

# MONOPRIX

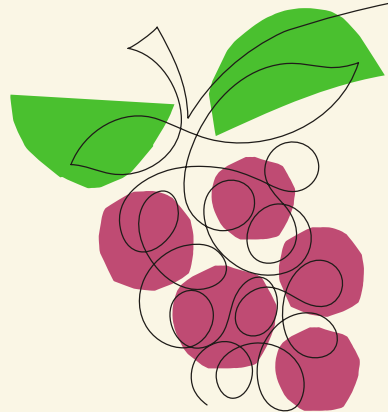


**-30%\*\*** SUR UNE SÉLECTION QUOTIDIENNE  
AVEC LA CARTE  DÈS 3 BOUTEILLES ACHETÉES

À RETROUVER EN MAGASIN ET SUR [MONOPRIX.FR](https://www.monoprix.fr)

\* Les 17 et 24 septembre et le 1<sup>er</sup> octobre, uniquement pour les magasins ouverts le dimanche. \*\* Remise immédiate en caisse pour l'achat simultané de 3 bouteilles au choix, panachables ou identiques sur une sélection différente chaque jour et signalée en magasin avec la Carte M<sup>o</sup>. Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours. Voir condition de la carte M<sup>o</sup> en magasin et sur [MONOPRIX.fr](https://www.monoprix.fr).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



## UNE SÉLECTION QUE VOUS NE TROUVEREZ NULLE PART AILLEURS

**M**onoprix a travaillé d'arrache-pied pour vous offrir une sélection singulière, pointue et accessible pour tous.

Parmi 1 500 références, nos expertes vin Camille et Chloé ont sélectionné 284 bouteilles que vous ne trouverez nulle part ailleurs.

Cette année, venez découvrir des vins conçus par des femmes et hommes passionnés. Nos expertes ont sillonné les vignobles pour rencontrer des vigneronnes et vignerons qui ont à cœur de chérir leurs terres pour vous offrir un vin unique. Derrière chaque bouteille se cachent des histoires : celle de Benjamin, de Marie ou de Damien. Ces passionnés réalisent tout de A à Z et sont attachés à préserver l'authenticité de leur production. Certains ont hérité de leurs ancêtres et travaillent sur les mêmes terres depuis des générations, d'autres ont découvert ce métier de passion sur le tard.

Du 15 septembre au 1<sup>er</sup> octobre, venez découvrir en magasin et sur MONOPRIX.fr nos vins coup de cœur qui reflètent les convictions de ces passionnés envers leur métier et leur amour pour la terre et le vin.



DISPONIBLE EN MAGASIN ET SUR **MONOPRIX.FR**

En tête-à-tête avec ceux qui le font p.4

Les vins blancs p.10

Les vins moelleux p.24

Les vins rosés p.25












Les vins rouges p.26

Les effervescents p.46

Les magnums p.50

Le Jury Monoprix Gourmet p.51

### CONSEILS DE GARDE, DE DÉGUSTATION ET LABELS

 À déguster dès à présent	 16 - 18 °C À servir à température ambiante, de 16 à 18 °C
 À déguster ou à garder 2 à 3 ans	 En conversion vers l'agriculture Biologique
 À garder plus de 3 ans ou à carafier aujourd'hui	 Vin en agriculture Biologique
 6 - 8 °C À servir très frais, de 6 à 8 °C	 Vin en agriculture Biodynamique
 8 - 10 °C À servir frais, de 8 à 10 °C	 Élu par le Jury Gourmet
 14 - 16 °C À servir à température de cave, de 14 à 16 °C	

TOUTES LES BOUTEILLES DU CATALOGUE ONT UNE CONTENANCE DE 75 CL, SAUF MENTION CONTRAIRE.



PARTEZ LÉGERS, **FAITES-VOUS LIVRER**  
DEPUIS LES MAGASINS ET SUR **MONOPRIX.FR**.  
LIVRAISON GRATUITE DÈS 50€ D'ACHATS AVEC LA CARTE **M**<sup>(1)</sup>  
10€ OFFERTS DÈS 100€ D'ACHATS VALABLE SUR TOUTE LA PÉRIODE<sup>(2)</sup>

(1) Hors forfait de préparation de 2€. Voir conditions générales et spécifiques de la livraison à domicile et conditions d'adhésion à la Carte M<sup>(1)</sup> en magasin ou sur MONOPRIX.fr. (2) Offre valable du 15 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2023 inclus. 10€ offerts dès 100€ d'achats ou 10% de remise sur MONOPRIX.fr avec l'achat d'au moins une bouteille de la sélection Foire aux vins. La remise sera appliquée lors de la finalisation de la commande en saisissant le code CAVE23 dans la rubrique Bon d'achat. Offre disponible pour votre service de livraison depuis le magasin (demandez directement à l'accueil de votre magasin pour voir les magasins participants) ainsi que pour votre commande de courses sur le site Monoprix Plus et MONOPRIX.fr.

# UNE SÉLECTION QUI A DU NEZ.

**L**es vins sélectionnés cette année racontent mille et une histoires mais ont tous un point commun : ils sont confectionnés de A à Z par des vignerons passionnés. Produits de manière artisanale, nos vins coup de cœur sont un hommage au savoir-faire français. À travers une sélection riche et diversifiée, vous n'avez pas fini d'être étonné par le talent de Benjamin, de Marie ou encore de Damien.



MINÉRAL | HARMONIEUX | FLEURI

**DOMAINE COLBOIS**  
2022  
**A.O.P. BOURGOGNE-CHITRY**  
**10,50€** 🍷 8-10°C  
Benjamin Colbois cultive les 20 hectares de vignes familiales en 4<sup>ème</sup> génération. Installé sur les beaux terroirs à influence kimméridgienne de Chitry et de Chablis, l'accent est mis sur une viticulture de qualité, et la production annuelle reste modeste. Ce 100 % chardonnay se montre souple, enrobé, généreux, tout en gardant la signature droite et fraîche du terroir. Un bourgogne blanc abordable et harmonieux qu'il est conseillé de ne pas servir trop frais.



Benjamin Colbois



MINÉRAL | AMPLÉ | FRUITS JAUNES

**DOMAINE OLIVIER**  
2022  
**A.O.P. ANJOU**  
**8,90€** 🍷 8-10°C  
En 1959, à côté d'une activité agricole en polyculture, Bernard Olivier et son père créent le Domaine Olivier avec seulement 1,5 hectare de vignes. Aujourd'hui, le domaine compte 63 hectares et produit une gamme qui s'enracine avec respect dans les terroirs de la Loire. 100 % chenin blanc, il se montre à la fois généreux et délicat avec des notes minérales mais aussi de poire fondante, de pêche, de coing, de miel et de zeste d'agrumes qui lui donnent une savoureuse ampleur en bouche.



Florian et Marina Olivier

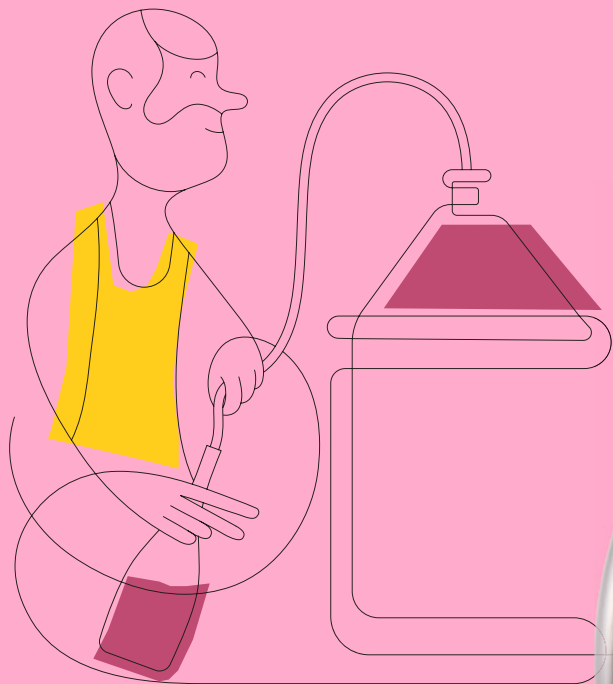


EXPRESSIF | FRUITS EXOTIQUES | NOISETTE GRILLÉE

**CABIDOS**  
**CUVÉE GASTON PHOEBUS**  
2019  
**I.G.P. COMTÉ TOLOSAN**  
**13,50€** 🍷 8-10°C  
Exceptionnel à plus d'un titre, ce château familial, pluricentenaire, cultive seulement 9 hectares de vignes, dont 7 consacrés au petit manseng, cépage emblématique des vignobles du Sud-Ouest. L'équipe à la vigne et au chai est entièrement féminine. Depuis 2007, la famille s'est entourée de Méo Sakorn-Seriès, la seule maîtresse de chai et directrice technique d'origine thaïlandaise en France. Ce blanc très original, élevé 18 mois en barrique, déploie des arômes de poivre blanc, noisette grillée, amande fraîche, notes de miel, d'ananas et d'abricot sec pour donner un vin rafraîchissant, enrobé et expressif.



Mini Constant, Méo Seriès et Alice McLeod-Dumas



FLEUR BLANCHE | AGRUMES | FRAIS

**CHRISTOPHE AVI**  
**L'AVI EST BELLE**  
2022

VIN DE FRANCE  
**7,90€** 🍷 8-10°C

Il y a quelques années, après une longue période rugbystique, Christophe Avi reprend le domaine familial de plus de 31 hectares qu'il va orienter vers une conversion progressive en agriculture biologique. Sa grande passion de la vigne et du travail bien fait, mais aussi celle du partage et de la convivialité, vont lui faire nommer son vin «l'Avi est belle». Sa production incarne le plaisir du bien vivre et de l'amitié avec des vins qui se veulent chacun comme un petit morceau de vigne. Une nouvelle gamme est née de Vin de France en rouge, rosé et blanc, mettant en jeu son nom de famille : l'Avi est belle, l'Avi en ros...é, l'Avi de tempête, le vin c'est l'Avi...



Christophe Avi



HARMONIEUX | AGRUMES | BELLE LONGUEUR

**DOMAINE DES CHAUCHOUX**  
2022

A.O.P. RULLY  
**21,99€** 🍷 8-10°C

Arrivé en 1982, Christian Belleville 3<sup>ème</sup> génération à la tête de ce domaine familial, travaille aujourd'hui avec ses enfants, Jean-Michel et Émilie, sur une vingtaine d'hectares. La transmission se fait en douceur, et les vins sont vinifiés et élevés en fûts de chêne dans des caves voûtées datant de 1826. Les Chauchoux blanc, un 100 % chardonnay, se montre tendre, délicat, salivant, avec une fraîcheur qui, sur le palais, laisse un délicieux effet fondant. Un blanc posé, sur la pureté et la finesse, qui se mariera à merveille aux viandes blanches et poissons grillés.



