

LE CAVISTE

Le Monde Du Vin

FRANCE
LANGUEDOC- ROUSSILLON





LA RUFFE
LES CUVEÉS RARES
CALMEL ET JOSEPH

VE 6X0,75

ART NR 1895

VIN ROUGE

VIN DE FRANCE

CEPAGES

60% Carignan
40% Syrah

ELEVAGE

12 mois en barrique

DEGRE

14% vol.

DEGUSTATION

Couleur rouge rubis profonde. Le nez est typique de cette parcelle avec ses arômes de garrigue après la pluie, d'épices et un côté sauvage, viandé mais agréable, suivent des notes mentholées, de sous-bois, de truffe et de terre fraîche. La bouche est élégante, droite, tendue, très équilibrée avec ses tannins fondus, soyeux et persistants.



LES ELMES
LES CUVEÉS RARES
CALMEL ET JOSEPH

VE 6X0,75

ART NR 1896

VIN ROUGE

AOP COLLIOURE

CEPAGES

80% Grenache
10% Mourvèdre
10% Syrah

ELEVAGE

6 mois en barrique

DEGRE

14,5% vol.

DEGUSTATION

Couleur rouge rubis typique du grenache. Le nez est riche, intense, fruité et patiné à la fois. Les arômes de fruits rouges et de laurier sont toujours là, avec ces notes de torréfaction de terre et de sous bois, ce nez est particulièrement enivrant. L'attaque en bouche est souple un grain de tannin très élégant.



SYRAH
VILLA BLANCHE
CALMEL ET JOSEPH

VE 6X0,75

ART NR 1712

VIN ROUGE

IGP PAYS D'OC

CEPAGES

100% Syrah

ELEVAGE

30% en fût de chêne
70% en cuves béton

DEGRE

14% vol.

DEGUSTATION

Couleur très intense tirant vers le violet. Un nez puissant de fruits comme la fraise, la mûre, la figue mais aussi des notes de cacao avant de laisser place aux épices, la truffe et une finale toastée. La bouche est pleine et gourmande, sur le cassis, la mûre et des notes vanillées.



LA FABRIQUE

LES TERROIRS
CALMEL ET JOSEPH

VE 6X0,75

ART NR 1897



VIN ROUGE

IGP CÔTES DU BRIAN

CEPAGES

100% Carignan

ELEVAGE

En cuve béton

DEGRE

15% vol.

DEGUSTATION

Robe rouge pourpre puissant. Le nez reste classique de ce cépage et démontre une belle maturité : des arômes de jus de raisin frais, des épices et la vivacité de la groseille. L'attaque en bouche est franche, les tannins sont soyeux et l'équilibre est parfait.



CARAMANY

LES CRUS
CALMEL ET JOSEPH

VE 6X0,75

ART NR 1898

VIN ROUGE

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

CEPAGES

40% Syrah
30% Carignan
30% Grenache Noir

ELEVAGE

12 mois en barrique
de 1 vin blanc

DEGRE

15% vol.

DEGUSTATION

Robe intense, rouge pourpre. Nez très expressif alliant épices douces comme la cannelle et le clou de girofle avec des notes de fruit noirs très mûrs (cassis, mûres, etc). En bouche, la truffe, le moka et le chocolat se mélangent aux arômes précédents dans une grande harmonie, avec des tannins tendus apportant un bel équilibre.



L'ÉPICURIUS

AMS TRAM GRAM
CALMEL ET JOSEPH

VE 6X0,75

ART NR 1899

VIN ROUGE

IGP PAYS D'OC

CEPAGES

60% Petit Verdot
40% Malbec

ELEVAGE

3 mois en fût de 2 ans

DEGRE

14% vol.

DEGUSTATION

La robe est d'un rouge pourpre profond. Assemblage atypique du Malbec et du Petit Verdot, les arômes s'expriment pleinement sur les petits fruits rouges et les épices comme le poivre blanc, la cannelle, le thym. La bouche est souple, ronde et fruitée avec un très bel équilibre final. De la puissance soutenue par l'élégance de tannins fins révèle une finale sur la grenade, la réglisse, la violette et des touches de torréfaction.



ACHILLEUS
DOMAINE LA PROVENQUIÈRE

VE 6X0,75

ART NR 1835

VIN ROUGE

IGP PAYS D'OC

CEPAGES

Petit Verdot
Merlot
Syrah
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon

ELEVAGE

15 mois en barrique

DEGRE

13,5%vol

DEGUSTATION

Belle robe brillante couleurs rubis foncé. Au nez, notes boisées discrètes avec des arômes de fruits rouges sûr-muris. La bouche est complexe avec des notes de pains d'épices et de petits fruits rouges à l'alcool.



LE GÉNÉREUX
LES INVINCIBLES
DOMAINE LA PROVENQUIÈRE

VE 6X0,75

ART NR 1710

VIN ROUGE

IGP PAYS D'OC

CEPAGES

Petit Verdot
Syrah

ELEVAGE

En cuve pour une part
et en fût de chêne
d'autre part

DEGRE

13,5%vol

DEGUSTATION

Nez complexe et concentré mêlant des notes de fruits noirs confits, de truffe et d'épices orientales (safran et vanille). Bouche opulente, charnue et expressive sur des tanins serrés mais soyeux.



CABERNET SAUVIGNON
DOMAINE LA PROVENQUIÈRE

VE 6X0,75

ART NR 1707

VIN ROUGE

IGP PAYS D'OC

CEPAGES

Cabernet Sauvignon

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

13,8%vol

DEGUSTATION

Nez puissant marqué par des notes de poivrons grillés, de tabac brun, de laurier et d'olives noires. Bouche puissante et charpentée.



CUVÉE 1860
DOMAINE LA PROVENQUIÈRE

VE 6X0,75

ART NR 1922

VIN ROUGE

AOC ST. CHINIAN

CEPAGES

Mourvèdre
Carignan

ELEVAGE

Élevage en demi-muid durant
18 mois

DEGRE

14%vol

DEGUSTATION

Ce vin présente une jolie robe rouge aux reflets éclatants. Le nez est dominé par des épices douces. La bouche est onctueuse, ronde, présentant une belle complexité avec des arômes de fruits rouges des bois. Très grand vin de garde.



CABERNET FRANC-MERLOT
"GAMME P"
DOMAINE LA PROVENQUIÈRE

VE 6X0,75

ART NR 1977

VIN ROUGE

IGP PAYS D'OC

CEPAGES

Cabernet Franc
Merlot

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

13%vol

DEGUSTATION

Sa robe est brillante et de couleur rubis. Son nez est expressif et dominé par des notes de fruits rouges très mûrs. Sa bouche est dense et pleine, marquée par la quetsche, la réglisse et le thé vert.



GRENACHE

VILLA BLANCHE
CALMEL ET JOSEPH

VE 6X0,75

ART NR 1900

VIN ROSÉ

IGP PAYS D'OC

CEPAGES

40% Grenache gris
60% Grenache noir

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

13% vol.

DEGUSTATION

Belle robe rose pâle avec de jolis reflets dorés. Nez floral type fleurs blanches, roses puis apparaissent des arômes frais d'anis, de menthe. La bouche est gourmande à souhait, souple, fruitée et rafraichissante.



CÉRÈS

AMS TRAM GRAM
CALMEL ET JOSEPH

VE 6X0,75

ART NR 1901

VIN ROSÉ

AOP LANGUEDOC

CEPAGES

40% Mourvèdre
30% Cinsault
30% Grenache noir

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

12,5% vol.

DEGUSTATION

Belle robe rose pâle avec des reflets pétalaes de « rose Cérès ». Le nez est floral et gourmand sur des notes d'épices, d'anis et de fruits exotiques comme la mangue et le pamplemousse rose. La bouche est fraîche, bien équilibrée sur des notes de petits fruits rouges puis une belle finale longue, fruitée, mentholée et anisée.



