

**VINS EN** MILLÉSIME 2016  
**PRIMEUR**

**RÉSERVEZ AUJOURD'HUI**



**LES  
GRANDS  
VINS DE  
DEMAIN**

Demandez  
conseil  
à votre caviste

**NICOLAS**



## QU'EST CE QUE L'ACHAT EN PRIMEUR ?

---

À ne pas confondre avec l'appellation vin primeur qui désigne un vin jeune destiné à être consommé dans les mois suivant la récolte. La vente de vin «en primeur» **désigne la pré-vente de grands crus classés et assimilés à l'année de la récolte alors que ces vins sont en cours d'élevage en barriques.** La bouteille étant livrée deux ans plus tard à l'acheteur.

**Cette pratique très prisée des amateurs avertis repose sur une bonne analyse du potentiel du vin et du millésime et une confiance dans la transaction.** Un intérêt notable de réserver des vins de notoriété en ces années où les volumes mis sur le marché sont faibles.

## COMMENT ACHETER ?

---

**Vous remplissez un bon de commande** avec l'aide et les conseils de votre caviste. Le règlement de votre commande s'effectue le jour même.

**Vous recevez, quelques temps après, un certificat de réservation** des vins dont vous venez de faire l'acquisition. **Ces vins vous seront livrés deux ans plus tard**, une fois leur élevage achevé, dans le magasin Nicolas de votre choix.

## CONDITIONS D'ACHATS

---

Notre offre est disponible principalement en caisses de 6 bouteilles de 75 cl.

Les magnums (150 cl) ainsi que **les 1er Grands Crus Classés** (75 cl) **sont proposés en caisse de 1 bouteille.**

**Quantités limitées, renseignez-vous auprès de votre caviste.**

Notre offre est valable, dans la limite des stocks disponibles, jusqu'au 30 décembre 2017.

## MILLÉSIME 2016

---

**2016 : un beau millésime.  
Beaucoup de noblesse pour votre plus grand plaisir!**

Après avoir dégusté les primeurs de Bordeaux, les impressions sont très bonnes. Elles sont même meilleures que ce que nous pensions trouver après les épisodes climatiques (gel et manque d'eau) qui ont frappé ce millésime. Les vendanges et la vinification, bien maîtrisées, ont donné l'occasion de vivre de belles surprises en dégustation. Les vins se sont montrés élégants, dotés d'un bel équilibre. L'enveloppe est bien présente et la rondeur sera au rendez-vous : ils ont le gras qu'il faut pour les rendre prometteurs. Les tannins se sont révélés déjà souples et soyeux dans la majorité des cas. Les tannins jugés souvent mûrs ou doux et élégants, il est aisé de penser que ces primeurs pourront apporter beaucoup de plaisir au nez et en bouche après 6 à 10 ans de garde minimum.

Notre offre de Bourgognes en Primeur vous sera proposée dans quelques semaines.

**Une fois encore, Nicolas a su remplir son rôle de découvreur!**

## Médoc AOP

---

### CHÂTEAU PATACHE D'AUX

#### CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

Robe pourpre aux reflets noirs, joli nez de fruits mûrs, compotés, notes finement vanillées, toastées. Franc, bon équilibre, vineux, joli caractère, tannins mûrs, doux et élégants.

**6 bouteilles : 75€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 10,42€ HT

## Haut-Médoc AOP

---

### CHÂTEAU DE VILLEGEOUGE

Robe pourpre soutenue, joli nez typé de poivron, de buis, notes de réglisse, boisé légèrement torréfié. Bon équilibre, vineux, des tannins doux, de la finesse, finement torréfié, belle allonge.

**6 bouteilles : 96€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 13,33€ HT

### CHÂTEAU DE CAMENSAC

#### 5<sup>ÈME</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez de fruits noirs rôtis, confits, pointe épicée de poivron. Bel équilibre, du plein, de l'enveloppe, finale boisée, belle allonge franche.

**6 bouteilles : 192€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 26,67€ HT

### CHÂTEAU LAMOTHE BERGERON

#### CRU BOURGEOIS

Robe pourpre soutenue, nez sur des notes de caramel, de vanille, pointe toastée, puis de cerises noires, de poivron. Bon équilibre, corsé, vineux, des tannins mûrs, belle allonge franche et droite.

**6 bouteilles : 105€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 14,58€ HT

### CHÂTEAU SOCIANDO MALLET

#### CRU BOURGEOIS

Robe pourpre aux reflets noirs, joli nez ouvert et vineux sur une pointe de lilas puis notes de bois toasté, de cassis. Bon équilibre, corsé, vineux, charnu, caractère sur les notes torréfiées, poivrées, de réglisse, de jolis tannins denses, serrés, finale longue.

**6 bouteilles : 228€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 31,67€ HT

### CHÂTEAU CITRAN

#### CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

Robe pourpre sombre aux reflets violets, nez franc de violette, de lilas, notes grillées, vanillées. Équilibré, corps franc, des tannins doux qui se fondront rapidement, de la finesse.

**6 bouteilles : 108€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 15€ HT

### CHÂTEAU LA LAGUNE

#### 3<sup>ÈME</sup> CRU CLASSÉ

Robe rubis, reflets pourpres, nez de gratin de fruits rouges, notes de torréfaction. Bon équilibre, vineux, des tannins denses et mûrs, pointe fumée et chaleureuse, finale franche.

