

TARIFS 2025 FRANCO

de 36 à
78 bt | de 86 à
156 bt | de 162
à 300 bt

LES CHAPEAUX MELON

| | | | |
|---|-------------|-------------|-------------|
| Blanc - 2023 <i>4g de résiduel / 50% Sauvignon Blanc 50% Melon Blanc / VDF</i> | 5.70 | 5.10 | 4.90 |
| Couleur d'Automne (tendre) - 2023 <i>14g de résiduel / 50% Sauvignon Blanc 50% Melon Blanc / vendange en surmaturité / VDF</i> | 5.70 | 5.10 | 4.90 |
| Rosé - 2023 <i>4g de résiduel / 40% Pinot Noir 60% Gamay / VDF</i> | 5.70 | 5.10 | 4.90 |
| Rouge - 2023 <i>50% Pinot Noir 50% Gamay / élevage cuve inox / VDF</i> | 5.70 | 5.10 | 4.90 |
| Jus de raisin plat <i>Melon Blanc</i> | 5.70 | 5.10 | 4.90 |
| Jus de raisin pétillant <i>Melon Blanc</i> | 6.70 | 6.10 | 5.90 |

LES MUSCADETS



| | | | |
|--|-------------|-------------|-------------|
| La Chauvinière - 2023 <i>AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie / Melon Blanc / Granite de Château-Thébaud</i> | 6.25 | 5.65 | 5.45 |
| La Huchette - 2023 <i>AOP Muscadet / Melon Blanc</i> | 7.10 | 6.50 | 6.30 |

LES PARCELLAIRES



| | | | |
|---|-------------|-------------|-------------|
| Chemin des Prières - 2023 <i>AOP Muscadet / Melon Blanc / Granite de Château-Thébaud / 10 à 12 mois en cuve inox</i> | 8.25 | 7.65 | 7.45 |
| Montys le Parc - 2023 <i>AOP Muscadet / Melon Blanc / Amphibolite Métagabbro de Goulaine / 10 à 12 mois en cuve inox</i> | 8.25 | 7.65 | 7.45 |
| Les Quinze Hommées - 2023 <i>AOP Muscadet / Melon Blanc / Granite de Clisson / 10 à 12 mois en cuve inox</i> | 8.25 | 7.65 | 7.45 |

LES EDITIONS LIMITEES



| | | | |
|---|--------------|--------------|--------------|
| Pet'Nat - 2023 <i>40% Sauvignon Blanc 40% Sauvignon Gris 20% Melon Blanc / Pétillant Naturel / VDF</i> | 8.50 | 7.90 | 7.70 |
| Bretesche Brut Nature - 2022 <i>Melon Blanc / Terroir du château de la Bretesche (gneiss) / 18 mois sur latte / VDF</i> | 9.80 | 9.20 | 9.00 |
| Folle Blanche Franc de Pied - 2020 <i>Folle Blanche / Granite de Clisson / Franc de Pied / 36 mois sur lie / Vendange manuelle / VDF</i> | 10.90 | 10.30 | 10.10 |
| Croix de Vigne - 2022 <i>Sauvignon Gris / Granite / 12 mois d'élevage 50% barrique et 50% amphore / VDF</i> | 10.90 | 10.30 | 10.10 |
| Poirier Noir - 2023 <i>Pinot Noir / Granite / Vendange Manuelle / VDF</i> | 10.90 | 10.30 | 10.10 |

LES CRUS COMMUNAUX



| | | | |
|---|--------------|--------------|--------------|
| Goulaine Montys 1914 - 2022 Sur demande <i>AOP Goulaine / Vignes de 1914 / Amphibolite métagabbro / 18 mois sur lie / Vendange Manuelle</i> | 12.45 | 11.85 | 11.65 |
| Goulaine - 2021 Quantité Limitée <i>AOP Goulaine / Amphibolite métagabbro / 54 mois sur lie / Vendange Manuelle</i> | 13.45 | 12.85 | 12.65 |
| Château-Thébaud - 2020 <i>AOP Château-Thébaud / Granite de Château-Thébaud / Vendange Manuelle</i> | 11.65 | 11.05 | 10.85 |
| Monnières-Saint-Fiacre - 2018 <i>AOP Monnières Saint-Fiacre / Gneiss à deux mica / 37 mois sur lie / Vendange Manuelle</i> | 11.65 | 11.05 | 10.85 |
| Clisson - 2019 <i>AOP Clisson / Granite de Clisson / 37 mois sur lie / Vendange Manuelle</i> | 11.65 | 11.05 | 10.85 |

Les Magnums

| | | | |
|---|--------------|--------------|--------------|
| Magnums crus (millésimes selon disponibilité) | 24.55 | 23.95 | 23.75 |
| Magnum Bretesche Brut Nature 2019 <i>Melon Blanc / Terroir du château de la Bretesche (gneiss) / 18 mois sur latte / VDF</i> | 21.25 | 20.65 | 20.45 |

Domaine Jérémie HUCHET