PINOT GRIS

GAMME P
DOMAINE LA PROVENQUIÈRE

VE 6X0,75

ART NR 1975

VIN ROSÉ

IGP PAYS D'OC

CEPAGES

Pinot Gris

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

13%vol.

DEGUSTATION

Cette cuvée monocépage magnifie le Pinot gris, cépage familial original et emblématique du domaine. Délicat, à la fois velouté et frais, à la jolie robe rose poudré, il exhale des arômes de fraises des bois, de framboises et de bonbon anglais.



PÉCHÉ COQUIN
DOMAINE LA PROVENQUIÈRE

VE 6X0,75

ART NR 1706

VIN ROSÉ

IGP PAYS D'OC

CEPAGES

Grenache
Syrah
Cinsault

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

12,5%vol

DEGUSTATION

Rosé à la robe couleur fraise, aux arômes de petits fruits rouges et à la bouche fraîche et harmonieuse. C'est le vin de tout un repas d'été quand le soleil incite au farniente.



SIGNATURE
LES INVINCIBLES
DOMAINE LA PROVENQUIÈRE

VE 6X0,75

ART NR 1711

VIN ROSÉ

IGP PAYS D'OC

CEPAGES

Grenache
Syrah
Sémillon

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

13%vol

DEGUSTATION

Une magnifique couleur rose pâle, le nez est délicat sur des arômes floraux. Ce vin possède une bouche gourmande, on découvre une belle fraîcheur en finale.



ACHILLEUS
DOMAINE LA PROVENQUIÈRE

VE 6X0,75

ART NR 1913

VIN ROSÉ

IGP PAYS D'OC

CEPAGES

Pinot Gris
Vermentino

ELEVAGE

Un élevage sur lies fines en demi-muid durant 6 mois.

DEGRE

13%vol.

DEGUSTATION

Belle robe rosé pâle et brillante. Au nez on lui trouve des notes de fruits à chair blanche. La bouche est ronde avec une petite pointe vanillée.



ACHILLEUS
DOMAINE LA PROVENQUIÈRE

VE 6X0,75

ART NR 1860

VIN BLANC

IGP PAYS D'OC

CEPAGES

Marsanne

ELEVAGE

En fût de chêne

DEGRE

13% vol.

DEGUSTATION

Belle robe dorée et brillante. Au nez on lui trouve des notes de fruits à chair blanche. La bouche est ronde avec une petite pointe acidulée et vanillée.



LE CONQUÉRANT
LES INVINCIBLES
DOMAINE LA PROVENQUIÈRE

VE 6X0,75

ART NR 1709

VIN BLANC

IGP PAYS D'OC

CEPAGES

Chardonnay

ELEVAGE

Un élevage sur lies fines et une autre partie est élevée et vinifiée en fûts de chêne neufs.

DEGRE

13,8% vol.

DEGUSTATION

Belle expression de fruits blancs sur des notes fines de boisé légèrement toasté. Ravissant et bien fait, il est depuis des années l'ambassadeur de la Provenquière et défend haut et fort son blason.



LA MARQUISE
CALMEL ET JOSEPH

VE 6X0,75

ART NR 1935



VIN BLANC

IGP PAYS D'OC

CEPAGES

85% Roussanne
15% Grenache gris BIO

ELEVAGE

10 mois en barriques de deux ans

DEGRE

13% vol.

DEGUSTATION

La taille tardive a permis à la Roussanne de prendre son temps pour mûrir, permettant de développer des arômes de pêche blanche, d'abricot et de fleurs blanches. Au nez on lui trouve des notes de fruits à coque, d'épices d'agrumes, des arômes floraux, des fruits exotiques mêlés et d'amande douce.



CHARDONNAY

VILLA BLANCHE
CALMEL ET JOSEPH

VE 6X0,75

ART NR 1713

VIN BLANC

IGP PAYS D'OC

CEPAGES

Chardonnay

ELEVAGE

3 mois en fûts de chêne

DEGRE

13,5% vol.

DEGUSTATION

Robe jaune brillante, limpide aux reflets verts. Fidèle à ses arômes expressifs de fruits blancs, d'abricot et de pêche blanche, on retrouve ces notes anisées, vanillées en finale qui apportent complexité et une élégante fraîcheur. En bouche, nous obtenons grâce à l'assemblage un bel équilibre entre densité et tension si rare dans notre région.



LE SACRÉS

AMS TRAM GRAM
CALMEL ET JOSEPH

VE 6X0,75

ART NR 1921

VIN BLANC

AOP LANGUEDOC

CEPAGES

30% Grenache blanc
30% Roussanne
20% Viognier
20% Vermentino

ELEVAGE

Les quatre cépages sont soutirés puis assemblés pour être élevés sur lies fines durant 3 mois.

DEGRE

13% vol.

DEGUSTATION

Belle couleur jaune, brillante, limpide avec des reflets verts. Le nez est floral et fruité dans le pur style méditerranéen. Des notes de fruits blancs, d'agrumes et de fleur de jeunet se mêlent de manière très élégante. La bouche est pleine, fraîche, droite et fruitée. Nous retrouvons les arômes de pêches blanches, de fruits exotiques, d'épices mêlées à des notes d'anis et de menthe.

FRANCE
CÔTE DU RHÔNE





CHATEAUNEUF-DU-PAPE
DOMAINE LE MOURRE

VE 6X0,75

ART NR 1924

VIN ROUGE

AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE

CEPAGES

Grenache

ELEVAGE

12 mois en cuve béton

DEGRE

14,5% vol.

DEGUSTATION

Une robe rouge cerise intense aux reflets bordeaux. Un nez riche et élégant sur des notes de cerise griotte, d'épices douces et de garrigue. L'élevage en fût de chêne procure des tanins fins et soyeux, ainsi que des arômes de fumé et de grillé. La bouche est puissante, onctueuse et délicate avec une belle persistance aromatique.



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
DOMAINE DE LA CÔTE

VE 6X0,75

ART NR 1926

VIN ROUGE

AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

CEPAGES

60% Grenache
40% Syrah

ELEVAGE

12 mois en cuve béton

DEGRE

16% vol.

DEGUSTATION

Très belle robe rouge carmin à reflets pailletés d'or. Le nez est charmeur et puissant. Nous pensons à des raisins gorgés de soleil. Puis, nous découvrons les épices dans une gamme assez large. En bouche, les tanins du César viennent enrober les notes de fruits rouges du Pinot Noir qui se prolongent par une finale épicee et poivrée.



GIGONDAS
LA CHASSE DES PRINCES

VE 6X0,75

ART NR 1925

VIN ROUGE

AOC GIGONDAS

CEPAGES

80% Grenache
10% Syrah
5% Cinsault
5% Mourvèdre

ELEVAGE

9 mois en cuve

DEGRE

15% vol.

DEGUSTATION

Robe brillante, rubis profond. Nez complexe et gourmand dominé par les fruits rouges et noirs, floral avec la pivoine, épices douces, cacao, réglisse et notes cigare. Bouche tonique, ample et dense, tanins fins et soyeux, longue finale épicee et fruitée.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
LES HAUTS DES COTEAUX

VE 6X0,75

ART NR 1923

VIN ROUGE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CEPAGES

90% Grenache
5% Mourvèdre
5% Syrah

ELEVAGE

12 mois en cuve béton

DEGRE

15,5% vol.

DEGUSTATION

Le nez est intense et sophistiqué, sur des notes de cerise à l'eau de vie, d'épices douces et de garrigue.

La bouche est puissante, onctueuse et suave, avec de beaux tanins enveloppés et une longue finale épices et d'arômes toastés. Ce vin représente la symbiose entre puissance et élégance.