**6 bouteilles : 306€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 42,50€ HT

## Saint-Estèphe AOP

---

### CHÂTEAU TOUR DES TERMES

#### CRU BOURGEOIS

Robe pourpre profonde, joli nez ouvert de coulis de fruits rouges, notes animales, de corne, de bois torréfié. Du caractère, charpenté, des tannins mûrs, serrés, belle allonge vineuse sur des notes de lilas et de fruits noirs gratinés.

**6 bouteilles : 120€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 16,67€ HT

### CHÂTEAU MEYNEY

Robe pourpre profonde, joli nez typé floral de glycine puis de gratin de fruits noirs, de fourrure, pointe d'épices fraîches. Des tannins serrés et doux, joli caractère, sur la finesse, vin droit.

**6 bouteilles : 186€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 25,83€ HT

### CHÂTEAU SÉGUR DE CABANAC

#### CRU BOURGEOIS

Robe pourpre, nez ouvert, typé de fruits noirs gratinés, notes torréfiées, grillées, pointe animale de fourrure. Bon équilibre, du plein, caractère sur des notes de cigare, des tannins mûrs, denses.

**6 bouteilles : 129€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 17,92€ HT

### CHÂTEAU DOMEYNE

Robe pourpre soutenue, nez vanillé, de sirop de fruits noirs. Équilibré, chaleureux, caractère sur un bois très torréfié.

**6 bouteilles : 132€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 18,33€ HT

## LES BORDEAUX

### Saint-Estèphe AOP

---

#### CHÂTEAU COS LABORY

5<sup>ÈME</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre soutenue, nez sur les fruits noirs confits, pointe de buis, de laurier.

Bon équilibre, notes vanillées, belle allonge vineuse.

**6 bouteilles : 234€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 32,50€ HT

#### CHÂTEAU HAUT-MARBUZET

Robe pourpre sombre, nez de gratin de fruits rouges, de poivron grillé, de kirsch puis de bois légèrement torréfié. Bon équilibre, vineux avec des notes de tabac, de chocolat blanc, des tannins mûrs.

**6 bouteilles : 264€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 36,67€ HT

#### LES PAGODES DE COS

2<sup>ND</sup> VIN DU CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

Robe pourpre, nez de fruits rouges, de coulis de fraises, pointe florale de glycine, puis toastée.

Équilibré, corps charnu, des tannins mûrs.

Un vrai second vin.

**6 bouteilles : 279€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 38,75€ HT

#### CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Robe pourpre sombre, nez de fruits noirs confiturés, de sirop de cassis puis de notes torréfiées, avec une pointe animale. Vin franc, corsé, chaleureux, tannins doux, finale fraîche mentholée.

**6 bouteilles : 288€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 40€ HT

#### CHÂTEAU LAFON-ROCHET

4<sup>ÈME</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, nez de fruits confits, floral, pointe fraîche de réglisse, qui évoluent sur des notes toastées. Équilibré, vineux, charnu et droit.

**6 bouteilles : 300€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 41,67€ HT

### Pauillac AOP

---

#### CHÂTEAU CROIZET BAGES

5<sup>ÈME</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre, sombre, joli nez fruité de fruits noirs, de bois toasté, vanillé, de poivron et floral.

Bon équilibre, du plein, du caractère, des tannins mûrs, doux, denses, belle allonge, de la finesse.

**6 bouteilles : 252€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 35€ HT

#### CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

5<sup>ÈME</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, nez vanillé, notes de fruits rôtis. Équilibré, corsé, jolis tannins serrés, soyeux. Belle enveloppe, franche et élégante.

**6 bouteilles : 288€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 40€ HT

#### CHÂTEAU GRAND PUY DUCASSE

5<sup>ÈME</sup> CRU CLASSÉ

Robe rubis, reflets noirs, nez de gratin de fruits noirs, notes fraîches mentholées de poivron.

Bel équilibre, des tannins mûrs, doux, enveloppé, bonne finesse, belle tension, droite et franche.

**6 bouteilles : 264€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 36,67€ HT

#### CHÂTEAU CLERC MILON

5<sup>ÈME</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez fondu aux notes de fruits mûrs, de réglisse et de poivre.

Bouche ample, dense sur des notes de cassis, de myrtille, finale longue agréable en bouche.

**6 bouteilles : 432€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 60€ HT

#### CHÂTEAU D'ARMAILHAC

5<sup>ÈME</sup> CRU CLASSÉ

Robe sombre aux reflets violets, nez intense et complexe aux notes de torréfaction et de mûre. Bouche dense et charnue aux tannins enrobés, finale sur une pointe chocolatée.

**6 bouteilles : 288€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 40€ HT

#### CHÂTEAU DUHART-MILON

4<sup>ÈME</sup> CRU CLASSÉ

Robe sombre et intense, nez fruité et aromatique.

Bouche caressante avec des tannins savoureux.

Belle longueur.

**6 bouteilles : 468€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 65€ HT

## LES BORDEAUX

### Paulliac AOP

---

#### CHÂTEAU PONTET CANET

5<sup>ME</sup> CRU CLASSÉ

Robe sombre et profonde, nez finement boisé, de fruits rouges. Bouche ample et savoureuse avec une jolie finale sur des tannins savoureux.

**6 bouteilles : 948€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 131,67€ HT

#### CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

1<sup>ER</sup> CRU CLASSÉ

Robe rouge cerise sombre et intense, nez de myrtille et de cassis mûrs avec des notes florales puis poivrées et épicées. Bouche pleine, dense avec des tannins exceptionnellement enrobés et soyeux.

