

DU JEUDI 2 AU MERCREDI 29 OCTOBRE 2025
OFFRES PROMOTIONNELLES

#Carte des

VINS

Alsace

la bouteille 75cl
13€^{HT}
79

CRÉMANT D'ALSACE
JEAN-MARC BERNHARD

A venir.

Dégusté en xxxx



les
halles
METRO

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

#Vins ROUGES Alsace

la bouteille 75cl

7€HT
49

le carton de 6 : 44,94€HT



ALSACE PINOT NOIR 2023 DOMAINE JEAN-MARC BERNHARD

Jolie robe empourprée. Nez frais, gourmand et juteux de fruits rouges. Très fin voile d'élevage. La bouche est friande et goûteuse, très belles saveurs kirschées pour l'aromatique et une belle ossature pour le relief et l'intensité. Un bébé à peine sorti des foudres de chêne... Mais si séduisant sur le croquant de son fruit !! Ce Pinot jeune et prometteur sera idéal sur un civet de lapin et ses spaetzles aux châtaignes. Servir vers 13/14°.

Dégusté en juin 2025

**10% DE REMISE
IMMEDIATE**

la bouteille 75cl

~~6€59~~ **5€HT (1)**
93

le carton de 6 : 35,59€HT



ALSACE PINOT NOIR 2023

PREISS-ZIMMER

Terroir de Granit.

Robe grenat empourpré. Nez de jolies cerises mûres et joyeuses ! Bouche pulpeuse avec une touche de fraîcheur. Belle ampleur ! Vin gourmand et équilibré qui conviendra à merveille sur un magret de canard juste rosé et sa sauce fruits rouges accompagné de pommes grenailles.

Dégusté en avril 2025

**6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE**

soit la bouteille 75cl

7€HT*
79

le carton de 6 : 46,74€HT



ALSACE PINOT NOIR 2023 FAMILLE HAULLER

Jolie robe rubis de belle concentration pour ce cépage. Nez expressif et bien fruité de cerises griottes, à la fois mûr et sauvage. En bouche, c'est un Pinot Noir juteux, frais et légèrement acidulé, aux notes de groseilles, finale tonique sur le noyau de cerise. C'est un vin gourmand de soif qui accompagnera à merveille vos terrines, charcuteries et volailles. Servir vers 18°.

Dégusté en avril 2025

la bouteille 100cl

6€HT
19

le carton de 6 : 37,14€HT



ALSACE PINOT NOIR PREISS-ZIMMER

A venir.

Dégusté en xxxx

la bouteille 75cl

6€HT
09

le carton de 6 : 36,54€HT



ALSACE PINOT NOIR 2023 PREISS-ZIMMER

Réserve.

Robe grenat empourpré. Nez de jolies cerises mûres et joyeuses ! Bouche pulpeuse avec une touche de fraîcheur. Belle ampleur ! Vin gourmand et équilibré qui conviendra à merveille sur un magret de canard juste rosé et sa sauce fruits rouges accompagné de pommes grenailles.

Dégusté en avril 2025

la bouteille 100cl

6€HT
39

le carton de 6 : 38,34€HT



ALSACE PINOT NOIR ROGER KUEHN

Robe rubis clair. Le nez est fruité, cerises, prunes, airelles, noyaux, fraises à l'aération. La bouche nous rappelle le nez, bel équilibre, tanins soyeux. Un parfait Pinot Noir de soif à déguster légèrement frais, au verre dès l'apéritif ou sur de bonnes quiches lorraines. Facile et mûr. Servir vers 13/14°.

Dégusté en avril 2025

*Prix à l'unité calculé article offert compris. (1) Prix remise déduite.



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~4,19 €~~ **3,77 € HT (1)**
le carton de 6 : 22,63 € HT



ALSACE PINOT BLANC 2022

HENRI WEBER

Jolie robe or jaune brillant soutenu. Nez floral de chèvrefeuille puis évoluant sur la poire Comice et la guimauve. La bouche est fraîche et grasse puis contracte cette belle tension sur le bout de la langue !! Complet et savoureux, cette belle bouteille saura ravir poissons, viandes blanches pochées et apéritifs d'înatoires vers 9°. Grand blanc d'Alsace trop peu connu !!