Christian Belleville



ÉPICÉ | SOYEUX | RÉGLISSÉ

**CHÂTEAU DE PARENCHÈRE**  
2018

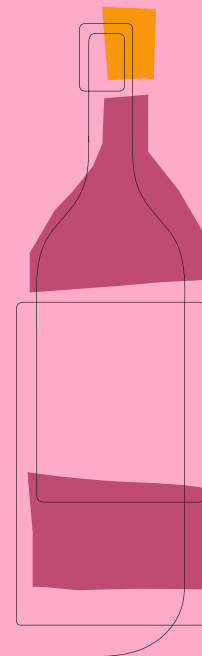
A.O.P. BORDEAUX  
SUPÉRIEUR

**8,50€** 🍷 16-18°C

Vaste propriété de 188 hectares, dont 69 de vignes, ce château, dont l'origine remonte au XVI<sup>ème</sup> siècle, se cache au bord du Périgord, terre de bons vivants. En 2005, Per Landin, Suédois et grand amateur de vin, s'en est porté acquéreur. Soucieux du terroir et de la qualité des vins, il a depuis fait évoluer le vignoble pour entamer en 2021 la conversion vers la viticulture biologique. Issue d'un assemblage classique (80 % merlot et 20 % cabernet sauvignon), cette cuvée est à son apogée et montre un style bordelais intemporel. Elle dévoile des arômes de sous-bois, de fines notes de havane, de cuir noble, de fruit confit et de cerise. Avec sa structure tannique épanouie et sa fraîcheur épicée, c'est un beau classique d'un terroir méconnu.



Per Landin et Jean Gazaniol



FRAIS | ROND | NOTES DE FRUITS ROUGES

**DOMAINE COULY-DUTHEIL**  
**LES TUFFEAULIÈRES**

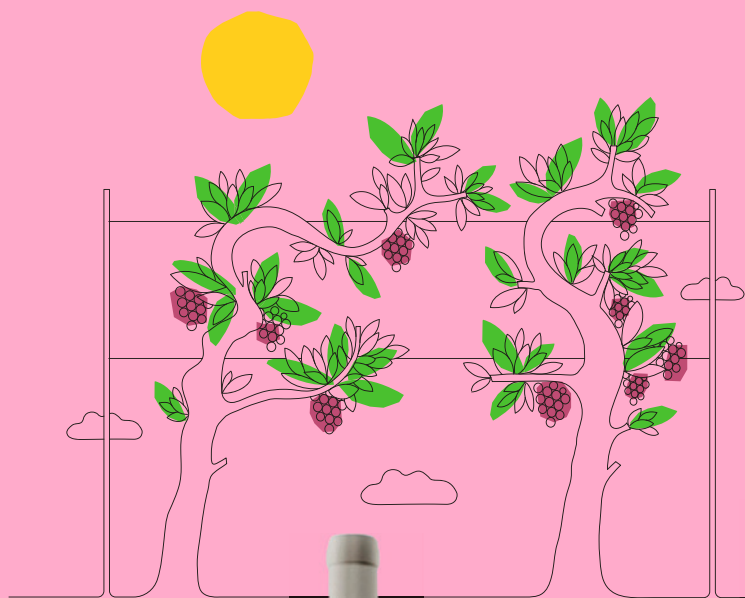
2021  
A.O.P. CHINON  
**9,50€** 🍷 14-16°C

Ce domaine familial depuis 1921 est dirigé en 3<sup>ème</sup> génération par Arnaud Couly qui met désormais l'accent sur les meilleures parcelles de son vignoble. Les vendanges se font généralement tard, régulièrement à la mi-octobre, afin de proposer des vins à la fois frais et mûrs, expression fidèle du terroir de Chinon. La famille est également propriétaire de deux clos mythiques, le Clos de l'Olive et le Clos de l'Écho, le dernier se distinguant par la présence d'argiles bleues, les mêmes qui ont fait la réputation du légendaire Pétrus. Très floral au nez, en bouche, il se montre épicé, aux arômes de petits fruits rouges, aux délicates notes de poivron et de vieille rose. Les tanins de ce 100 % cabernet franc charmant avec un toucher soyeux, la fraîcheur porte une aromatique tournée sur la pureté d'expression. Un rouge droit, élégant, souple et fin.



Arnaud Couly et sa famille





PRUNE | NOTES FLORALES | GRIOTTE

**DOMAINE DE LEYRE-LOUP**

2021

A.O.P. FLEURIE

**11,30€** | 14-16°C

Créé en 1993, ce domaine appartient à Jacques Lanson et à son fils Christophe. Les deux représentent la nouvelle génération du beaujolais et renouent leurs liens avec le terroir granitique exceptionnel de la région. Implanté sur les appellations Morgon et Fleurie, le vignoble de 11 hectares est certifié Terra Vitis et HVE 3. Les rendements restent volontairement maîtrisés, pour mieux mettre en valeur le potentiel de garde et la structure du gamay. En 2015, Jacques et son fils innoveront et plantent du vignier à Morgon, sur le climat de Bellevue. Une originalité qui prouve le dynamisme et l'inventivité de cette famille. Ce rouge, issu du terroir de granite rose de Fleurie, montre un gamay rouge en pleine forme. Griotte, groseille et mûre sont portées par des tanins soyeux et une jolie tension. Notes florales et épices douces viennent compléter, faisant de ce rouge un vin de partage par excellence.



Christophe Lanson



FRUITS NOIRS | TRUFFE | SOUS-BOIS

**DOMAINE DES TERRES BLANCHES SAUVAGE**

2021

A.O.P. LES BAUX-DE-PROVENCE

**13,95€** | 16-18°C

Le Domaine des Terres Blanches est cultivé depuis son origine sans engrais chimique, sans insecticide de synthèse, sans désherbant. Racheté en 2012 par une famille alsacienne, puis par Christian Latouche, le domaine des Terres Blanches compte aujourd'hui parmi les plus grands vins de Provence, présent sur les plus grandes tables du monde entier. Les 3 parcelles au sud de la propriété, adossées à la chaîne des Alpilles, présentent une texture argilo-limono-calcaire. Ces sols profonds et de bonne porosité ne craignent pas la sécheresse et sont un substrat idéal pour la culture de la vigne. C'est un terroir particulièrement intéressant, compte tenu de l'importante surface interne des argiles.



Philippe Gérardin et Gauthier Peretti



FRUITS NOIRS | ÉPICES DOUCES | ÉQUILIBRÉ

**DOMAINE LES GRANDES COSTES MUSARDISSES**

2021

A.O.P. LANGUEDOC

**14,85€** | 16-18°C

Domaine historique fondé en 1868, il vécut une véritable renaissance grâce à Jean-Christophe Granier (5<sup>e</sup> génération). À l'occasion du passage au XXI<sup>e</sup> siècle, il rebaptisa le domaine en «Domaine les Grandes Costes», en référence aux collines jouxtant la maison de famille. Il en profita pour sortir de la coopérative, remodeler le vignoble et lancer la mise en bouteilles au domaine. 20 ans plus tard, son vignoble compte 19 hectares, dont 14 dédiés à la production de Pic Saint Loup. Avec sa robe pourpre et son nez de fruit pimpant, ce rouge affiche une jeunesse insouciant. En bouche, il se fait solaire, sudiste, avec des tanins de velours qui soulignent une aromatique de fruits noirs, d'épices, de réglisse et de garrigue. Un vin structuré et équilibré qui se mariera particulièrement bien avec la cuisine du sud.



Jean-Christophe Granier



GOURMAND | FRUITS NOIRS | CUIR

**DOMAINE CHANT DES LOUPS 2020**

A.O.P. VACQUEYRAS

**14,99€** | 16-18°C

Vigneron de père en fille, Franck Aymard a aujourd'hui passé la main à Marie. Il reste toutefois présent avec sa femme, Sylvie, sur le domaine. La maison familiale ainsi que le chai de vinification, blottis au centre de 12 hectares de vignes d'un seul tenant, se situent sur le terroir des garrigues de Vacqueyras. La vigne, depuis le départ conduite en viticulture biologique, reflète fidèlement les valeurs des propriétaires, et la production, misant sur l'expression du lieu, ne dépasse pas les 30 000 bouteilles par an. Ce rouge, savant assemblage de grenache noir, de syrah, de mourvèdre et d'un peu de carignan, est une beauté classique du Rhône Sud. De maturité parfaite, le fruit noir (cassis, mûres, cerise burlat) est complété par des notes d'épices et de garrigue. Frais, fondant, long en bouche, il fait preuve d'une buvabilité superbe.



Marie Aymard



JUTEUX | ÉQUILIBRÉ | CASSIS

**DOMAINE DES CHAUCHOUX 2021**

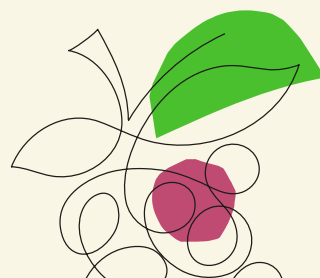
A.O.P. RULLY

**21,99€** | 14-16°C

Arrivé en 1982, en troisième génération à la tête de ce domaine familial, Christian Belleville travaille aujourd'hui avec ses enfants, Jean-Michel et Emilie. Veillant sur une vingtaine d'hectares de vignes, la transmission se fait en douceur et les vins sont vinifiés et élevés en fûts de chêne dans des caves voutées datant de 1826. Les Chauchoux rouge, 100% pinot noir est issu d'un cépage emblématique de la Bourgogne avec ses arômes de griotte et cassis et une bouche juteuse et équilibrée accompagnera parfaitement les viandes en sauce ou les plateaux de fromages.



