



"Le meilleur vin n'est pas nécessairement le plus
cher,
mais celui qu'on partage"

Georges Brassens

Vins au verre / Wine by the glass

<u>Blanc</u>	12cl	50cl
2022 IGP Val de Loire « Ballade des Dames », Montdomaine	6.00 €	23.00 €
2023 Touraine « Le S des Poète », Guillaume Sorbe	6.50 €	25.00 €
<u>Rouge</u>		
2022 Touraine « Le Vilain P'tit Rouge », Vincent Ricard	5.50 €	21.00 €
2021 Corse « (H)emera », Domaine Vico	8.00 €	31.00 €
<u>Rosé</u>		
2023 Touraine « Tendance », Xavier Frissant	5.00 €	19.00 €

*Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlé sauf mention contraire.
L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Taxes et services compris*

<u>Vins Effervescents / Sparkling wine</u>	75cl
Vouvray Brut, <i>Domaine Vigneau Chevreau</i>	28.00 €
Vouvray « Brut » 2017 Haut les Coeurs » 2021, <i>Domaine Huet</i> — 44 Perrault-Jadaud	30.00 €
Vouvray « Brut » 2017 Haut les Coeurs » 2020, <i>Domaine Huet</i> 44 Perrault-Jadaud (150cl)	64.00 €
Crémant de Loire « Brut d'Enfer », <i>Bonnigal Bodet</i>	32.00 €
Montlouis-sur-Loire « Brut », <i>Domaine Moyer</i>	26.00 €
Montlouis-sur-Loire « Pierres en bulles », <i>Les Pierres Ecrites</i>	30.00 €
Montlouis-sur-Loire « Nouveau Nez » 2021, <i>La Grange Tiphaine</i>	403 38.00 €
Touraine « Brut Nature » 2018, <i>Maison Gandon</i>	28.00 €
VDF « Brut Nature Non Dosé », <i>Timothée Delalle</i>	30.00 €
VDF « Et Vie Danse », <i>Domaine Quenioux</i>	34.00 €
Saumur « Les Quarts Saint-Vincent » 2017, <i>Clos de l'Ecotard</i>	52.00 €
Crémant du Jura, <i>Fumey Chatelain</i>	36.00 €
VDF « Giac'bulles » 2023, <i>Domaine Giachino</i>	34.00 €
Champagne 1 ^{er} Cru « Brut Réserve », <i>Legrand G</i> (37,5cl)	25.00 €
Champagne 1 ^{er} Cru « Brut Réserve », <i>Legrand G</i> (150cl)	96.00 €
Champagne 1 ^{er} Cru « Blanc de Blancs », <i>Legrand Garitan.</i>	56.00 €
Champagne « Sainte Anne », <i>Chartogne-Taillet</i>	75.00 €
Champagne « Heurtebise », <i>Chartogne-Taillet.</i>	120.00 €
Champagne « Solessence », <i>JMSélèque</i>	72.00 €
Champagne « Solessence Elevage Prolongé », <i>JMSélèque</i>	86.00 €
Champagne « Quintette », <i>JMSélèque.</i>	86.00 €
Champagne 1 ^{er} Cru Pierry « Soliste Pinot Noir Gayères » 2019, <i>JMSélèque</i>	140.00 €
Champagne 1 ^{er} Cru Pierry « Soliste Pinot Meunier Gouttes d'or » 2019, <i>JMS</i>	140.00 €
Champagne « Partition 2 ^e Lecture », <i>JMSélèque</i>	170.00 €
Champagne « Esprit Brut Nature », <i>Henri Giraud</i>	72.00 €
Champagne « Blanc de Craie », <i>Henri Giraud.</i>	82.00 €
Champagne « Hommage au Pinot Noir », <i>Henri Giraud</i>	96.00 €
Champagne « PR 90-19 », <i>Henri Giraud</i>	190.00 €
Champagne, <i>Roederer</i> (37,5cl)	48.00 €
Champagne « Spéciale Cuvée », <i>Bollinger</i>	115.00 €
Champagne « Clos des Bouveries » 2006, <i>Duval-Leroy</i>	160.00 €
Champagne « Rosé » <i>Legrand Garitan</i>	54.00 €
Champagne « Solessence Rosé », <i>JMSélèque</i>	82.00 €
Champagne « Rosé », <i>Chartogne-Taillet</i>	84.00 €
Champagne « Rosé », <i>Bollinger</i>	150.00 €