La finale est charnue, remarquablement persistante.

**Caisse bois de 1 bouteille : 596€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 496,67€ HT

#### LE PETIT MOUTON

2<sup>ND</sup> VIN DU CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

Robe sombre carminée aux reflets violacés, nez expressif et complexe aux jolies notes de fruits noirs et de myrtilles puis de fève et de tabac. Bouche charnue, dense, tannins élégants et croquants.

La finale est équilibrée, fraîche, d'une belle longueur.

**6 bouteilles : 1116€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 155€ HT

#### CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

1<sup>ER</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez intense de fruits mûrs.

Bouche dense, moelleuse et élégante avec une finale séveuse et aromatique.

**Caisse bois de 1 bouteille : 670€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 558,33€ HT

#### CARRUADES DE LAFITE ROTHSCHILD

2<sup>ND</sup> VIN DU CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

Robe pourpre sombre, nez concentré avec des notes de fruits noirs et de tabac. Bouche séveuse avec des tannins fins et présents, belle enveloppe.

**6 bouteilles : 1152€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 160€ HT

### Saint-Julien AOP

---

#### SARGET DE GRUAUD LAROSE

2<sup>ND</sup> VIN DU CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Robe pourpre, nez de myrtilles, pointe fraîche mentholée. Bel équilibre, vineux, caractère sur les fruits rôtis et confits, légèrement vanillé, des tannins mûrs.

**6 bouteilles : 150€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 20,83€ HT

#### CHÂTEAU MOULIN DE LA ROSE

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

Robe pourpre soutenue, joli nez vineux de fruits noirs confiturés, notes vanillées, légèrement toastées, pointe fraîche de poivron, de piment d'espelette. Bon équilibre, charnu, de la finesse, de l'élégance, des tannins mûrs et soyeux, belle allonge franche et élégante.

**6 bouteilles : 168€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 23,33€ HT

#### LES FIEFS DE LAGRANGE

2<sup>ND</sup> VIN DU CHÂTEAU LAGRANGE

Robe rubis aux reflets grenats, nez plaisant de myrtilles, de pêches confiturées, d'abricot frais, notes fumées. Bon équilibre, avec des tannins mûrs fondant, allonge franche et droite.

**6 bouteilles : 156€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 21,67€ HT

#### CHÂTEAU GLORIA

Robe rubis aux reflets violets, nez de fruits noirs confiturés, notes de bois légèrement fumées, toastées puis de poivron et de buis. Équilibré. Vin charnu, franc et droit.

**6 bouteilles : 270€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 37,50€ HT

#### CONNÉTABLE DE TALBOT

2<sup>ND</sup> VIN DU CHÂTEAU TALBOT

Robe rubis sombre lumineuse, beau nez floral de lilas, de fruits mûrs, bigarreaux, épices douces, pointe fraîche de poivron. Bon équilibre, franc, charnu, des tannins doux, belle allonge, joli second vin fruité.

**6 bouteilles : 156€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 21,67€ HT

#### CHÂTEAU LAGRANGE

3<sup>EME</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez floral de lilas, de glycine puis de fruits rouges confiturés, notes de bois, pointe de torréfaction. Des tannins mûrs, franc.

**6 bouteilles : 300€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 41,67€ HT

## LES BORDEAUX

### Saint-Julien AOP

---

#### CHÂTEAU BRANAIRE

4<sup>ème</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre aux reflets noirs, nez de lilas, de glycine puis notes de fruits noirs rôtis, gratinés, de buis, finement toastées. Corsé, charpenté, ample, de beaux tannins serrés et denses.

**6 bouteilles : 342€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 47,50€ HT

#### CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

2<sup>ème</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez vineux, puissant sur des fruits noirs, des notes de bigarreaux, qui évoluent sur des notes fraîches de poivron et fumées, finement torréfiées. Tannins doux et soyeux. Ample, belle allonge franche.

**6 bouteilles : 456€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 63,33€ HT

#### CHÂTEAU TALBOT

4<sup>ème</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, joli nez floral puis de gratin de fruits mûrs et torréfiés, notes de réglisse fraîches, boisées finement toastées.

Corsé, charpenté, tannins séveux, doux, serrés, belle enveloppe, droit et charnu.

**6 bouteilles : 360€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 50€ HT

#### CHÂTEAU BEYCHEVELLE

4<sup>ème</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez intense aux notes fruitées et fumées. Bouche charnue, raffinée et d'une très grande élégance.

**6 bouteilles : 486€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 67,50€ HT

### Margaux AOP

---

#### CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN

Robe rubis aux reflets sombres, nez dominé par la vanille, puis notes de sirop de cassis, de buis.

Bon équilibre, corps franc, des tannins mûrs, caractère sur des notes de grillé, pointe animale, franc.

**6 bouteilles : 120€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 16,67€ HT

#### CHÂTEAU SIRAN

CRU BOURGEOIS

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, nez de lilas, de gratin de fruits noirs, puis de bois toasté, torréfié.

Corsé, ample, de la finesse, des tannins mûrs et élégants, denses, belle allonge prometteuse.

**6 bouteilles : 180€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 25€ HT

#### CHÂTEAU LA GURGUE

Robe pourpre soutenue, joli nez fin et élégant de lilas, de glycine, de gratin de fruits noirs puis finement toasté, de moka. Caractère sur la finesse et l'élégance de cerises noires, belle allonge franche sur des tannins denses.