Christian Belleville

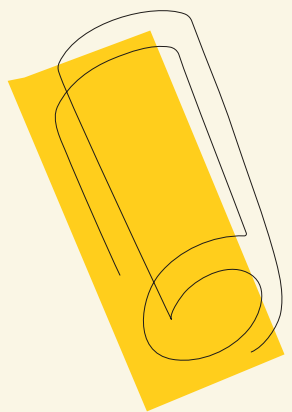




FLORAL | FRUITS JAUNES | VIF

**SAGET LA PERRIÈRE  
"Ô DE MER"  
LES ÉCLAIREURS  
2022**

**A.O.P. MUSCADET  
5,70€** 🍷 8-10°C



**OHH POITOU  
SAUVIGNON BLANC  
2022**  
A.O.P. HAUT-POITOU  
**7,20€** 🍷 8-10°C



**HENRY MARIONNET  
DOMAINE DE LA CHARMOISE  
2022**  
A.O.P. TOURAINE  
**7,90€** 🍷 8-10°C



**DOMAINE FRAISEAU LECLERC  
2022**  
A.O.P. MENETOU-SALON  
**10,95€** 🍷 8-10°C



**DOMAINE LUNEAU-PAPIN  
CLOS DU MILIEU  
2022**  
A.O.P. MUSCADET-SÈVRE-  
ET-MAINE  
**11,90€** 🍷 8-10°C



**SAGET LA PERRIÈRE  
"FRAGMENTS DE LOIRE"  
LES ÉCLAIREURS  
2022**  
A.O.P. VOUVRAY  
**8,50€** 🍷 8-10°C



**COMPLICES DE LOIRE  
LA CROISÉE DES PARCELLES  
2022**  
A.O.P. MONTLOUIS-SUR-LOIRE  
**8,60€** 🍷 8-10°C



**DOMAINE PASCAL DESROCHES  
2022**  
A.O.P. REUILLY  
**11,80€** 🍷 8-10°C



**DOMAINE PELLÉ  
2022**  
A.O.P. MENETOU-SALON  
**12€** 🍷 8-10°C



AGRUMES | FLEURS BLANCHES | AMPLÉ

**DOMAINE FL  
2022**  
A.O.P. SAVENNIÈRES  
EXISTE AUSSI EN 1,5 L  
**16,90€** 🍷 8-10°C



**DOMAINES MINCHIN  
LE CLAUX DELORME  
2022**  
A.O.P. VALENÇAY  
**9,50€** 🍷 8-10°C



**DOMAINE DE VILLARGEAU  
LA NOUVELLE AVENTURE  
2022**  
A.O.P. COTEAUX-DU-GIENNOIS  
**10,90€** 🍷 8-10°C



**JEAN PABIOT  
LES CHANTEBINES  
2022**  
A.O.P. POUILLY-FUMÉ  
**15,99€** 🍷 8-10°C



**DOMAINE ROBLIN  
TERRES BLANCHES  
2022**  
A.O.P. SANCERRE  
**19,90€** 🍷 8-10°C

# BOURGOGNE

“ La forte personnalité des vins de Chablis s’explique par le fameux kimméridgien, un nom curieux qui désigne une immense frange calcaire composée de coquillages fossilisés. C’est dans ces sols rares que le chardonnay puise son caractère unique et inimitable. ”



CHARDONNAY | FRUITÉ | VIF

**LA CHABLISIENNE  
LA PIERRELÉE  
2018**

**A.O.P. CHABLIS**

**15,90€** 🍷 8-10°C

Plongez dans un vignoble d’exception qui représente fièrement 25% du prestigieux terroir de Chablis, s’étendant sur 1 600 hectares. Découvrez un chablis remarquable, à la fois dense et raffiné, où des notes minérales d’une grande finesse se mêlent harmonieusement à une palette fruitée, offrant une fraîcheur et une profondeur incomparables. Laissez-vous séduire par ce vin blanc élégant et vivifiant, un compagnon idéal pour sublimer vos apéritifs et vos plateaux de fruits de mer.



**MAISON CHANDESAIS CHANDRELLE  
2022  
A.O.P. BOURGOGNE ALIGOTÉ**  
**8,50€** 🍷 8-10°C



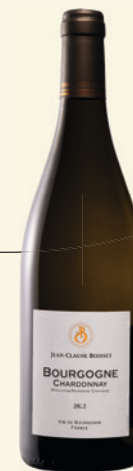
**DOMAINE GUEGUEN  
CÔTES SALINES  
2022  
A.O.P. BOURGOGNE**  
**11,50€** 🍷 8-10°C



**DOMAINE DE LA CROIX SALAIN  
2022  
A.O.P. MÂCON-VILLAGES**  
**11,50€** 🍷 8-10°C



**FAMILLE BROCARD  
GRANDE MARGOTE  
2022  
A.O.P. BOURGOGNE**  
**12,90€** 🍷 8-10°C



**JEAN-CLAUDE BOISSET  
CHARDONNAY  
2022  
A.O.P. BOURGOGNE**  
**12,90€** 🍷 8-10°C

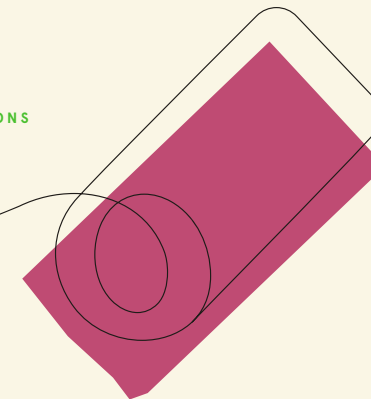


**DOMAINE CHAVET  
2022  
A.O.P. SAINT-VÉRAN**  
**13,90€** 🍷 8-10°C



AROMATIQUE | FIN | ÉQUILIBRÉ

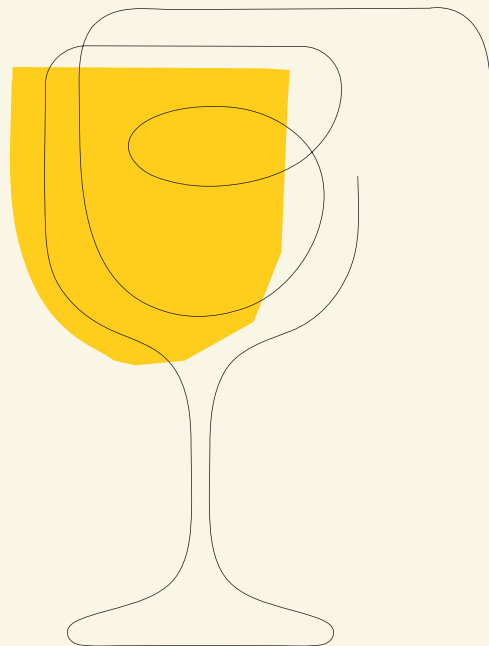
**LOUIS JADOT  
2021  
A.O.P. COTEAUX-BOURGUIGNONS**  
**13,95€** 🍷 14-16°C





FRUITÉ | FLORAL | INTENSE

**ALBERT BICHOT**  
**2022**  
**A.O.P. SAINT-VÉРАН**  
**18,95€** 🍷 8-10°C



**JEAN-PAUL BRUN**  
**SUR LE HAUT DES ARPENTS**  
**2022**  
**A.O.P. BEAUJOLAIS**  
**11,90€** 🍷 8-10°C



**DOMAINE DAMIEN MARTIN**  
**CUVÉE BOIS DAYER**  
**2022**  
**A.O.P. SAINT-VÉРАН**  
**15,90€** 🍷 8-10°C



**JEAN-MARC BROCARD**  
**2022**  
**A.O.P. CHABLIS**  
**18,90€** 🍷 8-10°C



**DOMAINE PANSIOT**  
**2022**  
**A.O.P. CÔTE-DE-NUITS VILLAGES**  
**21€** 🍷 8-10°C



**DOMAINE BOUTHENET**  
**LE BAS DES LOYÈRES**  
**2021**  
**A.O.P. MARANGES**  
**21€** 🍷 8-10°C



**DOMAINE CLAUDE CHEVALIER**  
**2021**  
**A.O.P. LADOIX**  
**29,90€** 🍷 8-10°C



**LES MILLIÈRES**  
**2022**  
**A.O.P. MONTAGNY PREMIER CRU**  
**14,20€** 🍷 8-10°C



**LA CHABLISIENNE**  
**VIBRANT**  
**2022**  
**A.O.P. PETIT-CHABLIS**  
**14,50€** 🍷 8-10°C



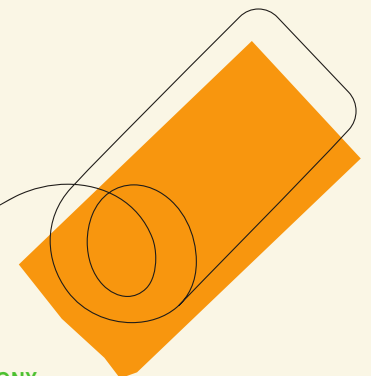
**DOMAINE CHANSON**  
**2022**  
**A.O.P. VIRÉ-CLESSÉ**  
**16,95€** 🍷 8-10°C



**LALEURE PIOT**  
**2021**  
**A.O.P. PERNAND-VERGELESSES**  
**32,90€** 🍷 8-10°C



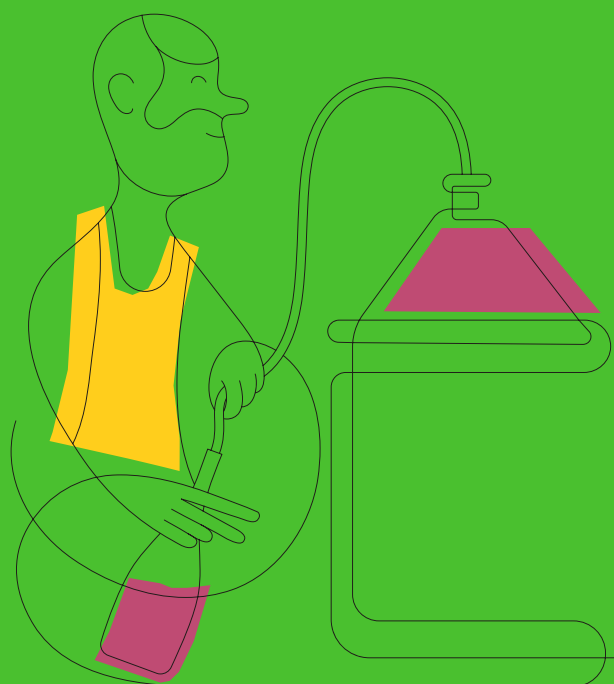
**DOMAINE CHAPELLE DE BLAGNY**  
**LES RAVELLES**  
**2020**  
**A.O.P. MEURSAULT PREMIER CRU**  
**63€** 🍷 8-10°C





# RHÔNE

“ Un vin qui a l'exotisme du viognier et le raffinement du grenache et de la marsanne. Du gras, de la tension et une petite acidité à déguster dès l'apéritif. ”



AROMATIQUE | FLORAL | MINÉRAL

MAISON LES ALEXANDRINS  
TERRASSES DE L'ERIDAN

2022  
A.O.P. CÔTES-DU-RHÔNE

9,50€ 8-10°C

Un vin délicat à découvrir avec des plats relevés, tels que des mets au safran, des poissons grillés ou même une savoureuse bouillabaisse.