Autres effervescents / Other sparkling

Poiré « Granit » 2022, <i>Eric Bordelet</i>	36.00 €
---	---------

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlé sauf mention contraire.
L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Taxes et services compris

Vins Blancs / White wine

75cl

Val de Loire

2022 Touraine-Amboise, Maison Gandon	26.00 €
2022 Touraine-Amboise « Bel Air », Coralie et Damien Delecheneau	38.00 €
2023 Touraine-Amboise « Clocher », Bonnigal Bodet	38.00 €
2022 Touraine-Amboise « Buisson », Bonnigal Bodet	52.00 €
2021 Touraine-Amboise « Clos de Beauce », Bonnigal Bodet	(150cl) 80.00 €
2022 Touraine-Amboise « Huis Clos », Bonnigal Bodet	64.00 €
2022 IGP Val de Loire « Ballade des Dames », Château de Montdomaine	26.00 €
2023 Touraine « Trinqu'âmes », Coralie et Damien Delecheneau	26.00 €
2023 Touraine « Quatre Mains », La Grange Tiphaine	62.00 €
2019 Touraine « Victoire », Château de la Presle	34.00 €
2022 Touraine « Le S des Poète », Guillaume Sorbe	30.00 €
2022 Touraine Chenonceau « Tasciaca », Vincent Ricard	26.00 €
2019 Vin de France « Jardin du Poira », Jardins de Theseïs	38.00 €
2023 Montlouis-sur-Loire « Petit Boulay », Les Pierres Ecrites	30.00 €
2023 Montlouis-sur-Loire « Edmond », Damien Moyer	34.00 €
2022 Montlouis-sur-Loire « Touche Mitaine », Xavier Weisskopf	32.00 €
2021 Montlouis-sur-Loire « Le Grand Clos », Xavier Weisskopf	(150cl) 88.00 € 44.00 €
2022 Montlouis-sur-Loire « Les Epinays », La Grange Tiphaine	62.00 €
2021 Montlouis-sur-Loire « Clos de la Frelonnerie », Monopole	76.00 €
2022 Vouvray « Les Grives Saoûles », Domaine Perrault Jadaud	28.00 €
2022 Vouvray « Coteau Les Brûlés », Domaine de la Fontainerie	30.00 €
2000 Vouvray « Coteau Les Brûlés », Domaine de la Fontainerie	34.00 €
2016 Vouvray Demi Sec « Le C », Domaine de la Fontainerie	34.00 €
2023 Vouvray « Facteur su'l'vélo », Fabien Brutout	28.00 €
2022 Vouvray « Fosse Rouge », Sébastien Brunet	52.00 €
1959 Vouvray « Collection », Marc Bredif	*295.00 €
2022 Chinon « Les Houttes », Domaine de L'R	44.00 €
2021 Saumur Blanc « Clos de l'Ecotard », Thibaud Chevré	(150cl) 96.00 € 48.00 €
2021 Saumur « David », Arnaud Lambert	54.00 €
2021 Saumur « Coulée de St-Cyr », Arnaud Lambert	62.00 €
2017 Saumur « Brézé », Clos Rougeard	*390.00 €
2023 Coteaux du Vendômois « Pierre à feu », Domaine Colin	24.00 €
2020 Jasnières « L'Eclos », Les Maisons Rouges	38.00 €
2020 Jasnières « Sur le Nez », Les Maisons Rouges	54.00 €
2020 Anjou, Thibaud Boudignon	45.00 €
2020 Savennières « Clos De La Hutte », Thibaud Boudignon	*110.00 €
2021 Savennières « Clos de Frémine », Thibaud Boudignon	82.00 €
2015 Savennières « Le Bel Ouvrage », Damien Laureau	88.00 €
2020 Cour-Cheverny « Romo », Domaine des Huards	(150cl/2019) 64.00 € 32.00 €
2020 Cour-Cheverny « François 1er », Domaine des Huards	50.00 €
2014 Cour-Cheverny « Eugène Magloire », Domaine des Huards	115.00 €