**6 bouteilles : 156€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 21,67€ HT

#### CHÂTEAU DESMIRAIL

3<sup>ème</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre aux reflets rubis, nez de fruits noirs rôtis, de bois vanillé, notes typées animales, pointe finement toastée. Belle enveloppe, corsé, allonge sur notes torréfiées, grillées.

**6 bouteilles : 240€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 33,33€ HT

**1 magnum (en caisse bois) 150 cl : 85€ TTC**

Prix unitaire/magnum 150 cl : 70,83€ HT

#### CHÂTEAU LABÉGORCE

CRU BOURGEOIS

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, joli nez floral, de glycine, lilas, puis notes de fruits rouges, de cassis, pointe minérale.

Bon équilibre, franc, vineux, corsé, avec des tannins fins et élégants.

**6 bouteilles : 180€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 25€ HT

#### CHÂTEAU FERRIÈRE

3<sup>ème</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez de fruits rouges, de réglisse, pointe de lilas.

Bon équilibre, du fruit, franc, corsé, belle enveloppe, finale franche sur des notes florales, légèrement épicées.

**6 bouteilles : 276€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 38,33€ HT

*Les vins en Primeur de Nicolas*  
**LES BORDEAUX**

# Margaux AOP

---

## **CHÂTEAU BOYD CANTENAC** 3<sup>ème</sup> CRU CLASSÉ

Robe noire aux reflets mauves soutenus, nez puissant, vineux de poivron, de coulis de cassis, puis notes grillées, torréfiées, avec une pointe de moka. Bel équilibre, corsé, charnu, de la finesse, allonge franche aux tannins serrés.

**6 bouteilles : 282€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 39,17€ HT

## **ALTER EGO DE PALMER** 2<sup>nd</sup> VIN DU CHÂTEAU PALMER

Robe pourpre, arômes de fruits noirs avec une touche caramélisée. Une grande densité en bouche, des tannins soyeux.

**6 bouteilles : 444€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 61,67€ HT

**ÉPUISÉ**

## **CHÂTEAU CANTENAC BROWN** 3<sup>ème</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre aux reflets rubis, joli nez de bigarreaux, de caramel au lait, de poivre blanc, puis boisé et vanillé.

Finesse et élégance, des tannins serrés, belle allonge franche, vineuse et très droite.

**6 bouteilles : 330€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 45,83€ HT

## **CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA** 2<sup>ème</sup> CRU CLASSÉ

Robe rubis aux reflets pourpres, joli nez de fruits noirs rôtis, confiturés, notes florales de lilas, puis de réglisse. Équilibré, fin et élégant, des tannins mûrs, serrés, allonge enveloppée, finale franche et droite.

**6 bouteilles : 522€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 72,50€ HT

## **CHÂTEAU RAUZAN GASSIES** 2<sup>ème</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, joli nez de gratin de fruits noirs, notes de violette, de myrtilles, pointe épicée et fraîche de buis, notes torréfiées. Jolis tannins enveloppés, élégants et soyeux.

**6 bouteilles : 342€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 47,50€ HT

## **PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX** 2<sup>ème</sup> VIN DU CHÂTEAU MARGAUX

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, joli nez de violette, notes de fruits noirs gratinés, pointe fraîche de poivron. Tannins doux, joli fruit, finale franche subtilement vanillée.

**6 bouteilles : 960€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 133,33€ HT

## **CHÂTEAU GISCOURS** 3<sup>ème</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre aux reflets noirs, joli nez aux notes florales de lilas, fruitées de coulis de cerises, de fraises et de réglisse fraîche, de tabac.

Des tannins soyeux, denses, finesse et élégance.

**6 bouteilles : 378€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 52,50€ HT

## **CHÂTEAU PALMER** 3<sup>ème</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez fin et fruité aux notes de prune. Bouche ample, savoureuse, riche et profonde avec une finale très fruitée. Une très belle longueur.

**6 bouteilles : 2160€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 300€ HT

## **CHÂTEAU DURFORT VIVENS** 2<sup>ème</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, nez franc et fruité de lilas, de poivron avec des notes finement toastées et épicées. Beaucoup de finesse et d'élégance, vin puissant aux tannins soyeux et serrés.

**6 bouteilles : 390€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 54,17€ HT

## **CHÂTEAU MARGAUX** 1<sup>er</sup> CRU CLASSÉ

Robe pourpre soutenue, aux reflets noirs, nez de coulis de fruits rouges, notes épicées de poivron, de laurier sauce, pointe florale de lilas.

Bel équilibre, enrobé, de la finesse, de l'élégance, des tannins soyeux, belle allonge franche et prometteuse.

**Caisse bois de 1 bouteille : 595€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 495,83€ HT



## LES BORDEAUX

### Listrac-Médoc AOP

---

#### CHÂTEAU FONRÉAUD

##### CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

Robe rubis aux reflets noirs sombres, nez ouvert sur un boisé torréfié, grillé, puis des notes de coulis de cerises, de poivron. Bel équilibre, vineux, charnu, des tannins mûrs, serrés, caractère marqué sur des notes de réglisse, de torréfaction et une pointe de myrtille.