Dégusté en juin 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~4,79 €~~ **4,31 € HT (1)**
le carton de 6 : 25,87 € HT



ALSACE PINOT GRIS 2023

HENRI WEBER

Robe jaune doré clair. Nez de coings et de pêches jaunes, pointes d'épices et de bergamote. Un rien de rhubarbe et de poivre blanc. Bouche grasse et complexe autour d'une noble sucrosité liée d'épices douces. Vineux, profond, gourmand et fruité, ce Pinot Gris est un pur bonheur !! Longue finale entre puissance et exotisme. Servir vers 11° sur viandes blanches et spécialités régionales.

Dégusté en juin 2025

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~5,55 €~~ **5,00 € HT (1)**
le carton de 6 : 29,97 € HT



ALSACE RIESLING 2022

HENRI WEBER

Robe or jaune doré clair. Nez net et floral de fleurs et fruits blancs. Attaque en bouche pure et ciselée sur ce beau Riesling bio, la chair est tonique et droite aux touches agrumées. Ensemble délicat. Finale aérienne et digeste, l'équilibre est magique ! Servir vers 10° avec vos entrées froides ou vos plats de poissons.

Dégusté en juin 2025

la bouteille 100cl

~~5,39 €~~ **5,39 € HT**

le carton de 6 : 32,34 € HT



ALSACE RIESLING
ROGER KUEHN

Robe jaune clair brillant. Notes de fleurs printanières, de fruits mûrs et léger minéral à l'aération. En bouche, l'attaque est fraîche, vive avec ce qu'il faut de minéralité. On est sur un Riesling typé et digeste ! L'ensemble se poursuit sur une belle tension pour finir sur des notes agrumées. Dotée d'une capsule à vis pour vous faciliter le service, cette bouteille trouvera facilement sa place à vos côtés ! À associer avec des poissons et produits de la mer, quiches, salades et choucroute. Servir vers 10°.

Dégusté en juin 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~5,69 €~~ **5,12 € HT (1)**
le carton de 6 : 30,73 € HT



ALSACE PINOT GRIS 2023
PREISS-ZIMMER

Réserve.

Belle robe jaune soutenu qui laisse deviner un Pinot Gris généreux. En effet, le nez dévoile de beaux arômes de fruits, poires et de fruits secs, abricots séchés que l'on retrouve en bouche pour ce bel Alsace bien équilibré. Servir à 10/12° à l'apéritif bien sûr mais aussi en accompagnement d'une cuisine exotique.

Dégusté en juin 2025

la bouteille 75cl

~~7,79 €~~ **7,79 € HT**

le carton de 6 : 46,74 € HT



ALSACE PINOT GRIS 2022

FAMILLE HAULLER

Belle robe or doré intense. Nez mûr de fruits jaunes finement épicé. Bouche ample et généreuse ; du coing, de la mirabelle tiède et du poivre gris. Vous avez ici un vin bio à tarif tout doux ! Longue finale pulpeuse et fraîche aux nuances d'écorces d'oranges. Servir vers 10/11° sur poissons en sauce, volailles au gingembre rose, apéritifs.

Dégusté en mai 2025



UNIQUEMENT CHEZ METRO



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~4,69€~~ **4,22€^{HT(1)}**
le carton de 6 : 25,33€HT



ALSACE MUSCAT 2022 HENRI WEBER

Quelle belle nouveauté en Muscat d'Alsace ! Nez délicieusement "muscaté". Bouche vive sur le cassis frais, de belle longueur et tonique. À déguster dès l'apéritif, et sans plus tarder avec vos plats asiatiques version sucré-salé.

Dégusté en juin 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 100cl
~~3,99€~~ **3,59€^{HT(1)}**
le carton de 6 : 21,55€HT



ALSACE EDELZWICKER HENRI WEBER

Bouchon à vis spécial Barman.

Robe or vert, brillance. Nez muscaté gourmand de poires, de melons aux saveurs citronnées, de pommes vertes. Bouche aromatique et gourmande, dotée de franchise et jovialité ! Chair tonique de litchis et de roses fraîches. Finale croquante, très finement épicée. Servir dès l'apéritif et au début du repas vers 9/10°.

Dégusté en juin 2025

la bouteille 75cl
7,49€^{HT}
le carton de 6 : 44,94€HT



ALSACE MUSCAT 2023 DOMAINE JEAN-MARC BERNHARD

Robe élégante de couleur or pâle qui se montre élégante. Le nez est floral sur le jasmin, les fleurs blanches et agrumés. La bouche est très aromatique, fine et croquante. Une vraie gorgée de fraîcheur pleine de tonicité. Déguster dès l'apéritif, avec des asperges ou des sushis vers 10°.