CHÂTEAU D'ORSAN
CÔTES DU RHÔNE

VE 6X0,75

ART NR 2061

VIN ROUGE

AOC CÔTES DU RHÔNE

CEPAGES

Grenache
Syrah
Carignan

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

13% vol.

DEGUSTATION

Il accompagnera agréablement vos repas, avec de la charcuterie, une viande rouge, viande blanche, volaille, viande grillée, un gibier, des plats en sauce puis avec du fromage et sur un dessert au chocolat ou aux fruits rouges.



CHÂTEAU D'ORSAN
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
CHUSCLAN

VE 6X0,75

ART NR 2062

VIN ROUGE

AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

CEPAGES

Grenache
Syrah
Carignan

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

14% vol.

DEGUSTATION

D'une belle intensité colorante, sa robe est d'un rouge profond aux reflets pourpres. Son nez tout comme sa bouche est fruité avec des arômes de fruits rouges, de cerise, de petits fruits noirs, marqué par une subtile note florale de violette. Puis les épices apparaissent, comme la cannelle et le poivre doux avec une finale réglissée et une pointe de minéralité. C'est un vin rond, plein, bien équilibré avec des tanins soyeux et une belle longueur.

FRANCE
BOURGOGNE





**BOURGOGNE CÔTES
D'AUXERRE ROUGE**
DOMAINE FÉLIX ET FILS

VE 6X0,75

ART NR 1959

VIN ROUGE

AOP CÔTES D'AUXERRE

CEPAGES

Pinot noir

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

15% vol.

DEGUSTATION

Robe d'un rouge étincelant. Le nez est envolée de fruits rouges : cerise, framboise, groseille... Les saveurs de fruits se retrouvent en bouche, dynamisées par une fraîcheur minérale.



**BOURGOGNE CÔTES
D'AUXERRE ROUGE**
CUVÉE SAINT-ANDRÉ
DOMAINE FÉLIX ET FILS

VE 6X0,75

ART NR 1960

VIN ROUGE

AOP CÔTES D'AUXERRE

CEPAGES

Pinot noir
César

ELEVAGE

En fût de chêne

DEGRE

15% vol.

DEGUSTATION

Très belle robe rouge carmin à reflets pailletés d'or. Le nez est charmeur et puissant. Nous pensons à des raisins gorgés de soleil. Puis, nous découvrons les épices dans une gamme assez large. En bouche, les tanins du César viennent enrober les notes de fruits rouges du Pinot Noir qui se prolongent par une finale épicée et poivrée.



IRANCY
LA GRANDE CÔTE EST
DOMAINE FÉLIX ET FILS

VE 6X0,75

ART NR 1961

VIN ROUGE

AOP IRANCY

CEPAGES

Pinot noir

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

15% vol.

DEGUSTATION

Allant du violine au grenat, la robe est brillante, lumineuse et limpide, très intense. Au nez le côté sauvageon de cet Irancy est justifié par des arômes mélangeant le cuir, le cassis et la chair de cerise bien mûre. En bouche l'attaque est souple et généreuse. La longueur est valorisée par une jolie structure. C'est un vin racé, de caractère, qui ne laisse pas indifférent.



CHÂTEAU DE LABORDE
VIEILLES VIGNES

VE 6X0,75

ART NR 2059

VIN ROUGE

AOC GEVREY-CHAMBERTIN

CEPAGES

Pinot noir

ELEVAGE

18 mois en fût de chêne

DEGRE

13,5% vol.

DEGUSTATION

Robe: Rouge rubis
Nez: Dégusté jeune, ce vin révèle des notes élégantes de canneberges et de fruits noirs, de fleurs à dominante de violette suivies de notes de pétales de roses séchées. Avec l'âge, les parfums de réglisses et de sous bois se développeront de façon élégante.
Bouche: Le vin nous livre ce que l'on attend d'un Gevrey-Chambertin: une sensation de velours au palais, dominant une structure ferme et bien définie. L'élégance des tannins guide la dégustation vers la complexité et le volume.



CHÂTEAU DE LABORDE
CUVÉE H

VE 6X0,75

ART NR 2060

VIN ROUGE

AOC BOURGOGNE PINOT NOIR

CEPAGES

Pinot noir

ELEVAGE

12 mois en fût de chêne

DEGRE

13% vol.

DEGUSTATION

Robe: Rouge cerise
Nez: Cerise noire, poivre de Sarawak et douces épices orientales.
Bouche: Un joli Bourgogne à la texture soyeuse, une matière structurée et un équilibre parfait tannins-acidité.



MACON SOLUTRE POUILLY
DOMAINE NADINE FERRAND

VE 6X0,375

ART NR 2058

VIN BLANC

AOC MÂCON SOLUTRE POUILLY

CEPAGES

100% Chardonnay

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

12,5% vol.

DEGUSTATION

Robe jaune assez soutenue, brillante aux légers reflets or.
Le nez nous donne une impression assez sauvage, sous bois, avec des senteurs de fougères, puis s'ouvre sur des arômes plus floraux.
La bouche est riche.
Nous retrouvons ces arômes végétaux.



VIRE CLESSE
DOMAINE NADINE FERRAND

VE 6X0,75

ART NR 2056

VIN BLANC

AOC VIRÉ-CLESSÉ

CEPAGES

100% chardonnay

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

13% vol.

DEGUSTATION

Belle robe brillante de couleur or pale avec quelques reflets argents. Au nez, il est assez intense, avec des notes de fleurs blanches et de poivre, sur un fond citronné. En bouche, l'attaque est fraîche, on a une sensation de fruits juteux avec de la poire et des agrumes, la suite est plutôt ronde. On perçoit de la noisette fraîche. Le final est persistant avec une touche de pamplemousse.



POUILLY FUISSE
ECLAT D'AMMONITE
DOMAINE NADINE FERRAND

VE 6X0,75

ART NR 2055

VIN BLANC

AOC POUILLY FUISSÉ

CEPAGES

100% Chardonnay

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

13% vol.

DEGUSTATION

Robe or pale très brillante. Un nez très expressif aux arômes de menthe fraîche, de pêche et d'agrumes. La bouche est minérale et complexe, on retrouve les notes de pêche et de citron confit. Un vin frais, minéral et équilibré grâce à une remarquable vivacité.



MACON VILLAGE
LES ROCHES
DOMAINE NADINE FERRAND

VE 6X0,75

ART NR 2057

VIN BLANC

AOC MÂCON-VILLAGES

CEPAGES

100% Chardonnay

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

12,5% vol.

DEGUSTATION

Ce vin clair et brillant est doté d'une belle robe or pale aux reflets verts. Au nez on note un vin frais, minéral aux arômes de citrons confits et de miel. Ce vin est riche en gras, ce qui lui confère un parfait équilibre et une bonne longueur. Les arômes de citron vert et de pamplemousse le rendent frais et plaisant en bouche.

FRANCE
BORDEAUX





**CHÂTEAU
BALLAN-LARQUETTE
PRESTIGE**

VE 6X0,75

ART NR 1978

VIN ROUGE

AOC BORDEAUX

CEPAGES

75% Merlot
25% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

14,5% vol.

DEGUSTATION

Une robe pourpre soutenue et profonde aux légers liserés tuilés. Un nez intense aux notes fraîches, mentholées, épicées qui s'ouvre sur des senteurs de fruits mûrs, de réglisse et de griotte. Les tanins enrobés et soyeux emplissent votre bouche d'arômes fruités, épicés, au notes de moka.



**CHÂTEAU
BALLAN-LARQUETTE**

VE 6X0,75

ART NR 1979

VIN ROUGE

AOC BORDEAUX

CEPAGES

55% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
15% Malbec

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

14% vol.

