

Faire aux VINS

Les Pépites À DÉGUSTER



1. ALSACE AOP RIESLING COTEAUX DU HAUT KOENIGSBOURG JEAN GEILER

Sec 2021. 75 cl.

A DÉGUSTER DANS LES TROIS ANS

PRODUCTEUR PARTENAIRE

depuis 2004



2. MORGON AOP "LES CHARMES" THOMAS COLLONGE

2022. 75 cl.

Haute valeur environnementale.

A DÉGUSTER DANS LES CINQ ANS



3. SAINT-EMILION AOP CHÂTEAU DU VAL D'OR

2020. Sans soufre ajouté. 75 cl.

Haute valeur environnementale.

Médaille d'Or au Challenge

International du vin en 2023.

Médaille d'Argent à Mâcon en 2023.

A DÉGUSTER DANS LES TROIS ANS

PRODUCTEUR PARTENAIRE

depuis 1990



4. CHABLIS AOP UNION DES VITICULTEURS DE CHABLIS

2022. 75 cl.

A DÉGUSTER DANS LES DEUX ANS

PRODUCTEUR PARTENAIRE

depuis 2015



5. CHAMPAGNE PAILLETTE

Brut. 75 cl.



6. MIVERNOIS AOP CHÂTEAU BARONNE TEDALDI CUVÉE ORNELLA

Rouge 2017. 75 cl.

Médaille d'Or à Mâcon en 2019.

"PRÊT À BOIRE"



7. CÔTES DE BOURG AOP CHÂTEAU DES BOIS GRAVES

Rouge 2022. Haute valeur environnementale.

Zéro résidu de pesticides. 75 cl.

A DÉGUSTER DANS LES DEUX ANS



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