Dégusté en mai 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~3,69€~~ **3,32€^{HT(1)}**
le carton de 6 : 19,93€HT



ALSACE SYLVANER 2022 HENRI WEBER

Souvent oublié ou méconnu, le Sylvaner est un cépage qui revient sur la table ! Fraîcheur, tension, vivacité et nervosité. Un fruité tonique et gourmand, une chair plaisante et vive qui fait saliver ! L'apéritif est son territoire certes, mais la table saura révéler son potentiel et sa race certaine !! Vers 10° avec quelques flammenkueches, quelques poissons.

Dégusté en juin 2025

la bouteille 100cl

4€^{HT}
79

le carton de 6 : 28,74€HT



ALSACE PINOT BLANC ROGER KUEHN

Robe jaune soutenu, le nez est frais et friand, très sympa. En bouche, l'attaque est souple, riche, hum c'est bon ! Ce Pinot Blanc accompagnera facilement un poisson cuisiné au beurre ou une viande blanche à la crème. Servir vers 10/12°.

Dégusté en juin 2025

Existe aussi en Riesling



la bouteille 75cl

8€^{HT}
79



ALSACE GEWURZTRAMINER 2024 FAMILLE HAULLER

Moelleux.

Robe or jaune aux reflets dorés. Nez expressif et gourmand sur la pêche, le litchi et la mangue, finement épicé. Belle amplitude et rondeur en bouche, avec de la vinosité. Finale complexe et longue, mêlant à la fois des citrons mûrs et l'ananas Victoria. Servir vers 11° sur apéritifs au verre, tartes tatin ou un poulet créole à la banane.

Dégusté en juin 2025

Existe aussi en vendanges tardives

la bouteille 75cl

6€^{HT}
45

le carton de 6 : 38,70€HT



VIN DE FRANCE 2023 FAMILLE HAULLER

L'Ours Blanc.

Jolie robe jaune pâle, brillante. Nez minéral aux notes boisées. Bouche longue et opulente sur des notes de pomme et de citron. Un beau Chardonnay qui se mariera très bien avec un poisson ou une volaille vers 10°.

Dégusté en juin 2025

la bouteille 75cl

15€^{HT}
79



ALSACE GEWURZTRAMINER 2022 PREISS-ZIMMER

Vendange Tardive.

Jolie robe jaune soutenu. Le nez est très expressif et nous dévoile des notes de fruits secs, d'agrumes, de rose et d'épices typiques de ce beau cépage ! La bouche est riche, généreuse et les arômes opulents se retrouvent dans un bel équilibre sans lourdeur. Finale intense, épicée et réglissée, tout est là !! Servir vers 8° sur une tarte aux mirabelles ou un munster affiné.

Dégusté en avril 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

16€^{HT}*
09

le carton de 6 : 96,54€HT



ALSACE GEWURZTRAMINER 2024 FAMILLE HAULLER

Vendanges Tardives.

Jolie robe jaune bouton d'or. Nez typique du cépage, musqué avec des notes de raisins de Corinthe. Très belle bouche à la sucrosité maîtrisée, ample et gourmande. Délicieux nectar à déguster avec un foie gras, un croustillant de munster aux pommes ou encore un roquefort et ses arachides grillées.

Dégusté en juin 2025

Existe aussi en Pinot Gris vendanges tardives et en Riesling vendanges tardives

#Vins EFFERVESCENTS Crémants



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~6€^{HT}~~ **5€^{HT}(1)**
le carton de 6 : 33,43€HT



CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROGER KUEHN

Médaille.

Belle robe jaune or, fines bulles. Nez agréable de pêches blanches, de mûres sauvages et de myrtilles. En bouche, que du bonheur !!! Les papilles s'affolent !!! Une belle bulle alsacienne qui vous ravira. Servir vers 9° à l'apéritif entre amis.

Dégusté en avril 2025

Existe aussi en rosé

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~8€^{HT}~~ **8€^{HT}(1)**
le carton de 6 : 33,43€HT



CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT MAISON KUEHN

Cuvée 1675.

Une nouveauté dans notre assortiment, une très belle bouteille contenant un Crémant de gastronomie à faible dosage (3g/l). Sa robe claire à la fine mousse dévoile d'intenses arômes de fruits et d'agréables notes briochées. En bouche, du joli vin ! Un Crémant frais, sec, avec une ampleur inhabituelle et beaucoup de finesse. Enfin un Crémant de table ! Servir vers 10° avec une tarte flambée, des poissons grillés, idéal sur un apéritif dînatoire.

