

France

* nouveauté m : existe en magnum

ALSACE

			Domaine JULIEN MEYER, Nothalten			
blanc	*	Sylvaner et Pinot Blanc	Nature AOC Alsace	2017	15.50	par 6 : 14.75
		Sylvaner (80%) et Riesling	Mer & Coquillages AOC Alsace	2016	15.00	par 6 : 14.25
		Pinot blanc	Les Pierres Chaudes AOC Alsace	épuisé		
			Riesling AOC Alsace	2016	16.00	par 6 : 15.25
	*	Muscat	Petite Fleur AOC Alsace	2015	18.00	par 6 : 16.75
		Muscat de macération	Petite Fleur AOC Alsace	2016	18.50	par 6 : 17.25
	*	Muscat de macération	Petite Fleur AOC Alsace	2017	18.50	par 6 : 17.25
	*	macération	Pinot gris Fanny Elisabeth AOC Alsace	2017	23.75	par 6 : 22.75
		sous voile liquoreux	Pinot gris AOC Alsace	2007	43.75	par 6 : 42.75
		Gewürztraminer sec	Les Pucelles AOC Alsace	épuisé		
		vin sous voile	Zellberg Pinot gris N°4 AOC Alsace	1997	32.50	par 6 : 31.50
		vin sous voile	Zellberg Sylvaner AOC Alsace	2000	32.50	par 6 : 31.50
		Riesling	Grittermatte AOC Alsace	épuisé		
		Riesling	Münchberg Grand cru AOC Alsace	2014	27.25	par 6 : 26.25
	Riesling sous voile	Münchberg Grand cru AOC Alsace	1997	43.75	par 6 : 42.75	
rouge	*	Pinot Noir	Les Pierres Chaudes AOC Alsace	2017	20.25	par 6 : 19.25
	*	Pinot Noir	Le Vieux Chemin AOC Alsace	2017	19.25	par 6 : 18.25
		Pinot Noir et Pinot Gris	LouLou VdF	2016	20.00	par 6 : 19.00
		Mourvèdre et Syrah	Trait d'union Miso Paradis VdF	2016	16.00	par 6 : 15.25
	m		Trait d'union Gamay on the rock VdF	2016	17.50	par 6 : 16.50

MACONNAIS

			ALEXANDRE JOUVEAUX, Uchizy			
blanc		Chardonnay	Le Mont VdT	2013	26.00	par 6 : 24.25
	m	Chardonnay	Le Mont VdT	2015	32.50	par 6 : 30.50
		Chardonnay	Combarnier VdT	2014	22.50	par 6 : 21.00
		Chardonnay	Combarnier (fût) VdT	2014	23.50	par 6 : 22.00

		Chardonnay	La Vigne du clou VdT	2014	23.50	par 6: 22.00
		Chardonnay	Prety VdT	2014	26.75	par 6: 25.25
		Chardonnay	O10 VdT	2010	26.00	par 6: 24.25
	<i>m</i>	Chardonnay	O13 VdT	2013	40.00	par 6: 38.00
	<i>m</i>	Chardonnay	O14 VdT	2014	32.00	par 6: 30.75
		Chardonnay <i>non ouillé</i>	O14 non ouillé VdT	2014	32.00	par 6: 30.75
	<i>m</i>	Chardonnay	O15 VdT	2015	35.00	par 6: 33.00
		Chardonnay	Montbarnier VdT	2016	28.00	par 6: 26.75
rouge		Gamay et pinot noir	En l'Orme VdT	2015	32.00	par 6: 31.00
	<i>m</i>	Gamay et pinot noir	En l'Orme VdT	2016	32.00	par 6: 31.00

Domaine LA FAUVETTE

Maryse CHATELIN, Uchizy

rouge	<i>m</i>	Pinot noir	De l'Aube à l'Aube AOC Bourgogne	2016	32.00	par 6: 31.00
--------------	----------	------------	----------------------------------	------	-------	--------------