DEGUSTATION

Une belle robe d'un rouge soutenu, légèrement pourpre. Un nez très aromatique, très intense de fruits rouges aux notes épicées, légèrement mentholée avec une nuance réglissée. Belle tension en bouche.



**CHÂTEAU LA FAURIE
MAISON NEUVE**

VE 6X0,75

ART NR 2046

VIN ROUGE

AOC LALANDE DE POMEROL

CEPAGES

80% Merlot
20% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE

12 mois en barriques

DEGRE

13% vol.

DEGUSTATION

Une belle robe grenat aux reflets mauves, jambes épaisses et colorées, un nez complexe et aromatique avec des notes de fruits rouges murs. Le merlot très intense est affiné par le cabernet sauvignon. En bouche légèrement épicé et bien charpenté, il offre une bonne longueur.



**CHÂTEAU
LA PEYRUCHE**
FÛT DE CHÊNE

VE 6X0,75

ART NR 2042

VIN ROUGE

AOC COTES DE BORDEAUX

CEPAGES

Merlot
Cabernet Sauvignon

ELEVAGE

12-24 mois en barrique

DEGRE

14,5% vol.

DEGUSTATION

Au nez, fruits rouges et épices composent un bouquet aromatique complexe.

Des notes de torréfaction viennent enrober le milieu de bouche qui est frais et puissant avec une finale tout en longueur.



**CHÂTEAU
LA PEYRUCHE**
L'ENCLOS

VE 6X0,75

ART NR 2043

VIN ROUGE

AOC COTES DE BORDEAUX

CEPAGES

100% Merlot

ELEVAGE

12-24 mois en barrique

DEGRE

14,5% vol.

DEGUSTATION

Au premier nez, les arômes de fruits rouges confiturés dominent. Ce sont ensuite les épices qui s'expriment, avec des notes menthées. En bouche, le grain de tanins est souple et soyeux. Il apporte une sensation de rondeur, de douceur.

Un vin structuré et droit, avec une finale longue et épicée.



**CHÂTEAU
DU GRAND BOS**

VE 6X0,75

VE 6X1,5

ART NR 2051

ART NR 2052

VIN ROUGE

AOC GRAVES

CEPAGES

50% Cabernet Sauvignon
35% Merlot
10% Cabernet Franc
5% Petit Verdot

ELEVAGE

12 mois en fût de chêne

DEGRE

14,5% vol.

DEGUSTATION

Robe cerise soutenue. Joli nez ambitieux entre la matière fruitée de qualité et un boisé qui soutient parfaitement. Attaque vive et bouche d'une belle présence fruitée qui devrait parfaitement évoluer avec le temps.



CHÂTEAU QUEYRON PINDEFLEURS

VE 6X0,75

ART NR 2049

VIN ROUGE

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU

CEPAGES

78% Merlot
20% Cabernet Franc
2% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE

12-24 mois en barrique

DEGRE

14,5% vol.

DEGUSTATION

Belle robe pourpre. Le nez est fermé, à l'aération se révèlent des notes de pain grillé et de noix de muscade. La bouche est ronde et ample. Les tanins puissants sont veloutés. La finale est riche et longue terminant toute en longueur sur des notes épicées.



LE JARDIN DE QUEYRON PINDEFLEURS

VE 6X0,75

ART NR 2050

VIN ROUGE

AOC SAINT-EMILION

CEPAGES

100% Merlot

ELEVAGE

12-24 mois en barrique

DEGRE

13% vol.

DEGUSTATION

Le vin est rubis brillant, d'une grande profondeur. Avant agitation le nez est riche et présente des notes de fruits rouges frais. Après agitation le nez est très net, puissant ou se révèle la fraise, la mûre et des notes boisées fondues. Les fruits explosent en bouche. En fin de dégustation apparaissent les notes boisées et élégantes.



CHÂTEAU DE MAISON NEUVE

VE 6X0,75

VE 12X37,5

ART NR 2047

ART NR 2045

VIN ROUGE

AOC MONTAGNE-SAINT-EMILION

CEPAGES

80% Merlot
20% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE

6 mois en fût de chêne

DEGRE

13,5% vol.

DEGUSTATION

La robe, foncée, annonce un début d'évolution. Une olfaction sur des notes fruitées relayée par une bouche ample et consistante, confirme la réussite de ce montagne mûr et rond qu'une finale plus austère perturbe un tantinet.



CHÂTEAU HAUT-TROPCHAUD

VE 6X0,75

ART NR 2048

VIN ROUGE

AOC POMEROL

CEPAGES

100% Merlot

ELEVAGE

En barrique

DEGRE

13,5% vol.

DEGUSTATION

Belle robe grenat profond, jambes épaisses et colorées. Au nez puissant, expressif. De petits fruits noirs mûrs. Epices, cuir, réglisse, boisé. En bouche rond, riche, charnu, racé. Très belle structure avec de magnifiques tanins soyeux.



CHÂTEAU BALLAN-LARQUETTE CLAIRET

VE 6X0,75

ART NR 1980

VIN ROSÉ

AOC BORDEAUX

CEPAGES

Cabernet Sauvignon

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

13,5% vol.

DEGUSTATION

Ce clairet est un rosé opulent et généreux à la robe de rubis. Vous pouvez l'apprécier pour son fruité et son croquant dans sa jeunesse ou pour son élégance, sa texture soyeuse et veloutée après quelques années de garde.



**CHÂTEAU
BALLAN-LARQUETTE
MOELLEUX**

VE 6X0,75

ART NR 1981

VIN BLANC

AOC BORDEAUX

CEPAGES

60% Sauvignon gris
40% Sémillon

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

11,5% vol.

DEGUSTATION

Palette aromatique complexe de fruits blancs et de fruits exotiques. Belle longueur en bouche, notes acidulées. Vin riche et harmonieux avec un bel équilibre fraîcheur / sucrosité.



**CHÂTEAU
BALLAN-LARQUETTE**

VE 6X0,75

ART NR 1982

VIN BLANC

AOC BORDEAUX

CEPAGES

50% Sauvignon
50% Sémillon

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

13% vol.

DEGUSTATION

Robe or clair brillante. Palette aromatique complexe de fruits blancs et pamplemousse avec une touche florale. Belle longueur en bouche, fraîche, équilibrée, sur des notes acidulées.



**CHÂTEAU
LA PEYRUCHE**

VE 6X0,75

ART NR 2044

VIN BLANC

AOC BORDEAUX BLANC

CEPAGES

Sauvignon
Sémillon

ELEVAGE

En cuve et en barrique

DEGRE

13,5% vol.

DEGUSTATION

Il dévoile au nez des arômes de fruits exotiques (ananas, mangue) et d'agrumes, ainsi que de très délicates notes florales complétées en bouche par un parfum d'abricot apporté par le Sémillon. La finale saline lui confère une jolie sapidité, ronde et légèrement acidulée.

FRANCE
SUD-OUEST





CHÂTEAU BEAUPORTAIL

VE 6X0,75

ART NR 2054

VIN ROUGE

AOP PÉCHARMANT

CEPAGES

50% Merlot
25% Cabernet Franc
20% Cabernet Sauvignon
5% Malbec

ELEVAGE

12 mois en barrique

DEGRE

14,5% vol.

DEGUSTATION

Nez de baies sauvages, de cassis, d'herbes séchées, de vanille grillée et d'épices douces.
Mi-corsé à corsé avec une finale aux tanins mâchus.



QUINTESSENCE DE BEAUPORTAIL

VE 6X0,75

ART NR 2053

VIN ROUGE

AOP PÉCHARMANT

CEPAGES

50% Merlot
25% Cabernet Franc
20% Cabernet Sauvignon
5% Malbec

ELEVAGE

12 mois en barrique

DEGRE

14,5% vol.