Dégusté en mai 2025

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~6€^{HT}~~ **5€^{HT}(1)**
le carton de 6 : 35,96€HT



CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROGER KUEHN

Blanc de Noirs.

Robe jaune doré clair pâle. Nez tonique et dynamique associant le fruit blanc et une vinosité déjà prononcée. Bouche franche et complexe assurant le corps, la charpente et l'ossature ! Parfait ! Texture de belle profondeur, bulles aériennes mais présentes, grande persistance aromatique fondue dans le vin. Bel exercice de style !! Servir vers 9/10° sur canapés et sushis.

Dégusté en avril 2025

6 BOUTEILLES DONT 1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl
~~6€^{HT}*~~ **6€^{HT}**
le carton de 6 : 38,34€HT



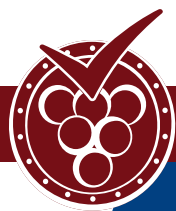
CRÉMANT D'ALSACE BRUT PREISS-ZIMMER

Un esprit joyeux flotte autour de ce verre. De fines bulles aux reflets jaunes or. Nez de fruits blancs, minéralité, vivacité. En bouche, une jolie tension légèrement sapide excite les papilles sans les agresser. La finale est franche, tonique, agréable sur de petites notes de pommes Granny. Compagnon idéal d'une tarte aux poires et amandes.

Dégusté en avril 2025

Existe aussi en rosé

*Prix à l'unité calculé article offert compris. (1) Prix remise déduite.



UNIQUEMENT CHEZ METRO

10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~6€^{HT}~~ **5€^{HT}**⁽¹⁾
66
le carton de 6 : 33,97€HT



**CRÉMANT D'ALSACE
BRUT ROSÉ
HENRI WEBER**

Jolie teinte d'un saumon clair. Nez sympathique de groseilles et de pulpe de cerises, un rien de fraises des bois. Bouche suave et croquante, d'un fruité gourmand souligné de fines bulles bien intégrées et non envahissantes !! Chair vineuse de qualité, rehaussée d'un dosage très précis et appétant. Finale framboises, rhubarbe et pêches jaunes. Servir vers 9° pour vos cocktails, canapés et soupes de fruits rouges.

Dégusté en mai 2025



10% DE REMISE IMMÉDIATE

la bouteille 75cl
~~6€^{HT}~~ **5€^{HT}**⁽¹⁾
93
le carton de 6 : 35,59€HT



**CRÉMANT D'ALSACE
BRUT
HENRI WEBER**

Le petit dernier de la gamme Henri Weber, issu de l'agriculture biologique ! Belle robe jaune or clair avec un chapelet de bulles fines. Arômes de fleurs blanches sur des notes de brioches. En bouche, c'est équilibré, élégant, fin et gourmand. Idéal pour faire la fête autour d'une belle table entre copains. Servir frais.

Dégusté en juin 2025



la bouteille 75cl

11€^{HT}
79



**CRÉMANT D'ALSACE
BRUT**

DOMAINE MURÉ

Prestige.

Un beau chapelet de mousse habille une dentelle étincelante, aux jolis reflets or clair, aux parfums minéraux et citronnés excitant nos sens olfactifs. Le baiser est gourmand, riche et onctueux avec des notes d'abricots et d'amandes. Jolie étreinte fruitée et gourmande sur une finale suave. Déguster vers 11° avec un chaurce crémeux ou une tarte poire-amande.

Dégusté en mai 2025

Existe aussi en demi-bouteille 37,5cl, en magnum 150cl et en rosé

la bouteille 75cl

0€^{HT}

A venir.

Dégusté en xxxx

ECH

la bouteille 75cl

15€^{HT}
69



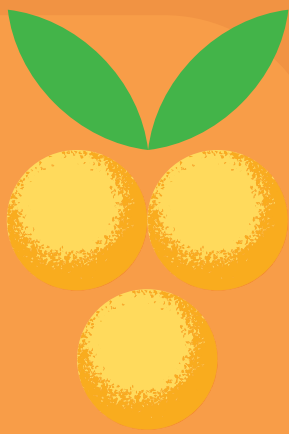
**CRÉMANT D'ALSACE
BRUT ROSÉ**

**DOMAINE VÉRONIQUE
ET THOMAS MURÉ**

Brut.