**6 bouteilles : 84€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 11,67€ HT

#### CHÂTEAU FOURCAS DUPRÉ

Robe rubis sombre, joli nez sirop de cassis, notes florales de lilas, puis boisées toastées. Bon équilibre, des tannins mûrs, serrés, finale franche, fruitée et vineuse.

**6 bouteilles : 87€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 12,08€ HT

### Moulis AOP

---

#### CHÂTEAU CHASSE SPLEEN

##### CRU BOURGEOIS

Robe pourpre sombre, nez franc, fruité, de lilas, de gratins de fruits noirs, de poivron.

Bel équilibre, caractère charnu, des tannins denses et mûrs, bonne allonge vineuse, sur des notes vanillées.

**6 bouteilles : 198€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 27,50 € HT

### Canon-Fronsac AOP

---

#### CHÂTEAU BARRABAQUE PRESTIGE

Robe rubis aux reflets noirs, nez aux notes de bois torréfié, grillé. Bon équilibre, corsé, vineux, caractère sur le buis, notes torréfiées, de cacao, tannins serrés, belle allonge franche.

**6 bouteilles : 111€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 15,42€ HT

### Lussac Saint-Emilion AOP

---

#### CHÂTEAU BEL AIR 'JEAN & GABRIEL'

Robe pourpre sombre, joli nez ouvert, fruité de fruits noirs, de bigarreau, notes de lilas, de vanille.

Équilibré, belle finesse, le caractère pointe sur des notes animales, des tannins doux et élégants, joli vin franc.

**6 bouteilles : 93€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 12,92€ HT

## LES BORDEAUX

# Saint-Émilion AOP

---

### CHÂTEAU CORMEIL-FIGEAC

GRAND CRU

Robe pourpre soutenue, joli nez complexe de fruits noirs rôtis, gratinés, notes boisées de pain grillé, toasté, pointe animale. Franc, droit, vineux, des tannins élégants, mûrs, belle allonge franche, avec une pointe de poivron.

**6 bouteilles : 120€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 16,67€ HT

### CHÂTEAU LA DOMINIQUE

GRAND CRU CLASSÉ

Robe pourpre dense, nez de cerises noires, pointe de cassis, notes minérales presque crayeuses. Charpenté, caractère sur les fruits compotés, notes animales de corne.

**6 bouteilles : 366€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 50,83€ HT

### DAME DE GAFFELIÈRE

2<sup>ND</sup> VIN GRAND CRU

Robe pourpre, joli nez ouvert de fruits noirs compotés, notes florales de lilas, de cassis. Bon équilibre, franc, belles finesse et élégance, des tannins doux, joli.

**6 bouteilles : 156€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 21,67€ HT

### CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ

Robe pourpre soutenue, beau nez élégant, sur la finesse, notes de sirop de cassis, de lilas, de glycine, pointe de gratin de fruits noirs, puis animale. Bel équilibre, franc, fin, corsé, de tannins serrés, doux, soyeux, ample, belle allonge droite et tendue.

**6 bouteilles : 408€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 56,67€ HT

### CHÂTEAU GRAND CORBIN

GRAND CRU CLASSÉ

Robe rubis aux reflets noirs, nez de caramel au lait, pointe vanillée, de coulis de cassis, puis notes de buis, de cuir. Équilibré, fond chaleureux, des tannins mûrs.

**6 bouteilles : 198€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 27,50€ HT

### CHÂTEAU CANON

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez très vineux, notes de glycine, de coulis de cassis, pointe animale de fourrure. Ample, de la matière, tout en élégance sur des tannins soyeux.

**6 bouteilles : 624€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 86,67€ HT

### CHÂTEAU FONROQUE

GRAND CRU CLASSÉ

Robe pourpre aux reflets rubis, nez de fruits mûrs confiturés, notes de bois toasté, de cassis. Vin chaleureux, souple aux tannins mûrs.

**6 bouteilles : 198€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 27,50€ HT

### CARILLON DE L'ANGÉLUS

2<sup>ND</sup> VIN DU CHÂTEAU ANGÉLUS

Robe pourpre aux reflets noirs, joli nez ouvert sur des notes florales de lilas, puis de coulis de cerises, pointe vanillée. Vin corsé et enveloppé, tannins mûrs, soyeux, caractère sur les fruits noirs et des notes animales.

**6 bouteilles : 630€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 87,50€ HT

### LE DRAGON DE QUINTUS

2<sup>ND</sup> VIN DU CHÂTEAU QUINTUS

Belle robe rouge avec des reflets mauves, nez mûr et intense de fruits rouges croquants, de cerise. Subtil boisé. En bouche, souple à l'attaque et tout de suite fruité. L'évolution est tendre avec des tannins présents, bien enrobés.

**6 bouteilles : 231€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 32,08€ HT

### CHÂTEAU ANGÉLUS

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ

Robe noire aux reflets pourpres, nez fin et élégant de fruits noirs confiturés, réglissés, puis notes fraîches de buis et pointe minérale. Bel équilibre, entre dentelle et puissance.

**Caisse bois de 1 bouteille : 415€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 345,83€ HT

### CHÂTEAU DASSAULT

GRAND CRU CLASSÉ

Robe pourpre soutenu, nez ouvert sur un coulis de fruits noirs, de réglisse, notes boisées de cumin. Équilibré, vineux, charnu et élégant, tannins murs et serrés, belle allonge droite.

**6 bouteilles : 270€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 37,50€ HT

### CHÂTEAU CHEVAL BLANC

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ

Robe sombre, pourpre aux reflets noirs. Nez sur un bouquet intense de fruits rouges, mûre, cassis, puis floral, rose, violette. Bouche ample, puissante et fondante. Finale complexe.