DEGUSTATION

Couleur sombre et profonde, nez de baies sauvages confites, ampleur en bouche, belle structure tannique.

ITALIA
TOSCANA





ROSSO DI MONTEPULCIANO

LA CIARLIANA

VE 6X0,75

ART NR 2001

VIN ROUGE

DOC ROSSO DI MONTEPULCIANO

CEPAGES

Sangiovese
Canaiolo
Merlot

ELEVAGE

6-12 mois en cuve

DEGRE

14% vol.

DEGUSTATION

Robe rubis avec des refelts violet. Au nez, cassis, boisé et épices. En bouche fruité et bien boisé, une bonne longueur. Fin de bouche vanillé.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

LA CIARLIANA

VE 6X0,75

ART NR 2002

VIN ROUGE

DOCG NOBILE DI MONTEPULCIANO

CEPAGES

Sangiovese
Mammolo

ELEVAGE

12 mois en fût de chêne

DEGRE

15,5% vol.

DEGUSTATION

Robe carmin avec des refelts orangés. Une belle puissance aromatique, des arômes de fruits rouges et de framboise au nez. En bouche on retrouve les arômes de framboise et de cassis avec une fin de bouche grasse et épicée.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

"SCIANELLO"
LA CIARLIANA

VE 6X0,75

ART NR 2003

VIN ROUGE

DOCG NOBILE DI MONTEPULCIANO

CEPAGES

Sangiovese
"Prugnolo Gentile"

ELEVAGE

12 mois en fût de chêne

DEGRE

15% vol.

DEGUSTATION

Robe pourpre avec des refelts orangés. Le nez est très puissante. Des arômes de pruneaux à l'eau de vie et fruits confits. Belle attaque en bouche. On retrouve ces arômes de pruneaux avec une note boisée. Beau vin de garde.



**ROSSO DI
MONTEPULCIANO**
PALAZZO VECCHIO

VE 6X0,75

ART NR 2022

VIN ROUGE

DOC ROSSO DI MONTEPULCIANO

CEPAGES

80% Prugnolo Gentile
10% Canaiolo Nero
10% Mammolo

ELEVAGE

8 mois en fût de chêne

DEGRE

13,5% vol.

DEGUSTATION

Robe pourpre avec de légers reflets violacés. Nez boisée aromes de réglisse et note de fruits rouge (fraise). Belle longueur en bouche. On retrouve les aromes boisé très prononcés et les aromes discret de fruits rouge.



**VINO NOBILE DI
MONTEPULCIANO**
PALAZZO VECCHIO

VE 6X0,75

ART NR 2021

VIN ROUGE

DOCG NOBILE DI MONTEPULCIANO

CEPAGES

85% Prugnolo Gentile
10% Canaiolo Nero
5% Mammolo

ELEVAGE

24 mois en fût de chêne

DEGRE

14% vol.

DEGUSTATION

Robe rubis claire. Un nez très fruité aux aromes de fraise et de cerise. En bouche très ronde, fruitée, légèrement boisée note de réglisse et d' épices (poivre blanc). Belle elegance a accompagner sur une assiette de charcuterie ou une grillade.



**VINO NOBILE DI
MONTEPULCIANO**
"RISERVA"
PALAZZO VECCHIO

VE 6X0,75

ART NR 2020

VIN ROUGE

DOCG NOBILE DI MONTEPULCIANO

CEPAGES

85% Prugnolo Gentile
10% Canaiolo Nero
5% Mammolo

ELEVAGE

36 mois en fût de chêne

DEGRE

14% vol.

DEGUSTATION

Robe pourpre avec des reflets tuilés. Un nez très agreable avec des aromes de fruits cuits (fraise). Très belle longueur en bouche et très aromatique. On retrouve cette note fruitée avec une touche de réglisse. A deguster sur un carre d'agneau ou sur un plateau de fromage.

ITALIA
PUGLIA





LE VIGNE DI SAMMARCO



ARCHÉ

PRIMITIVO DI MANDURIA

CELLINO SAN MARCO

VE 6X0,75

ART NR 2063

VIN ROUGE

DOP PRIMITIVO DI MANDURIA

TERROIR D' ORIGINE

Puglia

CÉPAGES

100% Primitivo in purezza

ELEVAGE

12 mois en fût de chêne

DEGRE

15% vol.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis avec des reflets noir. Au nez, fruits rouges, griotte et épices composent un bouquet aromatique complexe.

La bouche est ronde élégante, des notes de chêne, griotte, poivre.

SERVICE

16°-18°C

CONSEIL D' ACCOMPAGNEMENT

Il s'accorde avec des plats type agneau, dinde farci, filet mignon au poivre vert.



PRIMITIVO
CELLINO SAN MARCO

VE 6X0,75

ART NR 2064

VIN ROUGE

DOP PRIMITIVO DI MANDURIA

CEPAGES

100% Primitivo

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

14% vol.

DEGUSTATION

Robe rouge rubis avec des reflets noir. Au nez, cassis, boisé, olive noire et épices. En bouche très ample et bien boisé, une bonne longueur.



GUARANO
CELLINO SAN MARCO

VE 6X0,75

ART NR 2066

VIN ROUGE

*IGP NEGROAMARO SALENTO
ROSSO APPASSIMENTO*

CEPAGES

100% Negroamaro

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

15% vol.

DEGUSTATION

Robe noir violacés. Ses arômes sont caractéristiques de la mûre et des fruits confiturés avec d'agréables notes cassis. Une bouche pleine épices, souple et fruits rouges.



SUMARONE
CELLINO SAN MARCO

VE 6X0,75

ART NR 2065

VIN ROUGE

IGP SUSUMANIELLO

CEPAGES

100% Susumaniello

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

14% vol.

DEGUSTATION

Robe rouge carmin. Au nez, fruits rouges mûre, myrtille et épices composent un bouquet aromatique complexe. Les tanins enrobés et soyeux emplissent votre bouche d'arômes fruits mûre et bois.



ANTICA ENOTRIA



DIECI OTTOBRE

ANTICA ENOTRIA

VE 6X0,75

ART NR 2066



VIN ROUGE

IGT PUGLIA

TERROIR D' ORIGINE

Puglia

CÉPAGES

50% Nero di Troia

50% Aglianico

ELEVAGE

18 mois en fût de chêne

DEGRE

12,5% vol.

NOTE DE DÉGUSTATION

La couleur est rouge reflet violacé.

Un nez très intense de fruits rouges (framboise) avec des notes florale.

La bouche est élégante, des notes de chêne, droite et très équilibrée avec une finale longue.

SERVICE

16°-18°C

CONSEIL D' ACCOMPAGNEMENT

Il s'accorde avec des plats type gibier, des plats de la cuisine méditerranéenne ou du fromage.



NERO DI TROIA
ANTICA ENOTRIA

VE 6X0,75



ART NR 2067

VIN ROUGE

IGT PUGLIA

CEPAGES

100% Nero di Troia

ELEVAGE

12 mois en fût de chêne

DEGRE

13,5% vol.

DEGUSTATION

Il se distingue par sa couleur rouge rubis aux reflets violets, son parfum fait référence à de petits fruits rouges et aux épices.

En bouche, il est doux et avec une finale légèrement sapide et tannique, caractéristiques typiques de l'Uva di Troia.



NEGROAMARO
ANTICA ENOTRIA

VE 6X0,75



ART NR 2068

VIN ROUGE

IGT PUGLIA

CEPAGES

100% Negroamaro

ELEVAGE

14 mois en fût de chêne

DEGRE

13% vol.

DEGUSTATION

Robe rouge rubis avec des reflets violacés. Ses arômes sont caractéristiques de la mûre et des fruits confiturés avec d'agréables notes grillées, et de vanille.

Une bouche pleine, souple, bien supportée par les tanins.