Beau drapé rose saumon, chapelet de fines bulles persistantes. Un subtil parfum de petits fruits rouges se dégage à l'aération. La bouche est fraîchement fruitée, de belle longueur avec un dosage parfait qui accompagnera à merveille votre repas dès l'apéritif et ce jusqu'au dessert entre 8 et 10°. Toast à la truite fumée du domaine Heimbach, truite géante au four, tarte aux quetsches d'Alsace et vous voilà parti pour un voyage gastronomique local.

Dégusté en juin 2025



DU JEUDI 2 AU MERCREDI 29 OCTOBRE 2025

OFFRES PROMOTIONNELLES

#Carte des

VINS

Alsace

la bouteille 75cl

14€^{HT}
59



**ALSACE RIESLING
GRAND CRU 2022
DOMAINE JEAN-MARC
BERNHARD**

Wineck-Schlossberg.

Robe claire, cristalline. Nez typique des sols granitiques. Bouche pleine de fraîcheur, marquée par les agrumes, citron vert, pamplemousse, une belle minéralité tout en finesse et des notes salines. Un classique pour accompagner des produits de la mer, turbot sauce au beurre citronné. Servir vers 10°.

Dégusté en juin 2025

6 BOUTEILLES DONT
1 OFFERTE

soit la bouteille 75cl

10€^{HT*}
79

le carton de 6 : 64,74€HT



**ALSACE GRAND CRU
2021**

ROGER KUEHN

Kaefferkopf.

Ce vin, original par l'assemblage des cépages Riesling, Pinot Gris et Gewurztraminer, présente une jolie robe or et de beaux arômes de fruits mûrs, de fruits secs et d'agrumes. La bouche est douce, généreuse et équilibrée par le cépage Riesling, la finale est citronnée. Comme souvent, le Gewurztraminer domine dans la jeunesse du vin, puis le Riesling prend le dessus avec l'âge. Servir vers 12° accompagné d'un foie gras cuit ou sur un tajine.

Dégusté en juin 2025

**10% DE REMISE
IMMÉDIATE**

la bouteille 75cl

19€^{HT}
99 **17€^{HT(1)}**
99



**ALSACE GRAND CRU
2018**

**DOMAINE VÉRONIQUE
ET THOMAS MURÉ**

**Vorbouurg. Gewurztraminer
Vendanges Tardives.**

Robe or jaune doré soutenu, reflets ambrés. Nez complet de pêches et d'abricots compotés. Rien d'ananas, de mangues et de coings en gelée. Bouche riche et grasse à la trame équilibrée, demeurant complexe et racée. Rétro sur les mirabelles, le melon confit et le gingembre rose. Un pur bonheur de VT, alliant finesse et équilibre ! Servir vers 10° sur apéritif, foie gras d'oie, feuilleté tiède au munster.

Dégusté en mai 2025

HALLES COLMAR • ÉPINAL • METZ • MULHOUSE • NANCY • STRASBOURG •

*Prix à l'unité calculé article offert compris. (1) Prix remise déduite.

Dans la limite des stocks disponibles les produits de la cave de ce catalogue sont soumis à une offre limitée à deux palettes par client (n°siret) pendant toute la période promotionnelle.

RÉDUCTION IMMÉDIATE EN CAISSE, CALCULÉE À PARTIR DU PRIX LE PLUS BAS PRATiqué AU COURS DES 30 DERNIERS JOURS CHEZ METRO FRANCE, TOUTES HALLES CONFONduES.



Pour effectuer des achats dans les entrepôts METRO, la carte d'achats est à présenter avec une carte d'identité. Pièce d'identité demandée pour tout règlement par chèque. Prix indiqués hors T.V.A. valables en conditionnements METRO, sans engagement et sous réserve d'erreurs typographiques, et de modifications de droits sur les alcools. Le taux de T.V.A. est signalé pour chaque article. Le symbole représente la cotisation Sécurité Sociale due au taux prévu par la réglementation en vigueur sur certaines catégories de boissons alcoolisées, en sus du prix de vente HT. Articles disponibles sous réserve de ruptures de stock dues à des retards de livraison. Les prix mentionnés dans ce catalogue n'incluent pas les frais de préparation de commande et livraison. **Photos non contractuelles.**

ACHETEZ SUR **METRO.fr** ET FAITES-VOUS LIVRER.

Retrouvez-nous sur :



0 825 09 09 09

Service 0,15 € / min
+ prix appel



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