         |                |                |               |
| MILLESIME 75 cl                                   | 4,40 €                                                                                                    | 33 cl           | 2,20 €         |                |                |               |

tarifs en vigueur au 01/12/2023 - Nos prix s'entendent HT.

Vins de Saint-Pourçain & IGP Val de Loire

Jean TEISSÈDRE - Sophie et Jérôme ROUX - Alain FONTANA- Les Béroles 3 rue Saint-Barthélémy, 03500 Cesset  
Tél. 06 21 04 37 45 - 06 14 23 40 72 - domainedesberioles@gmail.com - www.lesberioles.com

# **DISTILLERIE<sup>DU</sup>**

## **VIADUC**

| Tarifs CHR        |            |                             |                              |
|-------------------|------------|-----------------------------|------------------------------|
| Produit           | Contenance | Prix unitaire HT par 6 btls | Prix unitaire HT par 12 btls |
| GIN du Viaduc Bio | 70 cl      | 32,00 €                     | 31,00 €                      |
| GIN AUTOMNE Bio   | 70 cl      | 34,00 €                     | 33,00 €                      |
| AQUAVIT Bio       | 70 cl      | 29,00 €                     | 28,00 €                      |
| MENTHE Bio        | 70 cl      | 20,50 €                     | 20,00 €                      |
| PASTICHE Bio      | 70 cl      | 20,50 €                     | 20,00 €                      |
| ANIZO Bio         | 70 cl      | 20,50 €                     | 20,00 €                      |

Les droits et CSS sont inclus dans le prix HT

| Tarifs LIVRAISON PROFESSIONNELS |         |         |
|---------------------------------|---------|---------|
| Nombre de bouteilles            | 6       | 12      |
| Prix HT                         | 14,00 € | 18,00 € |

**FRANCO de port à Partir de 18 bouteilles**  
**TVA à 20%**

**Document  
Confidentiel**

# **DISTILLERIE<sup>DU</sup>**

## **VIADUC**

| Tarifs Cavistes   |            |                             |                              |
|-------------------|------------|-----------------------------|------------------------------|
| Produit           | Contenance | Prix unitaire HT par 6 btls | Prix unitaire HT par 12 btls |
| GIN du Viaduc Bio | 70 cl      | 26,00 €                     | 25,50 €                      |
| GIN AUTOMNE Bio   | 70 cl      | 28,00 €                     | 27,50 €                      |
| AQUAVIT Bio       | 70 cl      | 24,00 €                     | 23,50 €                      |
| MENTHE Bio        | 70 cl      | 20,50 €                     | 20,00 €                      |
| PASTICHE Bio      | 70 cl      | 20,50 €                     | 20,00 €                      |
| ANIZO Bio         | 70 cl      | 20,50 €                     | 20,00 €                      |

Les droits et CSS sont inclus dans le prix HT

| Tarifs LIVRAISON PROFESSIONNELS |         |         |
|---------------------------------|---------|---------|
| Nombre de bouteilles            | 6       | 12      |
| Prix HT                         | 14,00 € | 18,00 € |

**FRANCO de port à Partir de 18 bouteilles**  
**TVA à 20%**

**Document  
Confidentiel**





DOMAINE  
DE LA  
BERGERIE

ANNE ET MARIE  
GUÉGNARD




## TARIF PROFESSIONNELS 2024

Dans la limite du stock disponible (Hors taxe, départ propriété)

VIGNOBLE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE -



| De 6 à 60<br>bouteilles |      | A partir de 60<br>bouteilles |      | disponibilité |
|-------------------------|------|------------------------------|------|---------------|
| 75cl                    | 50cl | 75cl                         | 50cl |               |

| Vins blancs secs AOC        |                                       |      |    |         |  |         |  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------|----|---------|--|---------|--|-------|
| Anjou<br>Anjou                                                                                               | <i>Sous la Tonnelle<br/>Zerzilles</i> | 2023 | AB | 6,45 €  |  | 6,10 €  |  | Mars  |
|                                                                                                              |                                       | 2020 | AB | 18,00 € |  | 17,00 € |  |       |
| Savennières                                                                                                  | <i>La Croix Picot</i>                 | 2019 | AB | 14,35 € |  | 13,60 € |  |       |
| Savennières                                                                                                  | <i>Clos Grand<br/>Beaupréau</i>       | 2019 | AB | 16,65 € |  | 15,50 € |  |       |
| Vin rouge IGP              |                                       |      |    |         |  |         |  |       |
| IGP Val de Loire<br>Pineau d'Aunis                                                                           | <i>Métamorphisme</i>                  | 2022 | AB | 10,60 € |  | 10,00 € |  | Avril |
| Vins Blancs Moelleux AOC  |                                       |      |    |         |  |         |  |       |
| Coteaux du Layon                                                                                             | <i>Clos de la Bergerie</i>            | 2021 | AB | 10,00 € |  | 9,20 €  |  |       |
| Coteaux du Layon<br>1er Cru Chaume                                                                           |                                       | 2017 | AB | 17,30 € |  | 16,15 € |  |       |