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlé sauf mention contraire.
L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Taxes et services compris. *Vin nécessitant un temps de préparation

Vins Blancs / White wines

Val de Loire

75cl

2022 Orléans « Excellence », Clos Saint Fiacre	42.00 €
2020 Orléans « Les Larrys », Clos Saint Fiacre	58.00 €
2022 Sancerre « Silex », Domaine Delaporte	48.00 €
2022 Menetou-Salon « Morogues », Domaine Pellé	34.00 €
2022 Menetou-Salon « Le Carroir », Domaine Pellé	40.00 €
2023 Pouilly-Fumé, Les Poète	50.00 €
2018 VDF « Argos », Les Poète	48.00 €
2019 VDF « Orphée », Les Poète	56.00 €
2022 IGP Urfé « Petite Vertu », Verdier Logel	28.00 €
2022 Côtes d'Auvergne « Au pied du Mur », Les Chemins de l'Arkose	32.00 €

Bourgogne

2022 IGP Coteaux de Tannay « Fruité Chardonnay », Domaine de Bel Air	24.00 €
2022 IGP Coteaux de Tannay - Chardonnay « La Coulée Douce », D. de Bel Air	30.00 €
2022 Bourgogne « Côte d'or », Dom.de la Choupette	44.00 €
2017 Bourgogne Côte Chalonnaise « Les Clous Aimé », Dom. De Vilaine	45.00 €
2021 Bourgogne « Aligoté », Domaine Arlaud	36.00 €
2021 Bourgogne Hautes Côtes de Nuit, Domaine Arlaud	42.00 €
2022 Côte de Beaune « Le Clos Des Topes Bizot », Chantal Lescure	68.00 €
2022 Santenay « Saint Jean », Dom.de la Choupette	58.00 €
2020 Montagny, Aline Beauné	48.00 €
2020 Mâcon-Chaintré, Auvigüe	34.00 €
2021 Saint-Véran « La Bonode », La Soufrandière	58.00 €
2019 Saint-Romain, Alain Gras	58.00 €
2021 Puligny Montrachet « Vieilles Vignes », Dom.de la Choupette	74.00 €
2021 Puligny Montrachet « Vieilles Vignes », Dom.de la Choupette (150cl)	150.00 €
2021 Puligny Montrachet 1 ^{er} cru « Les Chalumeaux », Dom.de la Choupette	80.00 €

Jura

2020 Arbois « Chardonnay », Dom. Fumey-Chatelain	36.00 €
2021 Arbois « Le Zouave », Dom. Fumey-Chatelain	48.00 €
2020 Arbois « Savagnin Ouillé », Domaine Fumey-Chatelain	40.00 €
2020 Côte du Jura « En Beaumont », Domaine Croix-Courbet	52.00 €
2009 Arbois vin jaune, Domaine de la Borde	(62cl)72.00 €

Etranger / Other Country

2018 Grüner Veltliner « Classic Style », Sepp Moser (Autriche)	24.00 €
2021 Lopota Valley « Rkatsiteli », Sélection Seb David (Géorgie)	24.00 €
2022 Terre de Nôd, Sélection Seb David (Géorgie)	26.00 €
2022 Riesling Trocken « LS », Clemens Bush (Allemagne)	38.00 €

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlé sauf mention contraire.
L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Taxes et services compris. *Vin nécessitant un temps de préparation