BEAUJOLAIS

Domaine XAVIER BENIER, Saint-Julien

blanc		Chardonnay	Beaujolais blanc			épuisé
			Viognier VdF			épuisé
rouge	<i>m</i>	Gamay	Beaujolais Villages XB	2015	18.25	par 6: 17.25
	<i>m</i>	Gamay	Côte de Brouilly	2015	19.00	par 6: 18.00
		Gamay	Morgon	2016	19.75	par 6: 18.50
	<i>m</i>	Gamay	Régnié	2014	18.75	par 6: 17.75
		Gamay	Vieilles Vignes VdF	2014	18.25	par 6: 17.25

BUGEY

Jean Christophe PELLERIN, St. Sorlin

vin effervescent			Brut nature Blanc	2014	17.00	par 6: 16.00
			Classic Rosé Méthode ancestrale	2015	17.00	par 6: 16.00
blanc		Altesse	Fusette VdF	2015-2016	17.00	par 6: 16.00
rouge		Mondeuse	Mandouse VdF	2016	24.50	par 6: 23.00

CHAMPAGNE

vin effervescent

VAL FRISON, Côte des Bar

Pinot noir	Brut nature cuvée Goustan	2014	45.00	par 6: 41.50	épuisé
Pinot noir	Brut nature rosé cuvée Elion	2014	47.00	par 6: 43.00	
Chardonnay	Brut nature Lalore	2014	50.00	par 6: 46.00	
Pinot noir et Chardonnay	Brut nature cuvée Portlandia	2014			

JURA

blanc

Domaine RATAPOIL, Raphaël Monnier

Arc et Senans

* m	Chardonnay	Va Donc AOC Arbois	2015	23.00	par 6: 22.00	
	Savagnin	Arbalète AOC Côtes du Jura	2016	27.00	par 6: 26.00	
	Savagnin	Agape AOC Arbois	2016	27.00	par 6: 26.00	
	dominante chardonnay	Ratapoil blanc VdF				épuisé
	Courte macération de chardonnay	Peau d'Ane VdF	2016	23.50	par 6: 22.50	
	Savagnin	Vin Jaune	2011	69.00		
*	Vieux cépages jurassiens	Ratapoil VdF	2017	26.50	par 6: 25.50	
m	Trousseau	Chimère VdF	2015	25.00	par 6: 24.00	
m		Trousseau des corvées AOC Arbois	2016	26.50	par 6: 25.50	
m	Ploussard	Par là AOC Arbois				épuisé
m	Ploussard	Par ici AOC Arbois	2016	26.50	par 6: 25.50	
*	Ploussard	Partout AOC Arbois	2017	27.00	par 6: 26.00	
	Pinot noir	L'Ingénu AOC Arbois	2016	25.00	par 6: 24.00	
*	Pinot noir	L'Ingénu AOC Arbois	2017	27.00	par 6: 26.00	
	Pinot noir	Vin de liqueur 17.5°- 70 cl.		25.00		

vin muté

AVIS DE TEMPÊTE, Raphaël Monnier

Arc et Senans

*	Roussane	No 1 VdF	2017	23.75	par 6: 22.75	
*	Roussane, pétillant naturel	No 2 VdF	2017	25.25	par 6: 24.25	
*	Mondeuse	No 3 VdF	2017	24.50	par 6: 23.50	
*	Mondeuse, pétillant naturel	No 4 VdF	2017	25.25	par 6: 24.25	

Domaine LES BOTTES ROUGES,

J.-B. Ménigoz, Abergement le Petit

blanc		Chardonnay	Des Nouvelles AOC Arbois	2016	30.00	par 6: 28.75
	<i>m</i>	Savagnin	Face B AOC Côtes du Jura	2016	33.75	par 6: 32.75
		Savagnin	Dare Dare VdF	2016	33.75	par 6: 32.75
	<i>m</i>	Savagnin macéré	No Milk Today VdF	2016	32.00	par 6: 31.00
	<i>m</i>	Trousseau	Gibus AOC Arbois	2016	34.00	par 6: 32.75
	<i>m</i>	Poulsard et Trousseau	Boomerang AOC Côtes du Jura	2016	28.25	par 6: 27.25
	<i>m</i>	Pinot noir	La Pépée AOC Arbois	2016	27.50	par 6: 26.50