LES ANIMAUX  
OURS BLANC  
2022  
A.O.P. LUBERON  
5,70€ 8-10°C



DOMAINE PÉLAQUIÉ  
2022  
A.O.P. CÔTES-DU-RHÔNE-  
VILLAGES LAUDUN  
7,95€ 8-10°C



COLOMBO & FILLE  
2022  
A.O.P. CÔTES-DU-RHÔNE  
7,95€ 8-10°C



CHÂTEAU DE NAGES  
SÉLECTION PARCELLAIRE  
2021  
A.O.P. COSTIÈRES-DE-NÎMES  
9,90€ 8-10°C



FRUITÉ | PÊCHE BLANCHE | FRAIS

FERRATON PÈRE & FILS  
LA MATINIÈRE

2022  
A.O.P. CROZES-HERMITAGE  
15,50€ 8-10°C



CUILLERON-VILLARD-GAILLARD  
LES VINS DE VIENNE  
2021  
A.O.P. SAINT-JOSEPH  
24,90€ 8-10°C



FAMILLE PERRIN  
LES SINARDS  
2022  
A.O.P. CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
33,90€ 8-10°C



DAUVERGNE RANCIER PILON  
2022  
A.O.P. CONDRIEU  
36€ 8-10°C



GOURMAND FRUITS JAUNES MINÉRAL

**ALAIN BRUMONT  
BLANC DE BRUMONT  
2022**

**A.O.P. PACHERENC-  
DU-VIC-BILH**

**7,95€** 8-10°C



**CHATEAU SAINTE-MARIE  
RESERVE**

**2022**

**A.O.P. ENTRE-DEUX-MERS**

**6,40€** 8-10°C



**PLAIMONT  
CÉPAGES RARES**

**2019**

**A.O.P. SAINT-MONT**

**6,99€** 8-10°C



**CHATEAU THIEULEY**

**2020**

**A.O.P. BORDEAUX**

**10,90€** 8-10°C



**CHATEAU DE CHANTEGRIVE**

**2016**

**A.O.P. GRAVES**

**11,90€** 8-10°C



FRUITÉ FRAIS DÉLICAT

**DOMAINE DE COURSAC  
LES GARRIGUETTES**

**2022**

**A.O.P. LANGUEDOC**

**10,50€** 8-10°C



FRUITS JAUNES FLEURS BLANCHES GOURMAND

**CHATEAU ARNAUDE**

**2021**

**A.O.P. CÔTES-DE-PROVENCE**

**15,90€** 8-10°C



**DOMAINE CAUHAPE  
GEYSER**

**2021**

**A.O.P. JURANCON**

**13,90€** 8-10°C



**L DE LA LOUVIERE**

**2021**

**A.O.P. PESSAC-LÉOGNAN**

**18,90€** 8-10°C



**HECHT & BANNIER**

**2022**

**A.O.P. PICPOUL DE PINET**

**8,60€** 8-10°C



**CAZÉS  
LES HAUTS DE PAULILLES**

**2022**

**A.O.P. COLLIOURE**

**12,90€** 8-10°C



**CLOS SANTINI  
HAUTES VIGNES**

**2022**

**A.O.P. PATRIMONIO**

**15,70€** 8-10°C





GOURMAND | FRUITS EXOTIQUES | MINÉRAL

**KUENTZ-BAS TRADITION 2021**  
A.O.P. ALSACE-RIESLING  
11,90€ 8-10°C



**CELLIER DU MONT CHARVAZ ABYMES VIEILLES VIGNES 2022**  
A.O.P. SAVOIE  
6,20€ 8-10°C



**JOSEPH CATTIN COLLINE CALCAIRE 2022**  
A.O.P. ALSACE-RIESLING  
7,90€ 8-10°C



**DOMAINE TARIQUET CLASSIC 2022**  
I.G.P. CÔTES-DE-GASCOGNE  
6,95€ 8-10°C



**RUHLMANN-SCHUTZ AMPHITHÉÂTRE 2019**  
A.O.P. ALSACE SYLVANER  
8,50€ 8-10°C



**CAVE DE BEBLENHEIM 2019**  
A.O.P. ALSACE GRAND CRU MANDELBERG  
10,90€ 8-10°C



**DESPRAT SAINT-VERNY LES POIRES 2022**  
I.G.P. PUY-DE-DÔME  
7,90€ 8-10°C



MINÉRAL | VIF | AROMATIQUE

**MAISON VENTENAC TÊTE EN L'AIR 2022**  
I.G.P. PAYS D'OC  
6,90€ 8-10°C



**DOMAINE DURAND PERRON CHARDONNAY VIEILLES VIGNES 2020**  
A.O.P. CÔTES-DU-JURA  
12€ 8-10°C



**DOMAINE ZINCK 2019**  
A.O.P. ALSACE GEWURZTRAMINER  
12,50€ 8-10°C



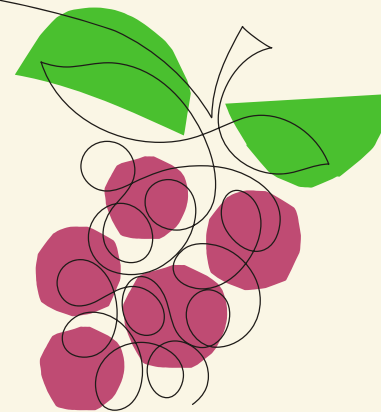
**DOMAINE JEAN-LUC MOUILLARD 2019**  
A.O.P. L'ÉTOILE  
15,90€ 8-10°C



**DOMAINE DURAND PERRON 2015**  
A.O.P. CHÂTEAU-CHALON VIN JAUNE, 62 CL  
32€ 8-10°C



**DOMAINE OLIVEA BIANCU GENTILE 2022**  
I.G.P. ÎLE DE BEAUTÉ  
7,95€ 8-10°C

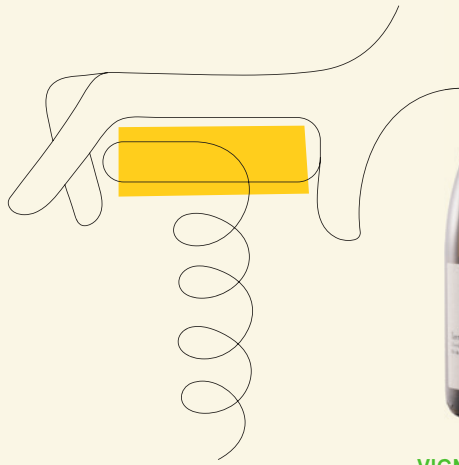


**DOMAINE TARIQUET RÉSERVE 2021**  
I.G.P. CÔTES DE GASCOGNE  
10,99€ 8-10°C



FLEUR | VIF | FRUITÉ

**DOMAINE HENRI BOURGEOIS  
ESPRIT DE BOURGEOIS  
2022**  
VIN DE FRANCE  
**8,99€** 🍷 8-10°C



**VIGNOBLES LORGERIL  
[ASSEMBLAGE] TERRES D'ARGILE  
2022**  
VIN DE FRANCE  
**6,90€** 🍷 8-10°C



**FAMILLE DESCOMBE  
100% CHARDONNAY  
2022**  
VIN DE FRANCE  
**6,95€** 🍷 8-10°C



ÉLÉGANT | FRUITS EXOTIQUES | NOTES BOISÉES

**7 STEIN  
CHARDONNAY  
2022**  
ALLEMAGNE, RHEINHESSEN  
**5,95€** 🍷 8-10°C



FRUITS DE LA PASSION | CITRON VERT | AROMATIQUE

**ASTROLABE SAUVIGNON  
2022**  
NOUVELLE ZÉLANDE,  
MARLBOROUGH  
**14,50€** 🍷 8-10°C



**HECHT & BANNIER  
NOUVELLE VAGUE VERMENTINO  
2022**  
VIN DE FRANCE  
**8,70€** 🍷 8-10°C



**CLÉMENT ET FLORIAN  
BERTHIER  
LES ORIGINALS  
2022**  
VIN DE FRANCE  
**8,95€** 🍷 8-10°C



**CHÂTEAU HAUT-GARRIGA  
ORANGE BUDDY  
2021**  
VIN DE FRANCE  
**9,90€** 🍷 8-10°C



**SANTA CECILIA  
2022**  
CHILI, CENTRAL VALLEY  
**6,60€** 🍷 8-10°C

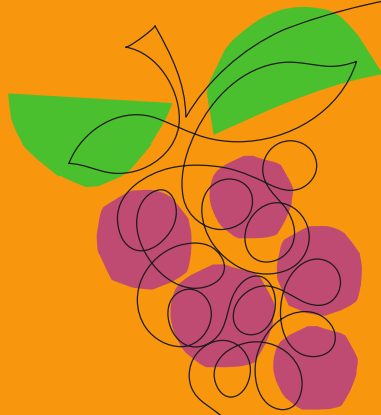


**L'AVENIR  
HORIZON CHENIN  
2022**  
AFRIQUE DU SUD, STELLENBOSCH  
**7,90€** 🍷 8-10°C



**MARKUS HUBER  
VISION  
2022**  
AUTRICHE, GRÜNER  
VELTLINER  
**8,95€** 🍷 8-10°C

# MOELLEUX



DOMAINE CAUHAPE  
BELLE DES VIGNES  
2020  
A.O.P. JURANÇON  
13,50€ 6-8°C



RUHLMANN-SCHUTZ  
VENDANGES TARDIVES 50 CL  
2020  
A.O.P. ALSACE  
GEWURZTRAMINER  
17,90€ 6-8°C



ABRICOT MOELLEUX FRAIS  
FAMILLE GASSIER  
VIOGNIER GOURMAND  
VIN DE FRANCE  
9,90€ 6-8°C



DOMAINE DES BERNARDINS  
2022  
A.O.P. MUSCAT DE  
BEAUMES-DE-VEINSE  
18,50€ 6-8°C



CASTELNAU DE SUDIRAUT  
2016  
A.O.P. SAUTERNES  
25,50€ 6-8°C



DOMAINE DURAND PERRON  
VIN DE PAILLE 37,5 CL 37,5 CL  
2020  
A.O.P. CÔTES-DU-JURA  
25,90€ 6-8°C

# VINS ROSÉS



FIN VIF FRUITS ROUGES  
FIGUIÈRE  
CUVÉE ROSALIE  
2022  
A.O.P. CÔTES-DE-PROVENCE  
12,90€ 8-10°C



VALLÉE DES REINES  
2022  
A.O.P. CABERNET-D'ANJOU  
4,95€ 8-10°C



LES ANIMAUX  
ÉLÉPHANT ROSE  
2022  
A.O.P. LUBERON  
5,70€ 8-10°C



BERNE  
INSPIRATION  
2022  
A.O.P. CÔTES-DE-PROVENCE  
11,90€ 8-10°C



DOMAINE FIUMICICOLI  
2022  
A.O.P. SARTÈNE  
12,99€ 8-10°C



CHÂTEAU AQUERIA  
2022  
A.O.P. TAVEL  
13,90€ 8-10°C



CHÂTEAU ARNAUDE  
ROSÉ EN FÛT  
2021  
A.O.P. CÔTES-DE-PROVENCE  
15,90€ 8-10°C

# LOIRE

FRUITS ROUGES | SANS SOUFRE | FRIAND

## DOMAINE ANGELLIAUME LA SANS SOUFFRE

2022

A.O.P. CHINON

9,90€  14-16°C

Ce domaine familial exploité depuis 4 générations dispose de caves remarquables par leur agencement et leurs dimensions, ainsi que d'un vignoble de 46 hectares. Une valeur sûre de l'appellation Chinon. Ce vin se démarque par sa méthode de vinification sans soufre ajouté, offrant une option sans sulfites et authentique pour tous les amateurs de vins.