Vins Blancs / White wines

Autres régions

75cl

2021 Alsace « As de B », Agathe Bursin	32.00 €
2020 Graves « Argile Ocre », Château Cazebonne	38.00 €
2017 Pessac-Léognan, Château la Louvière	64.00 €
2020 Bergerac Sec « Domaine », Domaine Julien Auroux	24.00 €
2020 Bergerac Sec « Sans Bois ni Loi », Domaine Julien Auroux	32.00 €
2019 Jurançon Sec « Météore », Clos Larrouyat	34.00 €
2019 Jurançon « Phoenix », Clos Larrouyat	(50cl) 36.00 €
2021 VDF « Mansengs », Jean-Baptiste Semmartin	40.00 €
2021 Jurançon Sec « Serre-Seques », Domaine Lajibe	64.00 €
2022 VDF « Ca fait rire les oiseaux », Dominique Faget	28.00 €
2015 Gaillac « L'Enclos Doux », L'Enclos des Braves	(50cl) 38.00 €
2019 Vin de France « L'envol des anges », L'anqueven	34.00 €
2021 Languedoc « Les Mûriers », Mas Bruguière	45.00 €
2022 Côtes du Roussillon « Les Sorcières », Hervé Bizeul	38.00 €
2021 Luberon « L'Odalisque », Sylvain Morey	34.00 €
2019 VDP Vaucluse « Clairette », Domaine des Tours	36.00 €
2020 Côtes du Rhône « Pantomine », Maxime F. Laurent	27.00 €
2022 Côtes du Rhône « Reserve Mont-Redon », Famille Abeille-Fabre	28.00 €
2023 IGP Collines Rhodaniennes « Viognier Granit », David Reynaud	30.00 €
2020 IGP Collines Rhodaniennes « Viognier », Romain D'aniello	34.00 €
2022 Saint-Joseph, Stéphane Montez	(150cl/2023) 98.00 € 48.00 €
2021 Châteauneuf-du-Pape, Château de Beaucastel	160.00 €
1996 Hermitage, Jean Louis Chave	*295.00 €
1998 Hermitage, Jean Louis Chave	*295.00 €
2022 Corse « 1769 », Domaine Vico	34.00 €
2022 Corse « Clos Venturi », Domaine Vico	56.00 €
2023 Savoie « Primitif », Domaine Giachino	26.00 €

Vins Rosés / Rosé wines

2023 Touraine-Amboise « La Chasse aux Papillons », Montdomaine	18.00 €
2020 Vin De France « Soleil Rose », Domaine Mesliand	18.00 €
2019 Touraine-Amboise, Maison Gandon	20.00 €
2022 Bourgueil « Rosé », Estelle et Rodolphe Cognard	22.00 €
2023 Coteaux du Vendômois « Gris », Domaine Colin	20.00 €
2022 Menetou-Salon « Morogues », Domaine Pellé	25.00 €
2022 Sancerre Rosé, Vincent Delaporte	38.00 €
2023 IGP Méditerranée, Triennes	24.00 €

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention contraire.
L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Taxes et services compris. *Vin nécessitant un temps de préparation