RHONE

C.d.Rhône septentrionales

Domaine MONIER PERREOL

Saint-Désirat

blanc		Marsanne	Saint-Joseph blanc	2016	30.00	par 6: 28.50
	*	Roussane	IGP Collines Rhodaniennes	2017	17.50	par 6: 17.00
	*	Viognier	IGP Collines Rhodaniennes	2017	21.00	par 6: 20.00
rouge	<i>m</i>	Syrah	Saint Joseph Tradition	2016	23.50	par 6: 22.00
	<i>m</i>	Syrah	Saint Joseph Châtelet			épuisé
	* <i>m</i>		Saint Joseph Terre blanche	2016	31.00	par 6: 29.50
	*		Saint Joseph Les Serves	2016	34.00	par 6: 33.00
	* <i>m</i>	Syrah	Saint Joseph Laliefine	2016	34.00	par 6: 33.00
	*	Syrah	IGP Collines rhodaniennes	2017	16.50	par 6: 15.75

MAS DE L'ESCARIDA

Laurent Fell, Sanilhac

Ardèche		Grenache et Cabernet sauvignon	Lo Ravi VdF	2017	15.50	par 6: 14.50
rouge		Gamay	Sople e Joiòs VdF	2016	16.00	par 6: 15.00

LANGUEDOC

DOMAINE LEDOGAR, Corbières

blanc			Carignan blanc IGP Aude	2015	19.50	par 6: 18.50
-------	--	--	-------------------------	------	-------	--------------

rosé		Mourvèdre et Carignan	Roug'è-clair VdF	2017	14.50	par 6: 13.50
rouge	<i>m</i>	Carignan	La Mariole IGP Aude	2017	15.00	par 6: 14.25
	* <i>m</i>	Cinsault	Les Brunelles IGP Aude	2016	17.00	par 6: 16.00
		Grenache, carignan, mourvèdre	Tout Nature VdF	2014	22.25	par 6: 20.75

ROUSSILLON

LES ARABESQUES

Saskia van der Horst, Montner

rouge	*	Syrah	Lou Pal VdF	2017	18.00	par 6: 17.00
-------	---	-------	-------------	------	-------	--------------

LE PETIT EDEN

Paul Eden, Calce

blanc		Muscat, Macabeo, Grenache gris (<i>vin orange</i>)	La Diversio VdF	2015	17.00	par 6: 16.00
		Muscat, Petit Grain	Master Plan VdF	2015	17.00	par 6: 16.00
rouge	<i>m</i>	Grenache et Syrah	La Grande Journée VdF	2016	18.75	par 6: 17.75

CAU EDEN

James Eden, Calce

blanc		Muscat, Macabeo, Grenache gris (<i>vin orange</i>)	Perséphone, VdF	2015	17.00	par 6: 16.00
		Muscat, Macabeo, Grenache gris (<i>vin orange</i>)	Aurelia, VdF	2015	17.00	par 6: 16.00
		Maccabeu (95%) et grenache gris	Zéphyr VdF	2015	19.50	par 6: 18.25
rouge		Carignan (<i>40 ans</i>)	Poc a poc, VdF	2015	18.00	par 6: 17.00
		Carignan (<i>90 ans</i>)	Lulu, VdF	2015	18.00	par 6: 17.00
		Mourvèdre	Juno, VdF	2015	18.00	par 6: 17.00
		Grenache, syrah, carignan	Perfide Albion, VdF	2012	18.00	par 6: 17.00
		Syrah	Malakai, VdF	2012	19.00	par 6: 18.00

SUD-OUEST

Périgord

CHÂTEAU LESTIGNAC

Mathias & Camille Marquet

blanc		80% Sémillon, 20% Ugni blanc <i>moelleux</i>	Brumes VdF	2016	14.25	par 6: 13.50
	* <i>m</i>	Petit Manseng et Ugni blanc <i>moelleux</i>	Brumes "Hors les murs" VdF	2017	16.00	par 6: 15.00
		<i>assemblage sous voile</i>	La Chrysalide de l'air VdF		31.75	par 6: 30.75