“ Découvrez ce joyau familial qui prospère depuis quatre générations, abritant des caves exceptionnelles ainsi qu'un vignoble étendu de 46 hectares. Une véritable pépite de l'appellation Chinon vous attend ici. Présentant une robe élégante aux délicats reflets cerise, cette cuvée dévoile des arômes intenses de fruits rouges. Ce qui rend ce vin encore plus spécial, ce sont ses tanins doux et sa gourmandise fruitée. Ces caractéristiques en font un vin harmonieux, parfait pour être dégusté dans sa jeunesse. Savourez-le en l'accompagnant de charcuteries, de viandes blanches ou de fromages, pour une expérience gustative inoubliable. ”



FRAMBOISE | GAMAY | FRAIS

## HENRY MARIONNET DOMAINE DE LA CHARMOISE

2022

A.O.P. TOURAINE

7,90€  14-16°C



## COMPLICES DE LOIRE LES 2 ARGILES

2022

A.O.P. BOURGUEIL

6,90€  14-16°C



## COMPLICES DE LOIRE LES TERRASSES

2022

A.O.P. SAUMUR-CHAMPIGNY

8,50€  14-16°C



## DESPRAT SAINT-VERNY L'IMPROMPTU

2020

A.O.P. CÔTES D'AUVERGNE


8,95€  14-16°C



## DOMAINES MINCHIN LE CLAUX DELORME

2021

A.O.P. VALENÇAY

8,95€  14-16°C



## DOMAINE DES CLOS MAURICE LA CANOPÉE

2022

A.O.P. SAUMUR-CHAMPIGNY


10,90€  14-16°C



## DOMAINE OGEREAU LES FRÊNES

2022

A.O.P. ANJOU

11,90€  14-16°C



## FAMILLE AMIRAULT GROSBOS LES SILICES

2022

A.O.P. SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL


12,10€  14-16°C



## FAMILLE AMIRAULT GROSBOS LES HAUTS GAGNÉS

2019

A.O.P. SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

15,90€  14-16°C



CHARPENTÉ FRUITÉ SOUPLE

### ALBERT BICHOT

2018

A.O.P. SAINT-ROMAIN

16,95€  14-16°C



### PIERRE MAIZIÈRE

2022

A.O.P. HAUTES-CÔTES-DE-NUITS

11,90€  14-16°C



### CLOSERIE DES ALISIERS

2022

A.O.P. BOURGOGNE

12,90€  14-16°C



### LOUIS JADOT

2021

A.O.P. COTEAUX-BOURGUIGNONS

13,95€  14-16°C



### OLIVIER HEIMBOURGER

LA CERISAIE

2021

A.O.P. IRANCY

14,90€  14-16°C



### ALBERT BICHOT

ORIGINES

2022

A.O.P. BOURGOGNE

14,90€  14-16°C



### JEAN-CLAUDE BOISSET

PINOT NOIR

2022

A.O.P. BOURGOGNE

14,90€  14-16°C

PINOT NOIR BOURGOGNE GOURMAND

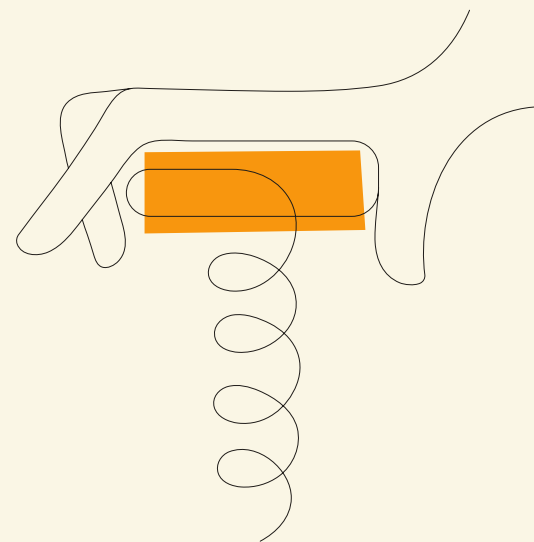
### DOMAINE PANSIOT

2022

A.O.P. BOURGOGNE CÔTE-D'OR

13,90€  14-16°C

Tout commence en 1981, avec seulement 4 hectares de vignes. En à peine 30 ans, la famille Pansiot a réussi à agrandir le vignoble à 21 hectares, malgré le challenge foncier que cela représente en Bourgogne. Aujourd'hui, Meursault, Gevrey Chambertin, Beaune, Chorey les Beaune et Savigny-les-Beaune font partie de leur gamme, ce qui ne leur fait pas perdre de vue les appellations plus génériques comme ce bourgogne côte-d'or. Le fruité coquin confère au pinot noir un caractère joyeux et friand, lui offrant des tanins soyeux et un charme fou. Un vin qu'on aime partager.



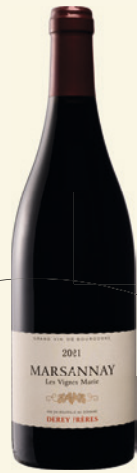
Avec sa robe rouge rubis et sa trame aromatique de petits fruits rouges agrémentée de notes de pivoine ce vin s'associe avec des mets délicats et aromatiques ou plus simples et s'accorde aussi bien avec les poissons, le veau ou des fromages à pâte cuite. //



**DOMAINE ROY**  
DERRIÈRE LE FOUR  
2021  
A.O.P. AUXÉY-DURESSÉ  
22€ 14-16°C



**ALBERT BICHOT**  
2020  
A.O.P. SAVIGNY-LÈS-BEAUNE  
25,95€ 14-16°C



**DOMAINE DEREY**  
2021  
A.O.P. MARSANNAY  
26,90€ 14-16°C



**DOMAINE ROUX**  
LES PRARONS  
2020  
A.O.P. SANTENAY  
28€ 14-16°C



**PIERRE MAIZIÈRE**  
2022  
A.O.P. GEVREY-CHAMBERTIN  
29,90€ 14-16°C



**MAISON DROUHIN**  
2020  
A.O.P. VOLNAY  
46€ 14-16°C



**BOUCHARD PÈRE & FILS**  
LES GRANDS EPENOTS  
2019  
A.O.P. POMMARD PREMIER CRU  
54,90€ 14-16°C



**DOMAINE ROBLOT MARCHAND**  
2021  
A.O.P. CHAMBOLLE-MUSIGNY  
59,90€ 14-16°C



ARÔMES DE VIOLETTE ET PIVOINE | ÉPICÉ | ÉQUILIBRÉ

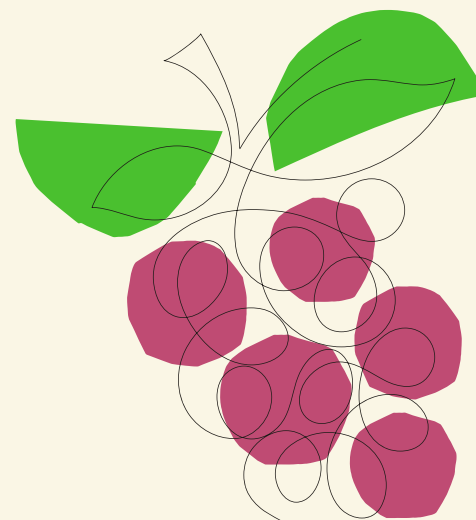
## DOMAINE DE LA MADONE

2021

A.O.P. BEAUJOLAIS-VILLAGES

11,90€ 14-16°C

La Madone, c'est le vin Bio qui met la nature à l'honneur. Situé dans un coin pittoresque de la campagne, ce domaine viticole est un véritable havre de biodiversité. Ici, pas de pesticides ni d'engrais chimiques.



“ Découvrez le joyau du Beaujolais, un vignoble familial qui sublime les saveurs depuis plus d'un demi-siècle ! Au cœur de la magnifique région viticole du sud de la Bourgogne, les vignes s'épanouissent sur des coteaux granitiques, donnant naissance à des vins de caractère incomparables. Plongez dans un monde d'arômes captivants avec ce vin bio d'exception. Sa complexité saisissante révèle des notes riches et équilibrées, mêlant harmonieusement les fruits juteux de la cerise, les délicates senteurs florales de la violette et de la pivoine, ainsi qu'un soupçon subtil d'épices exotiques. Succombez à l'enchantement de ce vin 100% gamay noir, compagnon idéal pour les plaisirs de la cuisine asiatique. Une symphonie de saveurs à chaque bouchée vous attend. ”





**SIGNÉ VIGNERON**  
2022  
A.O.P. COTEAUX-DU-LYONNAIS  
**6,99€** 🍷 14-16°C



**JEAN-PAUL BRUN**  
SUR LE HAUT DES ARPENTS  
2022  
A.O.P. BEAUJOLAIS  
**9,90€** 🍷 14-16°C



**DOMAINE DES MÛRIERS**  
LES CHARMES  
2021  
A.O.P. MORGON  
**11,50€** 🍷 14-16°C



**MOMMESSIN**  
GRANDES MISES  
2022  
A.O.P. SAINT-AMOUR  
**12,95€** 🍷 14-16°C

ÉPICÉ FRUITÉ GOURMAND

**CHÂTEAU MALIJAY LE PAGE**

2022  
A.O.P. CÔTES-DU-RHÔNE

**5,99€** 🍷 14-16°C

En 2007, la famille Deltin acquiert le domaine et marque un tournant. Grâce à Pierre Deltin et sa fille Aude, le vignoble exprime désormais modernité et caractère. Ce vin est tout à fait à l'image de cette évolution : gourmand et généreux, il exprime des arômes de garrigue, de fruits noirs, d'épices poivrées et d'herbes aromatiques. Avec ses tanins souples et sa structure de gentleman, c'est un charmeur et un superbe rapport prix-plaisir.