Vins Rouges / Red wines

Val de Loire

	75cl
2022 Touraine-Amboise « Côt de Vauriflé », Maison Gandon	32.00 €
2019 Touraine-Amboise « Mont Luma », Domaine Bonnigal Bodet	42.00 €
2019/20 Touraine-Amboise « Côt Vieilles Vignes », Grange Tiphaine	58.00 €
2019 Touraine-Amboise « Violette », La Grange Tiphaine	66.00 €
2023 Touraine « Ad Libitum », Coralie et Damien Delecheneau	30.00 €
2020 Touraine « Clef de Sol », La Grange Tiphaine	45.00 €
2022 Touraine « Le Vilain P'tit Rouge », Vincent Ricard	26.00 €
2022 IGP Val de Loire « Cabernets », Timothée Delalle	24.00 €
2023 VDF « Chin-Chin' », Domaine Perrault-Jadaud	24.00 €
2023 VDF « Sergent Pepper », Anne Cécile Jadaud	26.00 €
2022 VDF « Grolleau », Jennifer Bariou et Thibaut Bodet	28.00 €
2023 VDF « Hurluberlu », Sébastien David	(150cl) 48.00 € 24.00 €
2018 VDF « Vin d'une Oreille », Sébastien David	64.00 €
2018 VDF « Côt », Les Jardins de Theseiis	(150cl) 75.00 € 38.00 €
2021 VDF « Black Cherry », Domaine Cambalu	38.00 €
2022 VDF « Montigny », Les Pierres Ecrites	(150cl/2019) 60.00 € 30.00 €
2020 VDF « Odysée », Les Poète	56.00 €
2019 Touraine « Vanneau Huppé », Vignobles Clermont	32.00 €
2022 Touraine, François Chidaine	25.00 €
2012 Touraine « Le Petit Cormier », Mikaël Bouges	45.00 €
2010 St-Nicolas-de-Bourgueil « Les Malgagnes », Estelle et Rodolphe Cognard	56.00 €
2011 Bourgueil « Caudalies », Estelle et Rodolphe Cognard	56.00 €
2021 Bourgueil « Sur les Hauts », Aurélien Revillot	(150cl) 76.00 € 36.00 €
2020 Bourgueil « Les Aubuis », Aurélien Revillot	44.00 €
2019 Bourgueil « Grand Mont », Aurélien Revillot	82.00 €
2020 Bourgueil « Brunetières », Aurélien Revillot	*125.00 €
2021 Chinon « Les 5 Elements », Domaine de L'R	28.00 €
2021 Chinon « Les Mains », Domaine de L'R	58.00 €
2020 Chinon « La Gorgebleue », Vignobles Clermont	32.00 €
2022 Saumur-Champigny « Terres Rouges », Arnaud Lambert	32.00 €
2017 Saumur-Champigny « Le Clos », Clos Rougeard	*290.00 €
2023 Coteaux du Vendômois « Pierre-François », Domaine Colin	24.00 €
2020 Cheverny « Le Pressoir », Domaine des Huards	38.00 €
2019 Cheverny « L'Ouvrage », Domaine des Huards	48.00 €
2022 Orléans, Clos Saint Fiacre	26.00 €
2022 Menetou-Salon « Morogues », Domaine Pellé	34.00 €
2022 Sancerre « silex » Domaine Delaporte	48.00 €
2022 Sancerre « Cul de Beaujeu » Domaine Delaporte	58.00 €
2021 Côtes d'Auvergne « Arkose », Les Chemins de l'Arkose	34.00 €
2022 Côtes du Forez « La Volcanique », Verdier Logel	26.00 €
2020 Côte Roannaise « L'Intégrale », Domaine des Pothiers	48.00 €

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlé sauf mention contraire.

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

*Taxes et services compris. *Vin nécessitant un temps de préparation*

Vins Rouges / Red wines

Jura/ Bourgogne

75cl

2022 Arbois « No sin tou tsefs », Dom. Fumey-Chatelain	36.00 €
2022 IGP Coteaux de Tannay « L'Ambition », D. de Bel Air	28.00 €
2020 Bourgogne « Roncevie », Domaine Arlaud	42.00 €
2021 Bourgogne, Domaine Pierrick Bouley	54.00 €
2021 Maranges « Vieilles Vignes », Dom. de la Choupette	45.00 €
2022 Santenay 1 ^{er} cru « Clos Rousseau », Dom. de la Choupette	52.00 €
2021 Côte de Beaune « Le Clos Des Topes Bizot », Chantal Lescure	58.00 €
2021 Chassagne-Montrachet 1 ^{er} cru « Morgeot », Dom. de la Choupette	62.00 €
2018 Marsannay « La Montagne », Olivier Guyot	84.00 €
2021 Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru « Les Blanchards », Domaine Arlaud	95.00 €
2022 Volnay, Chantal Lescure	105.00 €
2021 Pommard, Domaine Pierrick Bouley	115.00 €
2018 Pommard 1 ^{er} cru « Les Bertins », Chantal Lescure	130.00 €
2022 Nuits-Saint-Georges « Les Damodes », Chantal Lescure	145.00 €
2006 Latricières-Chambertin Grand Cru, Régnard	*150.00 €
2005 Charmes-Chambertin Grand Cru, V.Girardin	*199.00 €
2020 Clos de Vougeot Grand Cru, Chantal Lescure	*295.00 €
2020 Clos Saint-Denis Grand Cru, Domaine Arlaud	*295.00 €