**Caisse bois de 1 bouteille : 830€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 691,67€ HT

## LES BORDEAUX

### Saint-Emilion AOP

---

#### 🍷 CHÂTEAU QUINTUS

GRAND CRU

Robe profonde, rouge-grenat, nez fruité avec des notes boisées élégantes. Attaque souple, soyeuse, bouche charnue et serrée à la fois. Vin profond et droit.

**6 bouteilles : 870€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 120,83€ HT

#### 🍷 CHÂTEAU BELAIR-MONANGE

1<sup>er</sup> GRAND CRU CLASSÉ

Robe sombre et intense, nez de fruits rouges, de bigarreau. Bouche savoureuse, très longue avec une belle profondeur aromatique.

**6 bouteilles : 924€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 128,33€ HT

### Pomerol AOP

---

#### 🍷 CHÂTEAU LAGRANGE

Robe profonde, nez très agréable aux saveurs de fruits rouges et de sous-bois. Bouche fruitée et dense d'une très belle maturité, finale longue.

**6 bouteilles : 204€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 28,33€ HT

#### 🍷 CHÂTEAU LA FLEUR PÉTRUS

Robe sombre aux reflets violines, nez frais aux notes fruitées. Bouche souple et gourmande avec des tannins onctueux et souples. Un équilibre remarquable.

**6 bouteilles : 1374€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 190,83€ HT

#### 🍷 CHÂTEAU LA POINTE

Robe soutenue aux reflets noirs, joli nez de sirop de cassis, notes fraîches de buis, puis de fruits jaunes, de chocolat, de fourrure.

Bel équilibre, de la rondeur, corsé, pointe capiteuse, bonne allonge, franche.

**6 bouteilles : 282€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 39,17€ HT

#### 🍷 CHÂTEAU TROTANOY

Robe sombre, un nez intense et aromatique aux notes fruitées. Bouche tendre, très fruitée avec une très longue finale.

**6 bouteilles : 1428€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 198,33€ HT

#### 🍷 CHÂTEAU BEAUREGARD

Robe grenat aux reflets noirs, joli nez de fruits gratinés avec des notes animales de fourrure.

Du caractère, belle typicité, des tannins mûrs et denses, belle allonge enveloppée.

**6 bouteilles : 390€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 54,17€ HT

#### 🍷 CHÂTEAU L'ÉVANGILE

Robe sombre et intense, nez aux notes de fruits noirs, de griotte et de cèdre. Bouche voluptueuse avec des tannins doux et élégants et une longue finale puissante.

**6 bouteilles : 1512€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 210€ HT

#### 🍷 CHÂTEAU GAZIN

Robe pourpre aux reflets noirs. Le nez s'ouvre sur des notes animales, de bois fumé et de torréfaction.

Vin puissant aux tannins serrés.

**6 bouteilles : 528€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 73,33€ HT

## LES BORDEAUX

# Pessac-Léognan AOP

### CHÂTEAU COUHINS

Robe pourpre aux reflets noirs, nez ouvert de fruits rôtis, notes fraîches, épicées de poivron, puis de bois fumé, torréfié. Joli équilibre, franc et droit. Vin à la fois corsé et chaleureux, belle allonge sur des tannins doux.

**6 bouteilles : 144€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 20€ HT

### CHÂTEAU COUHINS BLANC Vin blanc

Robe paille, joli nez sur des notes de zestes d'agrumes, de fruits de la passion, pointe mentholée. Bel équilibre, droit, typé, caractère sur les agrumes et le minéral, des notes iodées, de pierre à fusil. Belle allonge tendue.

**6 bouteilles : 162€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 22,50€ HT

### CHÂTEAU BROWN Vin blanc

Robe paille aux reflets verts, nez fin et typé sur des notes de pain brioché, puis de la fraîcheur sur le bourgeon de cassis, subtilement mentholées, pointe minérale. Equilibré, du plein, de la fraîcheur. Notes d'agrumes, iodées. Allonge franche, droite et minérale.

**6 bouteilles : 162€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 22,50€ HT

### CHÂTEAU BROWN

Robe pourpre soutenue, nez ouvert de gratin de fruits noirs, de pruneaux, pointe de poivron. Notes toastées, vanillées. Vineux, tannins mûrs. Élégant.

**6 bouteilles : 174€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 24,17€ HT

### CHÂTEAU OLIVIER Vin blanc CRU CLASSÉ

Robe paille, légers reflets verts, nez sur des notes vanillées, beurrées, puis de zestes d'agrumes, de fruits de la passion, notes de pêches blanches, d'abricot frais. Bon équilibre, corsé, du plein, belle finesse, joli caractère sur les agrumes et le minéral.

**6 bouteilles : 180€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 25€ HT

### CHÂTEAU OLIVIER CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre aux reflets noirs. Joli nez, floral de lilas, de fruits noirs confusés, notes fraîches de poivron, de cistes, pointe fine et mentholée toastée. Bel équilibre, belle finesse, des tannins doux, soyeux, belle allonge.

**6 bouteilles : 192€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 26,67€ HT

### CHÂTEAU BOUSCAUT

GRAND CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, beau nez de bigarreaux, de myrtilles puis de fumé, toasté, notes de poivron et de buis. Bon équilibre, franc, droit, corsé, enveloppe avec des tannins mûrs, enrobés, belle finesse.