**CHÂTEAU DE LA CHAIZE**  
MOULIN FAVRE  
2021  
A.O.P. BROUILLY  
**13,90€** 🍷 14-16°C

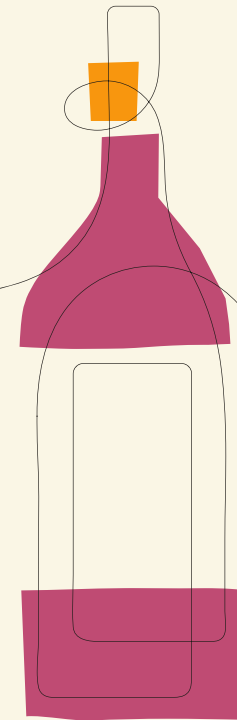


FRUITS NOIRS SOUPLE VÉGÉTAL

**CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT LES TERRASSES**

2020  
A.O.P. MOULIN-À-VENT

**13,50€** 🍷 14-16°C



**CHÂTEAU DES JACQUES**  
ROCHES NOIRES  
2021  
A.O.P. MORGON  
**14,20€** 🍷 14-16°C



**CLOS DE LA ROQUETTE**  
2022  
A.O.P. FLEURIE  
**15,90€** 🍷 14-16°C



**DOMAINES BURRIER**  
BEAUVERNAY  
2021  
A.O.P. JULIÉNAS  
**15,90€** 🍷 14-16°C



**CHÂTEAU THIVIN**  
REVERDON  
2022  
A.O.P. BROUILLY  
**15,99€** 🍷 14-16°C



“ Imaginez-vous au sommet d'une colline, contemplant une vue à couper le souffle sur les dentelles de Montmirail et le majestueux mont Ventoux où se trouve le château témoignant de plus de 5 siècles d'histoire viticole. ”



DAUVERGNE & RANVIER  
DE NATURA RERUM  
2022  
A.O.P. CÔTES-DU-RHÔNE  
5,99€ 16-18°C



DAUVERGNE & RANVIER  
SANS SULFITES AJOUTÉS  
2021  
A.O.P. CÔTES-DU-RHÔNE  
6,99€ 16-18°C



DOMAINE PÉLAQUÉ  
2020  
A.O.P. CÔTES-DU-RHÔNE-  
VILLAGES LAUDUN  
7€ 16-18°C



CHÂTEAU SAINT ROCH  
2021  
A.O.P. LIRAC  
12,50€ 16-18°C



DOMAINE DE LA VILLE ROUGE  
INSPIRATION  
2022  
A.O.P. CROZES-HERMITAGE  
15,20€ 14-16°C



FERRATON PÈRE & FILS  
LA MATINIÈRE  
2021  
A.O.P. CROZES-HERMITAGE  
15,50€ 16-18°C



DAUVERGNE & RANVIER  
VIN RARE  
2021  
A.O.P. SAINT-JOSEPH  
15,90€ 16-18°C



COLOMBO & FILLE  
2021  
A.O.P. CÔTES-DU-RHÔNE  
7,95€ 16-18°C



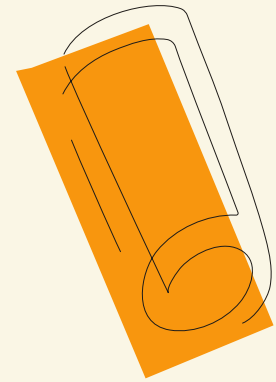
DOMAINE DES GRAVENNES  
LOU PITCHOUN  
2022  
A.O.P. CÔTES-DU-RHÔNE  
8,99€ 16-18°C



CHÂTEAU DE NAGES  
SÉLECTION PARCELLAIRE  
2021  
A.O.P. COSTIÈRES DE NÎMES  
9,90€ 14-16°C



DAUVERGNE & RANVIER  
GRAND VIN  
2021  
A.O.P. GIGONDAS  
17,90€ 16-18°C



GOURMAND FRUITÉ PETITES ÉPICES

CUILLERON-VILLARD-GAILLARD  
LES VINS DE VIENNE  
AMPHORE D'ARGENT  
2021  
A.O.P. CROZES-HERMITAGE  
16,90€ 16-18°C



FAMILLE PERRIN  
PEYRE BLANCHE  
2021  
A.O.P. CAIRANNE  
10,90€ 16-18°C



DOMAINE FONTVERT  
LES RESTANQUES  
2022  
A.O.P. LUBERON  
11,90€ 16-18°C



GABRIEL MEFFRE  
SAINT-DIDIER  
2022  
A.O.P. RASTEAU  
12,50€ 16-18°C



FAMILLE PERRIN  
LA GILLE  
2021  
A.O.P. GIGONDAS  
22€ 16-18°C



COLOMBO & FILLE  
2021  
A.O.P. CORNAS  
29,90€ 16-18°C



CHÂTEAU LA GARDINE  
2020  
A.O.P. CHÂTEAUNEUF-  
DU-PAPE  
45,90€ 16-18°C



CHÂTEAU DE NALYS  
2016  
A.O.P. CHÂTEAUNEUF-  
DU-PAPE  
59,90€ 16-18°C

# BORDEAUX

COMPLEXE FRUITÉ MENTHOLÉ

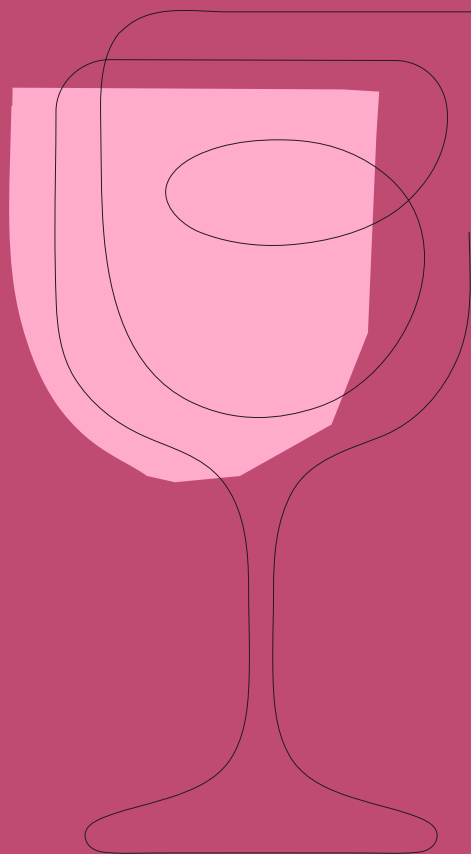
## ESPRIT D'AGASSAC

2017

A.O.P. HAUT-MÉDOC

8,90€  16-18°C

Le vin Esprit d'Agassac est le fruit d'un assemblage harmonieux entre le merlot et le cabernet sauvignon. Ce mariage donne naissance à un vin complexe et puissant, agrémenté d'épices enivrantes et de subtiles notes mentholées. Ce vin trouve sa meilleure expression lorsqu'il est dégusté en accompagnement d'une belle pièce de bœuf.



“ Connaissez-vous l'histoire captivante de ce vin ? En 2017, la région de Bordeaux fut témoin d'un été exceptionnellement chaud. Les vignes, baignées de chaleur, produisirent des raisins d'une qualité inégalée. Le maître vigneron, inspiré par cette nature généreuse, créa l'Esprit d'Agassac, un vin qui capture l'essence même de cette saison magique. Ces vignes, cultivées avec amour depuis des générations, confèrent à ce vin une profondeur et une complexité uniques, comme un héritage vivant transmis de vigneron en vigneron. ”



CHÂTEAU GENLAIRE  
2018  
A.O.P. BORDEAUX  
SUPÉRIEUR  
4,95€  16-18°C



CHÂTEAU BEL ENCLOS  
2020  
A.O.P. BLAYE-CÔTES  
DE BORDEAUX  
3,50€  16-18°C



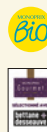
CHÂTEAU DU PLANTIER  
2021  
A.O.P. BORDEAUX  
4,50€  16-18°C



CHÂTEAU SAINTE-MARIE  
RÉSERVE  
2021  
A.O.P. BORDEAUX  
SUPÉRIEUR  
6,50€  16-18°C



CHÂTEAU QUILLET  
2021  
A.O.P. BORDEAUX  
6,90€  16-18°C



LA FLEUR MONTAGNE  
2019  
A.O.P. MONTAGNE-  
SAINT-ÉMILION  
7,50€  16-18°C



PETIT SOLEIL  
2019  
A.O.P. BORDEAUX  
SUPÉRIEUR  
7,99€  16-18°C



CHÂTEAU CÔTE MONTEZAT  
2017  
A.O.P. CASTILLON - CÔTES  
DE BORDEAUX  
8,80€  16-18°C



D DE DAUZAC  
2017  
A.O.P. BORDEAUX  
8,95€  16-18°C



CHÂTEAU TRUQUET  
CUVÉE TRADITION  
2020  
A.O.P. SAINT-ÉMILION  
10,80€  16-18°C



CHÂTEAU LES CLAUZOTS  
2019  
A.O.P. GRAVES  
10,99€  16-18°C



CHÂTEAU GRIÈRIÈRE  
2012  
A.O.P. MÉDOC  
11,50€  16-18°C





CHÂTEAU D'HANTEILLAN  
2019  
A.O.P. HAUT-MÉDOC  
11,70€ 16-18°C



DELPHIS DU CHÂTEAU  
LA DAUPHINE  
2017  
A.O.P. FRONSAC  
11,90€ 16-18°C



CHÂTEAU HAUT-MAURAC  
2020  
A.O.P. MÉDOC  
11,90€ 16-18°C



CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE  
2020  
A.O.P. LUSSAC-SAINT-ÉMILION  
11,99€ 16-18°C



CHÂTEAU D'ARCOLE  
2020  
A.O.P. SAINT-ÉMILION  
GRAND CRU  
20,90€ 16-18°C



CHÂTEAU LA ROSE TRÉMIÈRE  
2020  
A.O.P. LANDE-DE-POMEROL  
18,99€ 16-18°C



CHÂTEAU ASCENSION  
2019  
A.O.P. SAINT-ÉMILION  
GRAND CRU  
19,99€ 16-18°C



FOURCAS HOSTEN  
2015  
A.O.P. LISTRAC-MÉDOC  
20,50€ 16-18°C



CHÂTEAU GRAND ORMEAU  
CUVÉE ÉLÉGANCE  
2021  
A.O.P. LANDE-DE-POMEROL  
12,90€ 16-18°C



CHÂTEAU FOGAS  
MALDOROR  
2018  
A.O.P. CÔTES-DE-BOURG  
13,50€ 16-18°C



CHÂTEAU CRABITEY  
2020  
A.O.P. GRAVES  
13,90€ 16-18°C



CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE  
2019  
A.O.P. GRAVES  
EXISTE AUSSI EN 1,5 L  
14,99€ 16-18°C