FIANO
ANTICA ENOTRIA

VE 6X0,75



ART NR 2069

VIN BLANC

IGT PUGLIA

CEPAGES

100% Fiano

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

12,5% vol.

DEGUSTATION

Le vins a une robe jaune paille intense aux reflets dorés et un nez de fleurs jaunes, pêche et orange confite. En bouche, il se développe sur les agrumes comme le citron.

PORTUGAL
DOURO





QUINTA DOS MATTOS

RED RESERVA TOURIGA NACIONAL

VE 6X0,75

ART NR 1994

VIN ROUGE

DOC DOURO

TERROIR D' ORIGINE

Douro

CÉPAGES

Touriga Nacional

ELEVAGE

Fermentation en cuve inoc et en fût de chêne.

DEGRE

14,8% vol.

NOTE DE DÉGUSTATION

La couleur est noire reflet violacé.

Un nez très intense de fruits rouges (cassis) avec des notes de bois discrètes.

La bouche est élégante, une grande puissance aromatique, droite et très équilibrée avec ses tannins fondus.

Une touche boisée en fin de bouche.

SERVICE

16°-18°C

CONSEIL D' ACCOMPAGNEMENT

Il s'accorde très bien avec des plats type steak, magret de canard ou des plats de la cuisine méditerranéenne.



**PORTO VALRIZ
TAWNY**
COIMBRA DE MATTOS

VE 6X0,75

ART NR 1989



**PORTO VALRIZ
RUBY**
COIMBRA DE MATTOS

VE 6X0,75

ART NR 1990



**PORTO VALRIZ
BRANCO**
COIMBRA DE MATTOS

VE 6X0,75

ART NR 1991



**PORTO VALRIZ
10 YEARS OLD**
COIMBRA DE MATTOS

VE 6X0,75

ART NR 1992



**PORTO QUINTA DOS
MATTOS LBV**
COIMBRA DE MATTOS

VE 6X0,75

ART NR 1993

LËTZEBUERG
MUSEL





PINOT GRIS GPC
A. GLODEN & FILS

VE 6X0,75

ART NR 1824

VIN BLANC

CEPAGES

Pinot gris

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

12,5% vol.

DEGUSTATION

Un excellent Pinot Gris ,beaucoup de corps avec une longue fin de bouche.

Accompagne différents poissons avec sauce douce, Magret de canard même de la viande rouge.



RIESLING GPC
A. GLODEN & FILS

VE 6X0,75

ART NR 1825

VIN BLANC

CEPAGES

Riesling

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

12,5% vol.

DEGUSTATION

Un Riesling sec d'une année traditionnelle. Le nez est plaisant et intense, avec des notes d'agrumes alliées à des saveurs minérales. Une très belle longueur en bouche avec des notes de fruitsexotiques.



AUXERROIS GPC
A. GLODEN & FILS

VE 6X0,75

ART NR 1827

VIN BLANC

CEPAGES

Auxerrois

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

12,5% vol.

DEGUSTATION

Les caractéristiques du cépage Auxerrois combinées avec le coteau de Brauneberg résultent en un vin blanc opulent, complexe et doux. Son bouquet délicat, un léger goût de litchi, la maturité des raisins combiné au corps du vin lui confèrent une certaine rondeur avec une longue fin de bouche.



PINOT BLANC GPC
A. GLODEN & FILS

VE 6X0,75

ART NR 1826

VIN BLANC

CEPAGES
Pinot blanc

ELEVAGE
En cuve

DEGRE
12,5% vol.

DEGUSTATION

Ce vin se caractérise par sa fraîcheur, équilibré et charpenté. Il séduit avec ses arômes d'agrumes frais, de fleurs blanches, ainsi que des notes d'ananas, de poire et de pomme, sans oublier un zeste d'amande.



RENAISSANCE AOP
A. GLODEN & FILS

VE 6X0,75

ART NR 1929

VIN BLANC

CEPAGES
Auxerrois
Elbling

ELEVAGE
En cuve

DEGRE
12,5% vol.

DEGUSTATION

Vin fruité légèrement aromatique au bouquet agréable qu'on peut boire à tout moment de la journée. C'est un vin qui se prête très bien à boire à l'heure de l'apéritif. Au cours d'un repas, il peut lui être confié le rôle de « passe-partout ».



GEWÜRZTRAMINER GPC
A. GLODEN & FILS

VE 6X0,75

ART NR 1927

VIN BLANC

CEPAGES
Gewürztraminer

ELEVAGE
En cuve

DEGRE
12,5% vol.

DEGUSTATION

Robe jaune d'or à léger reflet vert, on découvre des parfums de rose à côté de notes de litchi en finesse. En bouche, très harmonieux et long, bien équilibré et délicat. On le dégustera à l'apéritif ou avec des desserts.



BLANC DE NOIRS
A. GLODEN & FILS

VE 6X0,75

ART NR 1831

VIN BLANC

CEPAGES

Pinot noir

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

12,5% vol.

DEGUSTATION

Pinot Noir vinifié en blanc à la robe légèrement rosé. Riche, ample et très aromatique en bouche, ce vin aux saveurs mielleuses est équilibré, complexe et long en bouche.



PINOT NOIR ROSÉ
A. GLODEN & FILS

VE 6X0,75

ART NR 1829

VIN ROSÉ

CEPAGES

Pinot noir

ELEVAGE

En cuve

DEGRE

12,5% vol.

DEGUSTATION

Rosé de Pinot Noir aux arômes complexes et délicats rappelant les fruits frais et les fleurs de printemps. Bouche gourmande, riche et plaisante, un vin à servir tout au long d'un repas.



PINOT NOIR
A. GLODEN & FILS

VE 6X0,75

ART NR 1828

VIN ROUGE

CEPAGES

Pinot noir

ELEVAGE

En fût de chêne

DEGRE

12,5% vol.

DEGUSTATION

Vin rouge élaboré par macération pelliculaire et vieilli en fût de chêne pendant une année. Persistance aromatique de cerises noirs intense avec une fin de bouche soyeuse.

A close-up photograph of a person's hands pouring a large quantity of white grapes from a metal bucket into a wooden barrel. The person is wearing a white shirt and dark pants. The background is a blurred vineyard with green leaves and a clear sky. The text 'CRÉMANT CHAMPAGNE SEKT' is overlaid in the top right corner.