	*	Sémillon <i>vin liquoreux</i>	Blast VdF		2016	42.00	par 6: 41.00
		Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Ugni blanc	Blanc 13 VdF		2013	18.50	par 6: 17.50
	<i>m</i>	Sauvignon	Comète VdF		2014	32.00	par 6: 30.25
	* <i>m</i>	Sauvignons	Blanc XVI VdF		2016	24.00	par 6: 23.00
rouge	<i>m</i>	Merlot, Malbec, Sémillon	Va te faire boire VdF	épuisé			
	<i>m</i>	Merlot	Racigas VdF	épuisé			
	<i>m</i>	Merlot, Cabernet Franc, Sémillon	Plouf VdF	épuisé			
	<i>m</i>	Merlot, Cabernet Franc, Sémillon	Le Rouge et le noir VdF		2016	21.00	par 6: 20.00
	* <i>m</i>	Merlot (70%), Cabernet sauvignon	Tempête VdF		2016	24.00	par 6: 23.00

Bergerac

Château BAROUILLET, Bergerac

Vincent Alexis

vin effervescent		Sémillon <i>pétillant naturel</i>	Splash! VdF blanc	épuisé			
blanc	*	Sauvignon, Sémillon	Bergecrac, AOP Bergerac blanc sec		2017	13.50	par 6: 12.75
rosé	*	Malbec, Cabernet sauvignon	La Rosée du Barouillet, VdF		2017	13.50	par 6: 12.75
rouge		Malbec, Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc	Bergecrac, AOP Bergerac rouge		2016	14.50	par 6: 13.75
		Malbec, Cabernet sauvignon	Larcin AOP Bergerac rouge		2016	19.25	par 6: 18.25

Duras

L'AMBITIO, Romuald Cousy

vin effervescent		cabernet sauvignon <i>pétillant naturel</i>	Pépette VdF rosé	épuisé			
rouge		malbec, merlot	Conte de faits VdF		2017	16.00	par 6: 15.00

JONC BLANC, Vélines

Isabelle Carles et Franck Pascal,

vin effervescent	*		Bulles roses		2017	18.50	par 6: 17.50
blanc	*	Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Sémillon	Les Sens du Fruit, VdF	épuisé			
	*		Acacia du Jonc Blanc VdF	épuisé			
	*	<i>vieux</i> sémillon	Final Cut VdF		2016	17.50	par 6: 16.50
	*	gros manseng	Pure M VdF		2016	25.50	par 6: 24.50
rouge		Cabernet sauvignon et Merlot	Class IK AOC Bergerac		2014	16.75	par 6: 15.75
	*	Cabernet sauvignon	Pure T VdF		2015	27.00	par 6: 26.00

Cahors

L'OSTAL, Louis Pérot, Duravel

rouge		Merlot	Chouette VdF	2015	17.00	par 6: 16.25
		Merlot	Les Trilles VdF	2015	19.00	par 6: 18.00
		Cot	Spoon River VdF	2015	21.00	par 6: 19.75
	*	Cot	Vendredi VdF	2016	19.00	par 6: 18.00
	*	Cot	Regain VdF	2016	19.00	par 6: 18.00
		Cot	Plein Chant VdF	2015	22.00	par 6: 21.00
	*	Cot	Plein Chant VdF	2016	24.00	par 6 : 23.00

<i>Madiran</i>			CLOS LES METS d'AMES			
			Céline Oulié			
blanc		Petit Courbu (60%) et Manseng	L'Ove, AOC Pacherenc de Vic-Bilh sec	2016	21.50	par 6: 20.75
rouge		Cabernet franc (60%) et tannat	Pimprenelle VdF rouge	2016	17.00	par 6: 16.25
	<i>m</i>	Tannat (70%), cabernets	Les Sens de la vie AOC Madiran	2015	19.75	par 6: 18.75
		Tannat	Réchauffement du climax AOC Madiran	2014	27.00	par 6: 26.00