CHÂTEAU PAVAIL DE LUZE  
2018  
A.O.P. MARGAUX  
23,90€ 16-18°C



DOMAINE DE LA SOLITUDE  
2019  
A.O.P. PESSAC-LÉOGNAN  
24,95€ 16-18°C



CHÂTEAU L'INSOUCIANCE  
2016  
A.O.P. SAINT-ESTÈPHE  
25,90€ 16-18°C



LES DEMOISELLES  
DE LARRIVET HAUT-BRION  
2018  
A.O.P. PESSAC-LÉOGNAN  
25,90€ 16-18°C



CHÂTEAU PATRIS  
2020  
A.O.P. SAINT-ÉMILION  
GRAND CRU  
15,90€ 16-18°C



DAUVERGNE & RANVIER  
2021  
A.O.P. SAINT-ESTÈPHE  
16,90€ 16-18°C



CHÂTEAU PERRON  
2019  
A.O.P. LANDE-DE-POMEROL  
17,50€ 16-18°C



LA BIENFAISANCE  
CHÂTEAU SANCTUS  
2019  
A.O.P. SAINT-ÉMILION  
GRAND CRU  
18,50€ 16-18°C



CHÂTEAU LAFLEUR DU ROY  
CUVÉE EXCELLENCE  
2019  
A.O.P. POMEROL  
26,90€ 16-18°C



FLEUR DE PEDESCLAUX  
2021  
A.O.P. PAULLAC  
27,50€ 16-18°C



CHARMES DE KIRWAN  
2019  
MARGAUX  
29,95€ 16-18°C



CHÂTEAU MOULIN DE LA ROSE  
2019  
A.O.P. SAINT-JULIEN  
29,95€ 16-18°C



CHÂTEAU LA VOUTLE  
GASPARETS  
2021  
A.O.P. CORBIÈRES  
6,99€ 16-18°C



MAISON VENTENAC  
LE P'TIT JULES...  
2021  
A.O.P. CABARDÈS  
EXISTE AUSSI EN 1,5 L  
7,20€ 16-18°C



TANINS ÉLÉGANTS | SOYEUX | NOTES DE RÉGLISSE

DOMAINE DE L'EMME  
2022  
A.O.P. PIC-SAINT-LOUP  
9,99€ 16-18°C

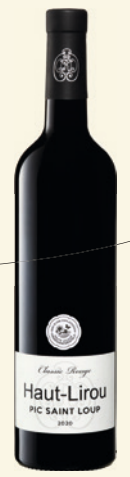


ÉPICES | GARRIGUES | ÉLÉGANT

DOMAINE TERRE DES 2 SOURCES  
"CAPRICES"  
2020  
A.O.P. TERRASSES DU LARZAC  
12,99€ 16-18°C



DOMAINE CAZES  
GRAND CAP  
2021  
A.O.P. CÔTES-  
DU-ROUSSILLON-VILLAGES  
10,99€ 16-18°C



HAUT LIROU  
"CLASSIC"  
2020  
A.O.P. PIC-SAINT-LOUP  
11,80€ 16-18°C



CHÂTEAU DE CIFFRE  
TERROIRS D'ALTITUDE  
2020  
A.O.P. FAUGÈRES  
11,90€ 16-18°C



SECRET DE PAUL  
LA MAURINE  
2020  
A.O.P. SAINT-CHINIAN  
11,95€ 16-18°C



VIGNOBLES LORGERIL  
LA BORIE BLANCHE  
2022  
A.O.P. MINERVOIS  
7,90€ 16-18°C



DOMAINE CAZES  
OSCAR WINE SANS SULFITES AJOUTÉS  
2021  
A.O.P. CÔTES-DU-ROUSSILLON  
8,90€ 16-18°C



DOMAINE GEORGE BERTRAND  
LA GRANDE CUVÉE  
2021  
A.O.P. CORBIÈRES-  
BOUTENAC  
10,50€ 16-18°C



HECHT & BANNIER  
2022  
A.O.P. PIC-SAINT-LOUP  
12,50€ 16-18°C



CAZES LES HAUTS DE  
PAULILLES  
2021  
A.O.P. COLLIOURE  
12,90€ 16-18°C



**MONSIEUR DE CYRANO**  
2022  
A.O.P. BERGERAC  
**5,70€** 16-18°C



**CHÂTEAU LA CAMINADE**  
SALTO  
2021  
A.O.P. CAHORS  
**6,40€** 16-18°C



**CHÂTEAU LAUROU**  
TRADITION  
2020  
A.O.P. FRONTON  
**6,90€** 16-18°C



**COMTES D'ISENBOURG**  
PINOT NOIR  
2022  
A.O.P. ALSACE PINOT NOIR  
**8,90€** 14-16°C



**AGASSA**  
100 % GRENACHE  
2022  
I.G.P. PAYS D'OC  
**6,99€** 16-18°C



SOYEUX BOUQUET INTENSE FRAIS

**ENCLOS DES ANGES**  
FRATICCELLO

2022  
I.G.P. ÎLE DE BEAUTÉ  
**14€** 16-18°C



**CHÂTEAU DES BORMETTES**  
PIC SAINT MARTIN  
2022  
A.O.P. CÔTES-DE-PROVENCE  
**9,50€** 16-18°C



**RUHLMANN-SCHUTZ**  
ÉLEVÉ EN BARRIQUE  
2020  
A.O.P. ALSACE PINOT NOIR  
**9,99€** 14-16°C



**DESPRAT SAINT-VERNY**  
LES CERISES PINOT NOIR  
2022  
I.G.P. PUY-DE-DÔME  
**7,90€** 14-16°C



**CHÂTEAU LES MERLES**  
L'ENVOL  
2019  
A.O.P. PÉCHARMANT  
**11,50€** 16-18°C



**DOMAINE FABIEN**  
TROSSET PISTE NOIRE  
2021  
A.O.P. ARBIN  
**11,50€** 14-16°C



**CHÂTEAU VAL D'ARENÇ**  
2020  
A.O.P. BANDOL  
**13,90€** 16-18°C



**CHÂTEAU BOUSCASSÉ**  
2017  
A.O.P. MADIRAN  
**18,50€** 16-18°C



**CÉPAGE LIBRE**  
VEGAN SANS SULFITES  
2022  
I.G.P. MÉDITERRANÉE  
**7,99€** 14-16°C



FRAIS ROND PETITS FRUITS ROUGES

**DOMAINE LES SEPT PIERRES**  
7 ESSENTIEL

2022  
I.G.P. COTEAUX DE L'ARDÈCHE  
**10,50€** 16-18°C



MERLOT FRIAND RÉGLISSE

**FAMILLE GUILHEM  
POT DE VIN**

VIN DE FRANCE  
**7,90€** 16-18°C



**FAMILLE DESCOMBE  
100 % SYRAH  
2021**  
VIN DE FRANCE  
**5,90€** 16-18°C



**FAMILLE AMIRAULT GROBOIS  
LES MULLAUDIÈRES  
2022**  
VIN DE FRANCE  
**7,50€** 14-16°C



**VIGNOBLES LORGERIL  
PERCHÉ  
2022**  
VIN DE FRANCE  
**6,99€** 16-18°C



**GRENACHISTE BY INNOWINE  
2022**  
VIN DE FRANCE  
**8,50€** 16-18°C



**INTEGRO PRIMITIVO  
2022**  
ITALIE, POUILLES  
**9,50€** 16-18°C



**INTIPALKA TANNAT  
VALLE DEL SOL  
2021**  
PÉROU, VALLÉE DE ICA  
**8,20€** 16-18°C



**AMALINDA ORGANIC  
2019**  
ESPAGNE, JUMILLA  
**6,99€** 16-18°C



**PURATO NERO D'AVOLA  
2022**  
ITALIE, SICILE  
**8,50€** 16-18°C



**DEZZANI 8 BUCCE  
2021**  
ITALIE, PIÉMONT  
**7,50€** 16-18°C



**LA SOGARA  
2022**  
ITALIE, BARDOLINO  
**8,90€** 16-18°C



**TERRA ARGENTEA  
2022**  
ARGENTINE, MENDOZA  
**7,90€** 16-18°C



**FOSSADRAGONE  
2021**  
ITALIE, VALPOLICELLA  
**10,90€** 16-18°C



**DOMAINE CHANT DES LOUPS  
LA MAIN DE PAPÉ  
2020**  
VIN DE FRANCE  
**8,95€** 16-18°C



**HECHT & BANNIER  
NOUVELLE VAGUE PINOT NOIR  
2022**  
VIN DE FRANCE  
**9,10€** 14-16°C



**ASTÉRIE SANS SOUFFRE  
100 % SYRAH  
2020**  
VIN DE FRANCE  
**9,95€** 16-18°C



**TENACITY SHIRAZ  
2021**  
AUSTRALIE, MCLAREN VALLEY  
**11,50€** 16-18°C



**FONTANAFREDDA  
2019**  
ITALIE, BARBERA ALBA  
**12,95€** 16-18°C



**FATTORIA DI CINCIANO  
2020**  
ITALIE, CHIANTI CLASSICO  
**13,90€** 16-18°C



**AL PASSO  
2020**  
ITALIE, TOSCANE  
**15,99€** 16-18°C

# C HAMPAGNE

DÉLICAT NOTES BRIOCHÉES AGRUMES

## ALBERT LEBRUN BRUT

A.O.P. CHAMPAGNE 1<sup>ER</sup> CRU

29,90€ 8-10°C

Imaginez-vous dans des caves sombres et mystérieuses où chaque bouteille raconte une histoire et incarne l'héritage des cuvées traditionnelles champenoises non-millésimées. Ce champagne d'exception est un assemblage subtil des trois cépages emblématiques de la région : le noble chardonnay, l'élégant pinot noir et le vibrant pinot meunier. C'est un champagne qu'il convient de déguster dès maintenant pour en apprécier toute la finesse.



Reflète d'un savoir-faire transmis de génération en génération, la collection Terroir incarne l'héritage des cuvées traditionnelles champenoises non-millésimées. Assemblage des trois cépages phares de la région, ce champagne montre un beau profil classique. Avec des notes briochées, de miel de forêt, d'abricot fondant, de zestes d'agrumes et de confiture à l'orange, il prend du volume et une belle longueur en bouche grâce à ses bulles crémeuses.