CRÉMANT
CHAMPAGNE
SEKT



**CRÉMANT DE
LUXEMBOURG BRUT**
A. GLODEN & FILS

VE 6X0,75 VE 15X0,375

ART NR 1815 ART NR 1870



**CRÉMANT ROSÉ DE
NOIRS BRUT**
A. GLODEN & FILS

VE 6X0,75

ART NR 1816



CUVÉE DE L'ÉCUSSON
BERNARD - MASSARD

VE 6X0,75

ART NR 1317



**CRÉMANT DE
LIMOUX BRUT**
CALMEL & JOSEPH

VE 6X0,75

ART NR 1714



**CRÉMANT DE
LIMOUX ROSÉ BRUT**
CALMEL & JOSEPH

VE 6X0,75

ART NR 1871



IMPÉRIAL BRUT
MOËT & CHANDON

VE 6X0,75

ART NR 1916



**CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS**
ALEXANDRE BONNET

VE 6X0,75

ART NR 2039



**CHAMPAGNE
BLANC DE NOIRS**
ALEXANDRE BONNET

VE 6X0,75

ART NR 2040



**CHAMPAGNE
ROSÉ**
ALEXANDRE BONNET

VE 6X0,75

ART NR 2041

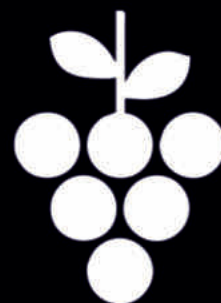


CHAMPAGNE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS






Livraison gratuite
dans tout le pays


Gratis Liwwerung
am ganze Land



LE CAVISTE
Le Monde Du Vin

CONSEIL ✓ DIVERSITÉ ✓ LIVRAISON ✓

 20600313
 commande@astar.lu
 www.astar.lu

 ASTAR s.à r.l.
34, route de Luxembourg
L-7759 Roost

Preisliste

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Pfand	Preis HTVA	ME	Preis TTC
400	CREMANT/SEKT				
1317	*BERNARD MASSARD CUVÉE DE L'ECUSSON BRUT 6X0,75	0,00	60,79	KA	70,52
1318	MM EXTRA SEKT 6X0,75	0,00	28,49	KA	33,05
1320	*POLL FABAIRE 24X0,20	0,00	73,19	KA	84,90
1322	POLL FABAIRE BRUT 6X0,75	0,00	63,63	KA	73,81
1325	*POLL FABAIRE DEMI-SEC 6X0,75	0,00	63,64	KA	73,82
1714	CREMANT DE LIMOUX BRUT AOP - CALMEL ET JOSEPH 0.75	0,00	11,42	FL	13,24
1815	CREMANT DE LUXEMBOURG BRUT - A.GLODEN ET FILS - 6X0.75	0,00	59,06	KA	68,50
1816	CREMANT ROSE DE NOIRS BRUT - A.GLODEN ET FILS - 6X0,75	0,00	62,96	KA	73,03
1870	CREMANT DE LUXEMBOURG BRUT - A.GLODEN ET FILS - 15X0.375	0,00	94,16	KA	109,23
1871	CREMANT DE LIMOUX ROSÉ AOP - CALMEL ET JOSEPH 0.75	0,00	73,56	FL	85,33
1872	*BERNARD MASSARD SELECTION BRUT 6X0,75	0,00	47,46	KA	55,06
1916	MOET & CHANDON BRUT 0.75	0,00	35,94	FL	41,69
1917	MOET & CHANDON ICE IMPERIAL 0.75	0,00	48,25	FL	55,97
1930	PIPER HEIDSIECK BRUT 0.75	0,00	32,86	FL	38,12
1931	MUMM CORDON ROUGE BRUT 0.75	0,00	30,25	FL	35,09
2039	CHAMPAGNE BLANC DE BLANC ALEXANDRE BONNET 0,75	0,00	46,42	FL	53,85
2040	CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS ALEXANDRE BONNET 0,75	0,00	34,49	FL	40,01
2041	CHAMPAGNE ROSÉ ASSEMBLAGE ALEXANDRE BONNET 0,75	0,00	39,76	FL	46,12
420	PORTO				
1989	PORTO VALRIZ TAWNY 19,5° 0,75	0,00	6,72	FL	7,80
1990	PORTO VALRIZ RUBY 19,5° 0,75	0,00	6,72	FL	7,80
1991	PORTO VALRIZ BRANCO 19,5° 0,75	0,00	6,72	FL	7,80
1992	PORTO VALRIZ 10 ANOS 19,5° 0,75	0,00	16,80	FL	19,49
1993	PORTO QUINTA DOS MATTOS LBV 2016 19,5° 0,75	0,00	18,40	FL	21,34
600	WEIN FRANKREICH				
1706	PECHE COQUIN ROSE - LA PROVENQUIERE 0,75	0,00	7,20	FL	8,14
1707	CABERNET SAUVIGNON ROUGE - LA PROVENQUIERE 2020 0,75	0,00	7,20	FL	8,35
1709	LE CONQUÉRANT BLANC - LA PROVENQUIERE 0.75	0,00	10,88	FL	12,62
1710	LE GÉNÉREUX ROUGE - LA PROVENQUIERE 2019 0.75	0,00	10,88	FL	12,29
1711	SIGNATURE ROSE - LA PROVENQUIERE 0,75	0,00	10,88	FL	12,29
1712	VILLA BLANCHE SYRAH ROUGE - CALMEL ET JOSEPH 2020 0.75	0,00	8,72	FL	9,85
1713	VILLA BLANCHE CHARDONNAY BLANC - CALMEL ET JOSEPH 0,75	0,00	9,05	FL	10,50
1835	ACHILLEUS - ROUGE IGP PAYS D'OC - LA PROVENQUIÈRE 2018 - 0,75	0,00	16,40	FL	19,02
1860	ACHILLEUS - BLANC IGP PAYS D'OC - LA PROVENQUIÈRE - 0,75	0,00	16,40	FL	19,02
1895	LA RUFFE CALMEL ET JOSEPH 2016 0.75	0,00	16,50	FL	19,14
1896	LES ELMES CALMEL ET JOSEPH 2018 0.75	0,00	16,58	FL	19,24

* Bestellartikel / ** Saisonartikel

Datum: 09.12.2023

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten

Seite 1 von 4

Preisliste

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Pfand	Preis HTVA	ME	Preis TTC
1897	VIEUX CARIGNAN CALMEL ET JOSEPH 2019 0.75	0,00	11,14	FL	12,92
1898	CARAMANY CALMEL ET JOSEPH 2019 0.75	0,00	13,61	FL	15,79
1899	AMS TRAM GRAM L'EPICU CALMEL ET JOSEPH 2020 0.75	0,00	10,59	FL	12,28
1900	VILLA BLANCHE GRENACHE ROSE - CALMEL ET JOSEPH 0.75	0,00	8,72	FL	9,85
1901	AMS TRAM GRAM CERES ROSE CALMEL ET JOSEPH 0.75	0,00	10,59	FL	11,96
1913	ACHILLEUS - ROSE IGP PAYS D'OC - LA PROVENQUIÈRE 0,75	0,00	16,40	FL	19,02
1921	AMS TRAM GRAM LES SACRES BLANC CALMEL ET JOSEPH 0.75	0,00	9,49	FL	10,72
1922	1860 SAINT CHINIAN ROUGE - LA PROVENQUIERE 2018 0.75	0,00	26,50	FL	30,74
1923	CHATEAUNEUF DU PAPE LES HAUTS DES CÔTEAUX ROUGE- LE CELLIER DES PRINCES 2016 0.75	0,00	30,80	FL	35,73
1924	CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE - DOMAINE LE MOURRE 2017 0.75	0,00	26,40	FL	30,62
1925	GIGONDAS - LA CHASSE DES PRINCES 2020 0.75	0,00	17,98	FL	20,86
1926	COTE DU RHONE VILLAGES VALREAS - DOMAINE DE LA COTE 2019 0.75	0,00	10,60	FL	12,30
1935	LA MARQUISE BLANC - CALMEL ET JOSEPH 2019 0,75	0,00	14,74	FL	16,65
1936	ACHILLEUS - ROUGE IGP PAYS D'OC - LA PROVENQUIÈRE 2017 3L	0,00	73,00	FL	84,68
1937	SIGNATURE ROSE - LA PROVENQUIERE 3L	0,00	57,75	FL	65,26
1959	BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE ROUGE 2018 0.75	0,00	15,50	FL	17,98
1960	BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE ROUGE CUVÉE SAINT-ANDRÉ 2018 0.75	0,00	18,70	FL	21,69
1975	P ROSE PINOT GRIS - LA PROVENQUIERE 0,75	0,00	8,45	FL	9,55
1977	P ROUGE CABERNET FRANC - LA PROVENQUIERE 2019 0,75	0,00	8,45	FL	9,55
1978	CHÂTEAU BALLAN LARQUETTE PRESTIGE 2018 - ROUGE BORDEAUX - CHAIGNE ET FILS 0,75	0,00	13,98	FL	16,22
1979	CHÂTEAU BALLAN LARQUETTE 2018 - ROUGE BORDEAUX - CHAIGNE ET FILS 0,75	0,00	9,58	FL	11,11
1980	CHÂTEAU BALLAN LARQUETTE 2020 - CLAIRET BORDEAUX - CHAIGNE ET FILS 6X0,75	0,00	11,95	FL	13,86
1981	CHÂTEAU BALLAN LARQUETTE 2020 - MOELLEUX BORDEAUX - CHAIGNE ET FILS 0,75	0,00	9,58	FL	10,83
1982	CHÂTEAU BALLAN LARQUETTE 2019 - BLANC SEC BORDEAUX - CHAIGNE ET FILS 0,75	0,00	9,20	FL	10,39
2042	CHÂTEAU LA PEYRUCHE - FÛT DE CHÊNE 2020 0,75	0,00	10,18	FL	11,81
2043	CHÂTEAU LA PEYRUCHE - L'ENCLOS 2018 0,75	0,00	14,04	FL	16,29
2044	CHÂTEAU LA PEYRUCHE - BLANC SEC 2022 0,75	0,00	14,04	FL	16,29
2045	CHÂTEAU DE MAISON NEUVE 2020 0,375	0,00	6,20	FL	7,19
2046	CHÂTEAU LA FAURIE MAISON NEUVE 2020 0,75	0,00	18,10	FL	20,63