Vallée du Rhône/Provence/Corse

2022 Cairanne, Domaine Richaud	36.00 €
2021 Côtes du Rhône « Ebrescade », Domaine Richaud	48.00 €
2014 Côtes du Rhône « Grande Réserve », Château des Tours	85.00 €
2011 Côtes du Rhône, Château de Fonsalette	*115.00 €
2021 Côte du Rhône Villages ROAIX « Champs Libres », Domaine Elodie Balme	28.00 €
2021 Rasteau, Domaine Elodie Balme	34.00 €
2022 Vacqueyras « Les Aubes », Domaine Santa Duc	48.00 €
2020 Châteauneuf-du-pape « Habemus Papam », Domaine Santa Duc	90.00 €
2020 Ventoux « Sur le Caillou », Les vins de Thomas	20.00 €
2020 VDF Hors-Série, Julien Delhomme	28.00 €
2021 Crozes Hermitage « Georges », Domaine le Bruyères	42.00 €
2021 Saint-Joseph, Stéphane Montez	46.00 €
2022 Saint-Joseph « Cuvée du Papy », Stéphane Montez	60.00 €
2022 Côtes-Rôtie « Fortis », Stéphane Montez	110.00 €
2021 Luberon « Le Claux », Sylvain Morey	34.00 €
2021 Luberon « Saint Jean », Sylvain Morey	42.00 €
2023 VDF « Antidote », Domaine les Terres Promises	30.00 €
2021 Bandol « L'amourvèdre », Domaine les Terres Promises	48.00 €
2021 Corse « 1769 », Domaine Vico	34.00 €
2021 Corse « (H)emera », Domaine Vico	46.00 €

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlé sauf mention contraire.

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Taxes et services compris. *Vin nécessitant un temps de préparation

Vins Rouges / Red wines

Languedoc-Roussillon

75cl

2020 Terrasses du Larzac, Domaine de Montcalmès	74.00 €
2020 Fitou « Anthocyane », Mas des Caprice	(150cl) 76.00 € 38.00 €
2019 Vin de France « Le souffle des anges », L'anqueven	36.00 €
2004 Vin de Pays du Gard « Roc d'Anglade » Rémy Pédréno	*150.00 €
2021 IGP Côtes Catalanes « Mon P'tit Pithon », Olivier Pithon	26.00 €
2020 IGP Côtes Catalanes « Vieilles Vignes », Domaine Gauby	79.00 €
2005 Côtes du Roussillon Villages « Vieilles Vignes », Domaine Gauby	*150.00 €

Bordeaux

2015 Fronsac, Château de la Rivière (150cl)	110.00 €
2020 Castillon Côtes de Bordeaux « Prairies », Château Pitray (150cl)	76.00 € 38.00 €
2016 Côtes de Bordeaux, Domaine de l'Aurage	95.00 €
2019 Lussac Saint Emilion, Château de la Grenière	28.00 €
2020 Saint-Emilion Grand Cru « Ambrosius », Château Milon (150cl)	96.00 € 48.00 €
2015 Saint-Emilion Grand Cru Classé, Clos de l'Oratoire	150.00 €
2012 Saint Emilion Grand Cru Classé, Clos de l'Oratoire	150.00 €
2001 Saint Emilion Grand Cru Classé, Château Beauséjour Bécot	260.00 €
2021 Médoc « Les Charmes Dompierre », Michel Aroldi	38.00 €
2015 Pauillac, Château Lynch Moussas 5e Cru classé	140.00 €
2017 Margaux « Cuvée M », André Lurton	38.00 €
2018 Pessac-Léognan, Château Rochemorin	44.00 €
2016 Pessac-Léognan, Château Carmes Haut-Brion	*295.00 €

Sud-Ouest

2021 Côtes du Marmandais « Le Vin est une Fête », Eliau Da Ros	26.00 €
2018 Cahors « Pur Fruit du Causse », Domaine Combel La Serre	22.00 €
2019 Cahors « Calcaire », Château les Croisilles	28.00 €
2019 Cahors « Divin », Château les Croisilles	(150cl) 86.00 € 42.00 €
2019 Bergerac « Domaine », Domaine Julien Auroux	24.00 €

Vins rouges / Red Wines

2015 D.O. Bullas « PPP », François Chidaïne	22.00 €
2018 DOC Dolcetto d'Asti, Torelli (Italie)	28.00 €
2018 IGT Vigneti delle Dolomiti « Teroldego », Elisabetta Foradori (Italie)	56.00 €
2016 DOC Barbera d'Alba « Roscaletto », Enzo Boglietti (Italie)	56.00 €

Tous nos vins sont d'appellation d'origine contrôlée sauf mention contraire.

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Taxes et services compris. *Vin nécessitant un temps de préparation