LOIRE

Coteaux nantais

blanc		Coteaux nantais	DOMAINE DE BELLE VUE			
			J. Bretaudeau, Gétigné			
	<i>m</i>	Melon de Bourgogne	Gabbro AOP Muscadet Sèvre et Maine	2015	15.00	par 6: 14.25
	<i>m</i>	Melon de Bourgogne	Gaïa AOP Muscadet	2015	26.25	par 6: 25.25
	<i>m</i>	Melon de Bourgogne	Gaïa AOP Muscadet	2016	28.25	par 6: 27.25
		Chardonnay	Justice VdF	2015	26.50	par 6: 25.50
	*		Sauvignon gris Pinot gris VdF	2016	28.00	par 6: 27.00

Anjou

blanc	<i>m</i>	Chenin	DOMAINE DELMÉE-MARTIN, Faveraye			
			Les Ch'nins on boit et la caravane passe VdF	2015	16.00	par 6: 15.25
rouge	<i>m</i>	Cabernet Franc	Ça Faye 13 VdF	2015	14.00	par 6: 13.25

Anjou

blanc	*	Chenin	TOBY BAINBRIDGE, Chavagne-les-Eaux			
			Les Jongleurs VdF	2017	18.00	par 6: 17.00
vin effervescent		Grolleau et cabernet franc	La Danseuse VdF	2015	18.00	par 6: 17.00
	*	Grolleau et cabernet franc	La Danseuse VdF	2017	21.75	par 6: 20.50

* m	Grolleau	Rouge aux Lèvres VdF	épuisé
-----	----------	----------------------	--------

Anjou

Benoit COURAULT, Faye d'Anjou

blanc	* m	Chenin	Le Petit Chemin VdF	2017	19.00	par 6: 18.00	
	m	Chenin	Gilbourg VdF	2016	22.50	par 6: 21.00	
	*	Chenin	Gilbourg VdF	2017	24.50	par 6: 23.00	
		Chenin	Les Guinechiens VdF	2014	26.75	par 6: 25.75	
		Chenin	Les Guinechiens VdF	2015	27.50	par 6: 26.50	
	*	Chenin	Les Guinechiens VdF	2016	29.50	par 6: 28.00	
	rouge	m	Grolleau et cabernet franc	Les Tabeneaux VdF	2015	16.75	par 6: 16.00
		m	Grolleau et cabernet franc	Les Tabeneaux VdF	2016	18.00	par 6: 17.00
		*	Grolleau et cabernet franc	Les Tabeneaux VdF	2017	18.00	par 6: 17.00
		m	Cabernet Franc	Les Rouliers VdF	2016	21.00	par 6: 20.00
m		Grolleau	La Coulée VdF	2015	18.75	par 6: 17.75	
m	Grolleau	La Coulée VdF	2016	21.00	par 6: 20.00		

Italie

SICILE

vin effervescent

blanc

rouge

ALESSANDRO VIOLA, Alcamo

Cataratto	Blanc de blancs Metodo Classico	2016	27.50	par 6: 26.50
Grillo	Note di Blanco IGT Terre Siciliane	2017	16.50	par 6: 15.75
Grillo	Sinfonia di Grillo IGT Terre Siciliane	2015	25.50	par 6: 24.50
Nero d'Avola, Syrah, Nerello	Note di Rosso IGT Terre Siciliane	2017	20.25	par 6: 19.25
Nerello mascalese	Sinfonia di Rosso IGT Terre Siciliane	épuisé		