* Bestellartikel / ** Saisonartikel

Datum: 09.12.2023

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten

Seite 2 von 4

Preisliste

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Pfand	Preis HTVA	ME	Preis TTC
2047	CHÂTEAU DE MAISON NEUVE 2018 0,75	0,00	10,30	FL	11,95
2048	CHÂTEAU HAUT-TROPCHAUD 2021 0,75	0,00	50,50	FL	58,58
2049	CHÂTEAU QUEYRON PINDEFLEURS 2018 0,75	0,00	27,50	FL	31,90
2050	LE JARDIN DE QUEYRON PINDEFLEURS 2018 0,75	0,00	17,50	FL	20,30
2051	CHÂTEAU DU GRAND BOS 2016 0,75	0,00	20,46	FL	23,73
2051-19	CHÂTEAU DU GRAND BOS 2019 0,75	0,00	20,46	FL	23,73
2052	CHÂTEAU DU GRAND BOS 2019 1,5	0,00	48,30	FL	56,03
2053	QUINTESSENCE BEAUPORTAL 2019 0,75	0,00	18,50	FL	21,46
2054-18	CHÂTEAU BEAUPORTAIL 2018 0,75	0,00	16,90	FL	19,60
2054-19	CHÂTEAU BEAUPORTAIL 2019 0,75	0,00	12,00	FL	13,92
2055	POUILLY FUISSE ECLAT D'AMMONITE-NADINE FERRAND 0,75	0,00	25,70	FL	29,30
2056	VIRE CLESSE - NADINE FERRAND 0,75	0,00	23,50	FL	26,79
2057	MACON VILLAGE LES ROCHES - NADINE FERRAND 0,75	0,00	17,90	FL	20,41
2058	MACON SOLUTRE POUILLY - NADINE FERRAND 0,375	0,00	13,50	FL	15,39
2059	CHÂTEAU DE LABORDE 2019 0,75	0,00	53,50	FL	62,06
2060	CHÂTEAU DE LABORDE CUVÉE H 2020 0,75	0,00	18,40	FL	20,98
2060-21	CHÂTEAU DE LABORDE CUVÉE H 2021 0,75	0,00	18,40	FL	20,98
2061	CHÂTEAU D'ORSAN 2022 0,75	0,00	11,50	FL	13,11
2062	CHÂTEAU D'ORSAN CHUSCLAN 2021 0,75	0,00	13,50	FL	15,66
2063	ARCHÉ PRIMITIVO DI MADURIA - SAN MARCO 2016 0,75	0,00	23,10	FL	26,80
2064	PRIMITIVO DI MADURIA - SAN MARCO 2021 0,75	0,00	11,30	FL	13,11
2065	SUMARONE - SAN MARCO 2019 0,75	0,00	12,50	FL	14,50
2066	DIECI OTTOBRE - ANTICA ENOTRIA 2018 0,75	0,00	29,00	FL	33,64
2067	NERO DI TROIA - ANTICA ENOTRIA 2020 0,75	0,00	15,51	FL	17,99
2068	NEGROAMARO - ANTICA ENOTRIA 2020 0,75	0,00	14,75	FL	17,11
2069	FIANO - ANTICA ENOTRIA 2020 0,75	0,00	11,90	FL	13,80
610	WEIN ITALIEN				
2000	LA CIARLIANA TOSCANA IGT ROSATO DONNA CLAUDIA 2022 0,75	0,00	11,50	FL	13,34
2001	LA CIARLIANA ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2020 0,75	0,00	11,10	FL	12,88
2002	LA CIARLIANA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2017 0,75	0,00	17,70	FL	20,53
2003	LA CIARLIANA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO VIGNA SCIANELLO DOCG 2018 0,75	0,00	31,50	FL	36,54
2020	P. VECCHIO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA DOCG 2016 0,75	0,00	26,42	FL	30,65
2021	P. VECCHIO NOBILE DI MONTEPULCIANO MAESTRO 2017 0,75	0,00	19,90	FL	23,08
2022	P. VECCHIO ROSSO DI MONTEPULCIANO 2020 0,75	0,00	13,90	FL	16,12
620	WEIN LUXEMBURG				
1680	*RIVANER VINSMOSELLE 24X0,25L	0,00	36,34	KA	41,06
1822	ELBLING AOP - A.GLODEN ET FILS - 12X1	6,00	46,28	KI	52,30

* Bestellartikel / ** Saisonartikel

Datum: 09.12.2023

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten

Seite 3 von 4

Preisliste

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Pfand	Preis HTVA	ME	Preis TTC
1823	RIVANER AOP - A.GLODEN ET FILS - 12X1	6,00	51,30	KI	57,97
1824	PINOT GRIS WELLENSTEIN FOULSCHETTE GPC - A. GLODEN ET FILS - 6X0.75	0,00	57,12	KA	64,55
1825	RIESLING SCHENGEN MARKUSBERG GPC - A. GLODEN ET FILS - 6X0.75	0,00	56,16	KA	63,46
1826	PINOT BLANC COTEAUX DE SCHENGEN GPC - A. GLODEN ET FILS - 6X0.75	0,00	48,00	KA	54,24
1827	AUXERROIS BRAUNEBERG GPC - A. GLODEN ET FILS - 6X0.75	0,00	48,48	KA	54,78
1828	*PINOT NOIR COTEAUX DE SCHENGEN AOP - A. GLODEN ET FILS - 6X0.75	0,00	67,78	KA	76,59
1829	PINOT NOIR ROSE COTEAUX DE SCHENGEN AOP - A. GLODEN ET FILS - 6X0.75	0,00	53,47	KA	60,42
1830	*PINOT NOIR RESERVE - TRADITION DU DOMAINE - AOP - A. GLODEN ET FILS - 6X0.75	0,00	76,99	KA	87,00
1831	*BLANC PINOT DE NOIRS - A. GLODEN ET FILS - 6X0.75	0,00	51,17	KA	57,82
1927	GEWÜRZTRAMINER GPC - A. GLODEN ET FILS - 6X0.75	0,00	70,08	KA	79,19
1929	RENAISSANCE AOP - A. GLODEN ET FILS - 6X0.75	0,00	42,05	KA	47,51
630	WEIN PORTUGAL				
1994	QUINTA DOS MATTOS RESERVA T. NACIONAL 2020 14,5° 0,75	0,00	12,80	FL	14,85

* Bestellartikel / ** Saisonartikel

Datum: 09.12.2023

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten

Seite 4 von 4