**6 bouteilles : 192€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 26,67€ HT

### CHÂTEAU BOUSCAUT Vin blanc CRU CLASSÉ

Robe paille, reflets verts, joli nez franc et typé de pêches blanches, de chocolat blanc, notes iodées, pointe fraîche de fougère.

Bel équilibre, du plein, grand caractère sur le minéral, les notes d'agrumes, de zestes, pointe de bois vanillé, toasté, bonne allonge tendue.

**6 bouteilles : 210€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 29,17€ HT

### CHÂTEAU CARBONNIEUX Vin blanc CRU CLASSÉ

Robe paille aux reflets verts, joli nez sur des fruits exotiques de litchis, fruits de la passion, notes d'ananas, puis vanillées, beurrées, briochées.

Bel équilibre, sec et nerveux, du plein, joli caractère sur la minéralité. Allonge fine sur les fruits exotiques, les agrumes.

**6 bouteilles : 192€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 26,67€ HT

### CHÂTEAU CARBONNIEUX CRU CLASSÉ

Robe pourpre et brillante aux reflets noirs, nez dominé par un boisé torréfié, pointe de réglisse, de coulis de fruits noirs. Bon équilibre, vineux et franc.

**6 bouteilles : 228€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 31,67€ HT

### CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE Vin blanc

Robe paille aux reflets verts soutenues, nez ouvert sur des notes de fruits exotiques, de fruits de la passion, d'ananas, de menthol et de vanille.

Jolie finale longue sur des notes toastées.

**6 bouteilles : 360€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 50€ HT

### CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE

Robe pourpre aux reflets noirs, beau nez de coulis de fruits noirs, de fruits rouges gratinés, de laurier sauce avec un boisé finement fondu sur des notes vanillées.

Bouche corsée, joli caractère élégant, belle allonge sur des tannins serrés et denses.

**6 bouteilles : 360€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 50€ HT

## LES BORDEAUX

# Pessac-Léognan AOP

---

**LA CLARTÉ DE HAUT-BRION** Vin blanc  
2<sup>ND</sup> VIN DES CHÂTEAUX HAUT-BRION ET LA MISSION  
HAUT-BRION  
Robe jaune pâle aux reflets verts, nez délicat aux notes  
de fleurs blanches, légèrement épicées.  
En bouche, le vin est suave et fruité jusqu'en finale.

**6 bouteilles : 546€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 75,83€ HT

**LE CLARENCE DE HAUT-BRION**  
2<sup>ND</sup> VIN DU CHÂTEAU HAUT-BRION  
Robe rouge-grenat soutenue, nez de fruits fraîchement  
cueillis. L'attaque est souple et ample sur le fruit rouge.  
Le vin évolue sur une matière serrée, les tannins sont  
présents tout en laissant une sensation de douceur.

**6 bouteilles : 918€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 127,50€ HT

**LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION**  
2<sup>ND</sup> VIN DU CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION  
Robe rouge, profonde, nez sur des notes de fruits noirs.  
Bouche ample. Vin charnu, aux tannins serrés,  
finale aromatique aérienne.

**6 bouteilles : 594€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 82,50€ HT

**CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION**  
CRU CLASSÉ  
Robe rouge-grenat, nez concentré sur le fruit, la densité  
et la complexité. Attaque généreuse, douce et large.  
Des tannins affirmés. Un vin présent, complet et charmeur.

**Caisse bois de 1 bouteille : 510€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 425€ HT

**CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE**  
Robe pourpre sombre intense, nez très aromatique aux notes  
fruitées et fumées. Bouche voluptueuse, riche, longue finale  
sur des tannins savoureux.

**6 bouteilles : 660€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 91,67€ HT

**CHÂTEAU HAUT-BRION**  
1<sup>ER</sup> CRU CLASSÉ  
Robe rouge vif aux reflets grenats et violets, nez expressif  
et complexe aux fruits rouges. Notes de violettes.  
Attaque ample. Vin charnu et délicat à la fois.

**Caisse bois de 1 bouteille : 640€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 533,33€ HT

**CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE** Vin blanc  
Une belle robe jaune pâle limpide et très brillante. Des notes  
fumées, de bois frais et de cuir. L'attaque est vive et ronde,  
une belle puissance, un beau potentiel de garde.

**6 bouteilles : 612€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 85€ HT

## LES BORDEAUX

### Bordeaux AOP

---

**CHÂTEAU TALBOT CAILLOU BLANC** Vin blanc  
Robe jaune citron, soutenue, lumineuse, joli nez d'agrumes, de fruits de la passion, notes fraîches de fougères, vanillées, puis minérales.  
Bon équilibre, chaleureux, joli caractère, bonne fraîcheur et bonne tension, allonge sur des notes d'agrumes, de brioche.

**6 bouteilles : 180€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 25€ HT

### Barsac AOP

---

**CHÂTEAU DOISY DAËNE** Vin blanc

**2<sup>ME</sup> CRU CLASSÉ**

Robe jaune paille et brillante, nez ouvert sur le miel d'acacia, le pain d'épices, le lilas et le poivre blanc. Attaque gourmande et riche, fruitée, minérale, belle complexité sur les fleurs blanches et les épices, rond, gras, de la tension, très belle persistance sur le poivre blanc et le coing.