Allemagne

FRANCONIE

vin effervescent

2NATURKINDER Kitzingen

Michael Völker & Melanie Drese

*	Bacchus	Bacchus Pet-Nat	épuisé	2017	
*		Silvaner Pet-Nat	épuisé	2017	
	Pinot meunier	Bat-Nat		2016	19.00 par 6: 18.00

blanc	*	<i>m</i>	Bacchus, Silvaner, Müller-Thurgau	Drei Freunde	2016	18.75	par 6: 18.00	
				Heimat Silvaner Weisswein	2015	29.00	par 6: 28.00	
					Heimat Silvaner Weisswein	2016	29.00	par 6: 28.00
	*			Silvaner	Wilde Heimat	2015	32.00	par 6: 31.00
	*			Silvaner	Kleine Heimat	2016	22.50	par 6: 21.50
				Müller-Thurgau 80 % et Silvaner	Fledermaus Weisswein			épuisé
					Vater & Sohn Bacchus	2016	13.50	par 6: 13.00
					Vater & Sohn Müller-Thurgau	2016	13.50	par 6: 13.00
	rosé		*		Domina	2016	20.75	par 6: 19.75
	rouge		*	<i>m</i>	Spätburgunder	Pinot noir	2016	25.75
			Pinot Meunier		Fledermaus Rotwein			épuisé

MOSELLE

Rudolf TROSSEN, Kinheim-Kindel

blanc			Madonna Purus, Riesling trocken	2015	23.00	par 6: 22.00
			Eule Purus, Riesling trocken	2015	23.00	par 6: 22.00
			Eule/Waldeule, Riesling trocken	2015	23.00	par 6: 22.00

BADE

ENDERLE & MOLL, Münchweier

blanc			Pinot blanc et pinot gris	Burgunder Weiss & Grau	2016	12.00	par 6: 11.25
	*		Pinot blanc et pinot gris	Burgunder "Weiss & Grau"	2017	13.00	par 6: 12.25
	*		Müller-Thurgau	Müller-Thurgau "Müller"	2017	12.75	par 6: 12.00
	*			Müller-Thurgau "pur"	2017	16.00	par 6: 15.00
				Müller-Thurgau Buntsandstein	2016	20.50	par 6: 19.50
	*			Müller-Thurgau "Buntsandstein"	2017	21.00	par 6: 20.00
				Müller-Thurgau Muschelkalk	2016	20.50	par 6: 19.50
	*		Pinot gris	Grauburgunder	2017	18.00	par 6: 17.00
	*		Pinot blanc	Weissburgunder "Muschelkalk"	2017	18.00	par 6: 17.00
	rosé	*		Pinot noir	Spätburgunder Rosé	2017	16.00
rouge				Pinot noir « Liaison »	2016	25.00	par 6: 24.00
				Pinot noir « Basis »	2016	18.25	par 6: 17.25

WURTEMBERG

couleur	note	nom	année	prix	par 6
blanc	*	Riesling	2016	19.50	par 6: 18.50
rouge	* <i>m</i>	Pinot noir	2016	20.00	par 6: 19.00
	* <i>m</i>	Lemberger	2016	20.00	par 6: 19.00
		Lemberger "Endschleife"	2015	27.00	par 6: 26.00
	*	Lemberger "Endschleife"	2016	31.50	par 6: 30.50

Autriche

KREMSTAL

couleur	nom	année	prix	par 6		
blanc	Grüner Veltliner	Grüner Veltliner Handwerk	2016	16.50	par 6: 15.75	
		Grüner Veltliner Urban	2016	14.00	par 6: 13.25	
		Grüner Veltliner d.u	2015	24.75	par 6: 23.75	
		Riesling Urban	épuisé			
		Riesling Grillenparz	2016	26.25	par 6: 25.25	
		Riesling Steinzeug	2016	39.50	par 6: 38.50	
		Riesling Gaisberg	2016	26.25	par 6: 25.25	
		Riesling 501	2016	43.00	par 6: 41.75	
		Riesling avec sucre résiduel	Rock'n Riesling	2016	26.00	par 6: 25.00
	rosé	zweigelt	Rosé Urban	2016	13.75	par 6: 13.00

STEIERMARK

couleur	nom	année	prix	par 6	
blanc	Pinot blanc	Sand & Kalk	2016	16.00	par 6: 15.00
	"Gemischter Satz" (60 cépages !)	Buchertberg Blanc	épuisé		
		Furmint	épuisé		
rouge	Blaufränkisch	Buchertberg rouge	2016	19.50	par 6: 18.50
		Pinot noir vom Opok	2015	22.25	par 6: 21.50