FLEUR BLANCHE LÉGÈRETÉ FINES BULLES

## DEVAUX HOMMAGE

A.O.P. CHAMPAGNE

29,90€ 8-10°C



DEVAUX  
BLANC DE NOIRS  
A.O.P. CHAMPAGNE  
26,90€ 8-10°C



DEVAUX  
AUGUSTA  
A.O.P. CHAMPAGNE  
26,90€ 8-10°C



DEVAUX  
CEIL DE PERDRIX ROSÉ  
A.O.P. CHAMPAGNE  
26,90€ 8-10°C



IRROY  
EXTRA BRUT  
A.O.P. CHAMPAGNE  
27,90€ 8-10°C



PAUL LOUIS MARTIN  
EXTRA BRUT  
A.O.P. CHAMPAGNE GRAND  
CRU  
27,90€ 8-10°C



PAUL LOUIS MARTIN  
ROSÉ  
A.O.P. CHAMPAGNE GRAND  
CRU  
29,90€ 8-10°C



BRIMONCOURT  
BRUT RÉGENCE  
A.O.P. CHAMPAGNE  
32,90€ 8-10°C



MÉDOT  
A.O.P. CHAMPAGNE  
32,90€ 8-10°C



LOMBARD  
BLANC DE NOIRS  
A.O.P. CHAMPAGNE 1<sup>ER</sup> CRU  
33€ 8-10°C





FLEUR BLANCHE | EXPRESSIF | ÉQUILIBRÉ

**AYALA  
BRUT MAJEUR**  
A.O.P. CHAMPAGNE  
37,90€ 🍷 8-10°C



**PHILIPPONNAT  
BRUT**  
A.O.P. CHAMPAGNE  
33,50€ 🍷 8-10°C



**THIÉNOT BRUT**  
A.O.P. CHAMPAGNE  
35,95€ 🍷 8-10°C



**TERRE DI MARCA**  
ITALIE, PROSECCO  
9,90€ 🍷 8-10°C



**CATTIN SAUVAGE  
BRUT**  
A.O.P. CRÉMANT D'ALSACE  
9,90€ 🍷 8-10°C



**LANGLOIS  
L'EXTRA ROSÉ**  
A.O.P. CRÉMANT DE LOIRE  
9,95€ 🍷 8-10°C



**LANGLOIS  
L'EXTRA BRUT**  
A.O.P. CRÉMANT DE LOIRE  
9,95€ 🍷 8-10°C



**PHILIPPONNAT  
NON DOSÉ**  
A.O.P. CHAMPAGNE  
39,90€ 🍷 8-10°C



**DUVAL LEROY**  
A.O.P. CHAMPAGNE  
39,90€ 🍷 8-10°C



**LE SPONTANÉ  
PÉTILLANT NATUREL**  
2021  
VIN DE FRANCE  
9,99€ 🍷 8-10°C



**LOUIS BOUILLOT  
BRUT**  
A.O.P. CRÉMANT  
DE BOURGOGNE  
10,50€ 🍷 8-10°C



FRUITS SECS | POMME | BULLE FINE

**COMPlices de Loire  
L'ÉVANESCENTE**  
A.O.P. MONTLOUIS-SUR-LOIRE  
8,99€ 🍷 8-10°C



**DUVAL LEROY  
EXTRA BRUT**  
A.O.P. CHAMPAGNE 1<sup>ER</sup> CRU  
42,90€ 🍷 8-10°C



**TAITTINGER  
BRUT RÉSERVE ÉTUI**  
A.O.P. CHAMPAGNE  
47€ 🍷 8-10°C



**BRIMONCOURT  
EXTRA BRUT**  
A.O.P. CHAMPAGNE  
49€ 🍷 8-10°C



**DEUTZ  
EXTRA BRUT ÉTUI**  
A.O.P. CHAMPAGNE  
49,90€ 🍷 8-10°C



**LOUIS BOUILLOT  
ROSÉ**  
A.O.P. CRÉMANT  
DE BOURGOGNE  
10,50€ 🍷 8-10°C



**FAMILLE GUILHEM  
ÉCLAT DE BRUT BLANC**  
A.O.P. CRÉMANT DE LIMOUX  
11,95€ 🍷 8-10°C



COLOMBO & FILLE 1,5 L  
2021  
A.O.P. CÔTES-DU-RHÔNE  
19,90€  16-18°C



DOMAINE FL 1,5 L  
2022  
A.O.P. SAVENNIÈRES  
32,90€  8-10°C



CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE  
1,5 L  
2018  
A.O.P. GRAVES  
34,50€  16-18°C



AGRUMES | FLEURS BLANCHES | POMMES DORÉES

**CORTE DELLE CALLI  
SPUMANTE EXTRA DRY  
1,5 L**

D.O.C. PROSECCO

17,90€  8-10°C



DOMAINE DAMIEN MARTIN  
CUVÉE BOIS DAYER  
2022  
A.O.P. SAINT-VÉLAN  
34,90€  8-10°C



CHÂTEAU ASCENSION 1,5 L  
2019  
A.O.P. SAINT-ÉMILION  
GRAND CRU  
40,90€  16-18°C



BRIMONTCOURT  
BRUT RÉGENCE 1,5 L  
A.O.P. CHAMPAGNE  
65€  8-10°C



INTENSE | FRUITS ROUGES | TANINS FINS

**MAISON VENTENAC  
LE P'TIT JULES... 1,5 L**  
2021  
A.O.P. CABARDÈS  
14,90€  16-18°C

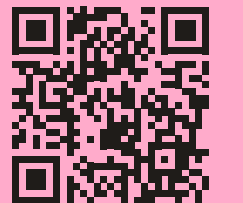


## Nos experts sélectionnent à l'aveugle les vins qui vont mettre tous vos sens en émoi.

Chaque mois, le Jury Gourmet, composé d'amateurs et d'amoureux du vin, se réunit pour déguster une dizaine de vins à l'aveugle, dans le seul but de savoir si, oui ou non, ils conseilleraient ce vin à un ami.

Cette sélection a su faire chavirer le cœur de tout notre Jury ainsi que celui des experts Bettane & Desseauve. Alors, attendez-vous à ce qu'ils fassent aussi chavirer le vôtre.

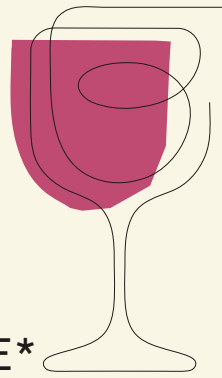
Scannez ce QR code et retrouvez nos vidéos pour en savoir davantage sur nos vins et rencontrer nos vignerons



## Ne passez pas à côté de vos vins préférés !

Scannez ici pour retrouver toute la sélection, et réservez vos vins dans votre magasin :



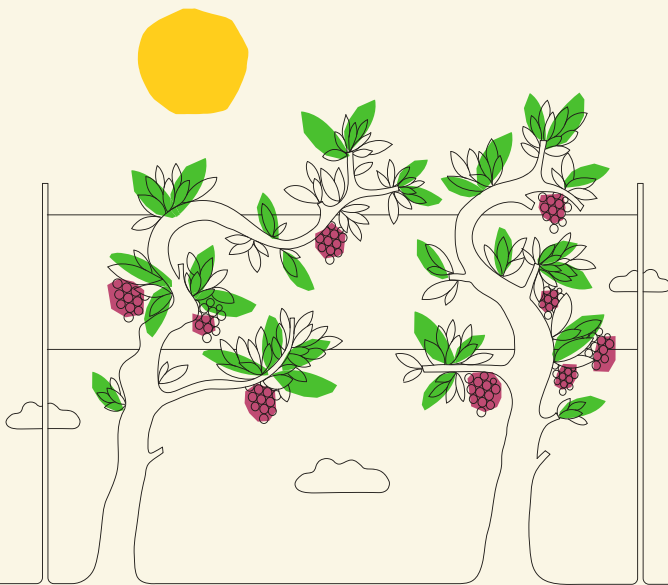


DU 15 SEPTEMBRE AU 1<sup>ER</sup> OCTOBRE\*

CHAQUE JOUR AVEC VOTRE CARTE  PROFITEZ DE

**-30%\*\* DÈS 3 BOUTEILLES  
ACHETÉES**

**IDENTIQUES OU DIFFÉRENTES SUR UNE SÉLECTION.**



NE PASSEZ PAS À CÔTÉ  
DES BONNES AFFAIRES,  
**RÉCUPÉREZ  
EN MAGASIN  
LE CALENDRIER  
DE NOS OFFRES.**

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**

\* Les 17 et 24 septembre et le 1<sup>er</sup> octobre, uniquement pour les magasins ouverts le dimanche. \*\* Remise immédiate en caisse pour l'achat simultané de 3 bouteilles au choix, panachables ou identiques sur une sélection différente chaque jour et signalée en magasin avec la Carte M'. Offre non cumulable avec toute autre offre ou promotion en cours. Voir condition de la carte M' en magasin et sur MONOPRIX.fr.

Tous les articles figurant sur ce catalogue ont été commandés en quantité suffisante pour répondre à votre demande. Si l'un d'eux était manquant, veuillez le commander auprès de votre magasin. Cet article ou un similaire vous sera fourni au prix de vente annoncé dans les meilleurs délais. Offres réservées aux particuliers pour tout achat correspondant aux besoins normaux d'un foyer.

L'offre du Guide Foire aux vins du 15 septembre au 1<sup>er</sup> octobre est disponible dans les magasins suivants :

**Paris :** 21 av. de l'Opéra, 1<sup>er</sup> - 164 rue du Temple, 3<sup>e</sup> - 71 rue Saint-Antoine, 4<sup>e</sup> - 50 rue de Rennes, 6<sup>e</sup> - 47 bd Malesherbes, 8<sup>e</sup> - 56 rue de Caumartin, 9<sup>e</sup> - 70 rue du Faubourg du Temple, 11<sup>e</sup> - 166 av. Ledru-Rollin, 11<sup>e</sup> - 215 rue de Charenton, 12<sup>e</sup> - 237 av. Daumesnil, 12<sup>e</sup> - 31 rue du Départ, 14<sup>e</sup> - 2 rue du Commerce, 15<sup>e</sup> - 19 rue Linois, 15<sup>e</sup> - 76 rue Lecourbe, 15<sup>e</sup> - 340 rue de Vaugirard, 15<sup>e</sup> - 49 rue d'Auteuil, 16<sup>e</sup> - 53 rue de Passy, 16<sup>e</sup> - 25 av. des Ternes, 17<sup>e</sup> - 129 rue des Dames, 17<sup>e</sup> - 32 rue du Poteau, 18<sup>e</sup> - 60 bis rue Marx Dormoy, 18<sup>e</sup> - Place des Fêtes, 19<sup>e</sup> - 13/15 av. de Secrétan, 19<sup>e</sup> - 133 rue de Belleville, 19<sup>e</sup> - 20 bd de Charonne, 20<sup>e</sup> - 131 av. Gambetta, 20<sup>e</sup> - **Banlieue :** Asnières (3 rue de la Station, 38 av. de la Marne - 76/78 rue des Bourguignons) - Boulogne-Billancourt (5 rue Tony Garnier - 187 bd Jean-Jaurès) - Charenton-le-Pont - Chaville - Colombes - Issy-les-Moulineaux (57 rue du Général Leclerc) - La Garenne-Colombes - Le Chesnay (CC Parly II) - Le Vésinet - Malakoff - Meudon - Montreuil - Neuilly-sur-Seine (8/14 rue des Huisiers - 72 av. Charles de Gaulle) - Saint-Cloud - Saint-Germain-en-Laye - Saint-Mandé - Versailles - Vincennes (44 rue du Midi) - **Province :** Annecy (65 rue Carnot) - Caen (45/49 bd Leclerc) - Lyon (7 rue de Cuire, 4<sup>e</sup>) - Marçq-en-Barœul - Marseille (258 av. du Prado, 8<sup>e</sup>) - Nantes (2 rue du Calvaire) - Nice (42 av. Jean Médecin) - Villers-lès-Nancy



SERVICE CLIENTS MONOPRIX [www.monoprix.fr](http://www.monoprix.fr)  
**0 800 08 4000** Service & appel gratuits  
MONOPRIX 92116 Clichy Cedex

MONOPRIX HOLDING - RCS Nanterre : 775 705 601 - Capital : 75 288 300 € - Pré-presse & Impression **NANOTERA** RCS Mulhouse B 399 372 465 - Imprimé en U.E.  
2022. Création DDB. Après lecture, ne pas jeter sur la voie publique. **GM**