DOMAINE DE LA BERGERIE – Anne et Marie GUÉGNARD – Vignerones – Anjou, Val de Loire

Champ sur Layon – 49380 BELLEVIGNE EN LAYON – Tel : 02-41-78-85-43

domainede.la.bergerie@wanadoo.fr – www.domainebergerie.fr -



VINS D'ALSACE  
**Henry Fuchs**  
VIGNERON RÉCOLTANT

8, rue du 3 Décembre - 68150 RIBEAUVILLÉ  
contact@henryfuchs.fr - [www.henryfuchs.fr](http://www.henryfuchs.fr)  
Tél. + 33 (0)3 89 73 61 70

|                     |                         | Millesime | Tarif pro CHR<br>franco 60 bout.<br>dept 47 et 33 |
|---------------------|-------------------------|-----------|---------------------------------------------------|
| Assemblage          | Les P'tits Cailloux     | 2022      | 8,20                                              |
|                     | Riesling                | 2022      | 9,20                                              |
| Cépage              | Pinot gris              | 2022      | 9,20                                              |
|                     | Gewurztraminer          | 2022      | 9,20                                              |
|                     | Pinot noir              | 2022      | 10,40                                             |
| Terroir             | Riesling - Equinoxe     | 2021      | 13,40                                             |
| Terroir - Grand Cru | Riesling - GC Kirchberg | 2021      | 21,90                                             |

Tarif franco valable jusqu'au 30/06/2024  
Règlement : à la commande puis 30 jours date facture



## TARIF PROFESSIONNEL

« Prix H.T € » 16/02/2024

Prix départ chais dans la limite des stocks disponibles

Franco de port à partir de 550€ de commande HT

SARL CHEZE LOUIS « PANGON » 07340 LIMONY

Tél. 04 75 34 02 88

[www.louischeze.com](http://www.louischeze.com) - Email. [contact@domainecheze.com](mailto:contact@domainecheze.com)

### PRIX DES EMBALLAGES MAGNUMS : \*Merci de préciser votre choix lors de la commande

Etui carton individuel bouteille LC : 1,30€ H.T par unité

Etui carton individuel magnum LC : 2,10€ H.T par unité

Caisse bois individuelle jéroboam : 8,60€ H.T par unité

## NOS VINS BLANCS

| A.O.P CONDRIEU                                 | Millésime | 37,5 CL | 75 CL   | 150 CL  | 300 CL |
|------------------------------------------------|-----------|---------|---------|---------|--------|
| Brèze                                          | 2022      | *       | 27,48 € | 59,14 € | *      |
| Pagus Luminis                                  | 2022      | *       | 21,99 € | 45,87 € | *      |
| A.O.P SAINT-JOSEPH                             |           |         |         |         |        |
| Ro-Rée Blanc "Prochain Millésime Juillet 2024" | 2022      | 7,89 €  | 14,78 € | 31,45 € | *      |
| VIGNOBLES DE SEYSSUEL                          |           |         |         |         |        |
| SIXTUS Blanc                                   | 2022      | *       | 13,83 € | *       | *      |
| I.G.P "Collines Rhodaniennes"                  |           |         |         |         |        |
| Viognier                                       | 2022      | *       | 9,82 €  | *       | *      |
| Marsanne                                       | 2022      | *       | 7,58 €  | 17,05 € | *      |
| Vin de France                                  |           |         |         |         |        |
| 50/Cinquante                                   | 2022      | *       | 7,07 €  | *       | *      |
| Ni Vu Mais Connu !!!                           | 2022      | *       | 6,39 €  | *       | *      |

## NOS VINS ROUGES

| A.O.P SAINT-JOSEPH                           | Millésime | 37,5 CL | 75 CL   | 150 CL  | 300 CL   |
|----------------------------------------------|-----------|---------|---------|---------|----------|
| Anges                                        | 2020      | *       | 23,70 € | 49,31 € | 104,94 € |
| Caroline                                     | 2022      | 8,43 €  | 15,86 € | 33,62 € | 86,76 €  |
| Ro-Rée Rouge "Prochain Millésime Sept. 2024" | 2022      | 6,57 €  | 12,14 € | 26,18 € | 74,00 €  |
| A.O.P CÔTE-RÔTIE                             |           |         |         |         |          |
| Bellissima "Prochain Millésime Sept. 2024"   | 2021      | *       | 29,04 € | 59,98 € | *        |
| A.O.P CORNAS                                 |           |         |         |         |          |
| CORNAS                                       | 2021      | *       | 22,79 € | 47,49 € | *        |
| VIGNOBLES DE SEYSSUEL                        |           |         |         |         |          |
| SAXEOLUM "Prochain Millésime Sept. 2024"     | 2020      | *       | 23,12 € | 48,14 € | *        |
| SIXTUS                                       | 2022      | *       | 17,01 € | 35,91 € | *        |
| Vin de France                                |           |         |         |         |          |
| Syrahvissante                                | 2022      | *       | 6,08 €  | 14,06 € | *        |
| 50/Cinquante Rouge                           | 2022      | *       | 5,78 €  | *       | *        |