Grèce

□

CYCLADES

Domaine de KALATHAS, Tinos

Jérôme Binda

blanc	Rozaki	A qui la Rose ?	2015	42.00	par 6: 39.50
	Rozaki	10.12	2015	42.00	par 6: 39.50
	Vignes centenaires	Sainte Obéissance	2015	42.00	par 6: 39.50

Suisse

GRISONS

Christof RUOF, Fläsch

*	<i>m</i>	Weissherbst	2017	15.00	par 6: 14.00
*	<i>m</i>	Pinot noir	2016	32.50	max.3 bt

MAGNUMS

150 cl

blanc

Domaine de BelleVue, J. Bretaudeau, Loire

	melon de Bourgogne	Gaïa, AOP Muscadet	2014	54.00	
	melon de Bourgogne	Gaïa, AOP Muscadet	2015	56.00	
*	melon de Bourgogne	Gaïa, AOP Muscadet	2016	60.00	

Benoit Courault, Anjou

	Chenin	Le Petit Chemin, VdF	2015	37.00	
	Chenin	Gilbourg VdF	2016	50.00	

Lestignac, Périgord

	Sauvignon blanc	Comète VdF	2014	58.00	
	Petit Manseng et Ugni blanc <i>moelleux</i>	Brumes	2017	36.00	
	Sauvignons	Blanc XVI	2016	50.00	

Domaine Ratapoil, Raphaël Monnier, Jura

	Chardonnay	Va Donc AOC Arbois	2015	55.00	
--	------------	--------------------	------	-------	--

Les Bottes Rouges, JB Ménigoz, Jura

rouge

	Chardonnay	Léon AOC Arbois	2016	60.00
	Chardonnay	Des Nouvelles, AOP Arbois	2016	65.00
	Savagnin	Album, AOP Arbois	2012 et 2015	65.00
	Savagnin	Face B	2016	70.00
	Chardonnay macéré	No Milk Today, AOP Arbois	2015	65.00
*	Savagnin macéré	No Milk Today, AOP Arbois	2016	70.00
		Alexandre Jouveaux, Mâconnais		
	Chardonnay	Le Mont VdT	2014	64.00
*	Chardonnay	Le Mont VdT	2015	74.00
	Chardonnay	O13 VdT	2013	76.00
	Chardonnay	O14 VdT	2014	68.00
*	Chardonnay	O15 VdT	2015	82.00
	Chardonnay	Prety VdT	2012	56.00
	Chardonnay	Prety VdT	2014	64.00
		Roterfaden, Wurtemberg (DE)		
*		Riesling	2016	43.00
		Champagne Val Frison, Ville s/Arce, Côte des Bar		
	Pinot Noir	Val Frison Brut nature "Goustan"	2014	80.00
		Domaine Julien Meyer, Alsace		
*		Gamay on the rock VdF	2016	40.00
		Xavier Bénier, Beaujolais		
	Gamay	Beaujolais Villages XB	2015	36.00
	Gamay	Régnié	2016	39.00
		Domaine Ratapoil, Raphaël Monnier		
	Trousseau	Chimère VdF	2015	59.00
		Trousseau des corvées AOC Arbois	2016	59.00
	Ploussard	Par là AOC Arbois	2016	51.00

	Les Bottes Rouges, JB Ménigoz, Jura		
Trousseau	Gibus, AOC Arbois	2015	67.00
Ploussard	Tôt ou tard AOC Arbois	2016	62.00
Ploussard et Trousseau	Boomerang	2016	62.00
Pinot noir	La Pépée	2016	60.00
	Alexandre Jouveaux, Mâconnais		
Gamay, pinot noir	En l'Orme VdF	2016	79.00
	La Fauvette, Maryse Chatelin, Mâconnais		
Pinot noir	De l'aube à l'aube, AOC Bourgogne	2016	79.00
Pinot noir	De l'aube à l'aube, AOC Bourgogne	2015	79.00
	Lestignac, Périgord		
Merlot, Cabernet franc	Va te faire encuver VdF	2012	34.00
Merlot, Cabernet franc	Va te faire encuver VdF	2016	36.00
Cabernet sauvignon	Eyeswinechut VdF	2012	31.00
Cabernet franc	Callipyge VdF	2014	38.00
Merlot	Racigas VdF	2014	54.00
Merlot	Racigas VdF	2015	54.00
Merlot	Le Rouge et le noir VdF	2016	40.00
Merlot (70%), Cabernet sauvignon	Tempête VdF	2016	50.00
	Benoit Courault, Anjou		
Grolleau	La Coulée VdF	2015	38.00
Grolleau	La Coulée VdF	2016	34.00
Cabernet franc	Rouliers VdF	2015	38.00
Cabernet franc	Rouliers VdF	2016	40.00
Cabernet franc, Grolleau	Les Tabeneaux VdF	2015	35.00
Cabernet franc, Grolleau	Les Tabeneaux VdF	2016	38.00
	Delmée et Martin, Anjou		

	Cabernet franc, Grolleau	Ça Faye Treize VdF	2015	31.00
		Domaine Ledogar, Corbières		
	Mourvèdre et Carignan	Roug'è-clair VdF	2017	36.00
*	Cinsault	Les Brunelles IGP Aude	2016	38.00
*		Le Temps Retrouvé, M. Georget, Roussillon		
	Grenache, Syrah, Carignan	AOC Côtes du Roussillon	2013	32.00
	Carignan	Carignan, Vieilles Vignes IGP Côtes Catal.	2013	59.00
		Le Petit Eden, Calce, Roussillon		
	Grenache	L'Ordonnance VdF	2015	42.00
	Grenache	L'Ordonnance VdF	2016	44.00
	Grenache, Syrah	La Grande Journée VdF	2015	40.00
	Grenache, Syrah	La Grande Journée VdF	2016	43.00
		Domaine Monier-Perréol, Saint-Désirat		
	Syrah	Saint Joseph «Châtelet»	2015	50.00
	Syrah	Saint Joseph «Châtelet»	2016	53.00
	Syrah	Saint Joseph «Terre Blanche»	2011	55.00
	Syrah	Saint Joseph «Terre Blanche»	2015	55.00
	Syrah	Saint Joseph «Terre Blanche»	2016	60.00
	Syrah	Saint Joseph «Laliefine»	2012	67.00
	Syrah	Saint Joseph «Laliefine»	2015	67
	Syrah	Saint Joseph «Laliefine»	2016	70.00
		2Naturkinder, Franconie (DE)		
	Pinot noir	Spätburgunder Biowein	2015	50.00
		Roterfaden, Wurtemberg (DE)		
		Pinot Noir	2015	40.00
		Pinot Noir	2016	43.00
*		Lemberger	2015	43.00

Lemberger Endschleife

2015

64.00

Christof Ruof, Jenins, GR (CH)

Pinot Noir

2016

77.00

75 cl

CHAMPAGNE
JEAN-NOEL HATON

Pinot meunier (60%) et pinot noir

Champagne brut , cuvée « Classic »

BSA

30.00

par 6: 27.50

Pinot meunier (35%) pinot noir (35%) chardonnay

Champagne rosé

BSA

32.00

par 6: 29.00

Chardonnay

Champagne brut Blanc de blancs millésimé

2013

37.00

par 6: 35.75

Chardonnay (60%) et pinot noir

Champagne brut «Noble Vintage» millésimé

2009

35.00

par 6: 33.50

BSA= Brut sans année.

Tous le prix sont TTC

Livraisons gratuites en région genevoise.
pour la Suisse: franco dès CHF 350.00

CONDITIONS GENERALES

Cette liste de prix annule les précédentes
et entre en vigueur le 05.11.2018

LES AMIS DU CHATEAU SARL

[73 avenue de Champel - 1206 Genève](mailto:amisduchateau@bluewin.ch)
amisduchateau@bluewin.ch

079 212 40 26