**6 bouteilles : 228€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 31,67€ HT

### Sauternes AOP

---

**CHÂTEAU BASTOR LAMONTAGNE** Vin blanc  
Robe paille aux reflets verts, nez frais et floral de fleurs blanches, de fruits jaunes compotés, d'abricot sec. Bel équilibre, de la rondeur, de la fraîcheur sur les fruits jaunes, finale franche, fraîche et enrobée.

**6 bouteilles : 138€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 19,17€ HT

**CHÂTEAU RIEUSSEC** Vin blanc

**1<sup>ER</sup> CRU CLASSÉ**

Robe paille aux reflets verts, nez frais de fruits jaunes confits, de fruits exotiques, de marmelade d'orange et de coing. Une richesse et une puissance aromatique exceptionnelles.

**6 bouteilles : 360€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 50€ HT

*Les vins en Primeur de Nicolas*  
**VALLÉE DU RHÔNE**

*Cornas* AOP

---

**🍷 TERRES BRÛLÉES – JEAN-LUC COLOMBO**

Robe rubis sombre aux reflets violets, nez ouvert, des fruits noirs gratinés, notes toastées, torréfiées, de sous bois. Bel équilibre, vineux, enveloppé, caractère encore marqué par des notes de torréfaction qui vont se fondre, allonge franche, des tannins doux.

**6 bouteilles : 210€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 29,17€ HT

**🍷 LES RUCHETS – JEAN-LUC COLOMBO**

Robe pourpre sombre, beau nez ouvert, typé, puissant et vineux de gratin de fruits noirs, notes d'abricot frais, de vanille, de pain brioché, puis de chocolat noir. Du plein, vineux, belle enveloppe, des tannins doux, serrés et élégants, finale franche, droite et tendue.

**6 bouteilles : 282€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 39,17€ HT

## LES BOURGOGNES

### **BLAGNY AOP LA PIÈCE SOUS LE BOIS**

PREMIER CRU

Nez fruité, belle structure, corsé, de beaux tannins doux.

**6 bouteilles : 168€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 23,33€ HT

### **ALOXE-CORTON AOP LES FOURNIÈRES, DOMAINE ANTONIN GUYON**

PREMIER CRU

Robe rubis sombre. Nez de lilas, de glycine puis de coulis de fruits noirs, des notes épicées puis une pointe mentholée et poivrée. Jolis tannins mûrs, belle finesse.

**6 bouteilles : 264€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 36,67€ HT

### **CHÂTEAU DE MARSANNAY AOP CHAMPS PERDRIX**

Marsannay

Robe jaune dorée pâle. Nez ouvert sur des notes d'agrumes et de bois vanillé, puis sur une pointe d'abricot. Belle finesse, de la minéralité.

**6 bouteilles : 174€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 24,17€ HT

### **MEURSAULT BLAGNY AOP, DOMAINE FAIVE- LEY**

PREMIER CRU

Nez aux notes citronnées et minérales. Belle fraîcheur, sur une finale sapide.

**6 bouteilles : 294€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 40,83€ HT

### **CHÂTEAU DE MEURSAULT AOP BOURGOGNE**

Robe au reflet jaune paille, limpide et brillante. Nez ouvert sur l'abricot, le bois vanillé et le chèvrefeuille. Finale sur la fraîcheur et des notes d'amandes.

**6 bouteilles : 216€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 30€ HT

### **BEAUNE-AOP FÈVES - CHÂTEAU DE MEUR- SAULT**

PREMIER CRU

Robe violette au reflet prune. Nez ouvert sur les fruits rouges avec une pointe, boisée et torréfiée. Belle finesse sur des tannins longs. Finale persistante.

**6 bouteilles : 300€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 41,67€ HT

### **BEAUNE AOP "CLOS DE L'ECU", MONOPOLE DOMAINE FAIVELEY**

PREMIER CRU

Nez aux notes de cerises et minérales. Belle finesse avec des tannins soyeux.

**6 bouteilles : 240€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 33,33€ HT

### **NUITS-SAINT-GEORGES AOP CHÂTEAU GRIS**

PREMIER CRU

Robe grenat au reflet rouge vif. Nez ouvert sur des notes de griottes et de kirch. Attaque souple et fruitée. Des tannins mûrs et soyeux, de la finesse. Belle finale sur la persistance.

**6 bouteilles : 300€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 41,67€ HT

### **MOREY SAINT-DENIS AOP LES SORBETS ALBERT BICHOT**

PREMIER CRU

Robe grenat au reflet rouge vif. Nez ouvert sur un bois toasté et du poivre noir. Joli caractère sur la cerise, la pivoine, et la groseille. Finale sapide et florale.

**6 bouteilles : 246€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 34,17€ HT

### **VOLNAY AOP "FREMIETS", DOMAINE FAIVELEY**

PREMIER CRU

Nez ouvert sur des notes de fumé. Belle finale sur des tannins soyeux.

**6 bouteilles : 336€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 46,67€ HT

### **CHÂTEAU GRIS NUITS-SAINT-GEORGES AOP**

Nez ouvert sur les fruits blancs et les notes boisées, vanillées. Bouche minérale, sur des notes de silice et d'amande. Belle complexité, très belle longueur sur des notes de brioche et d'amande grillée.

**6 bouteilles : 258€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 35,83€ HT

### **BEAUNE AOP LE CLOS DES MOUCHES, DOMAINE DU PAVILLON**

PREMIER CRU

Nez ouvert sur des notes de pierre à fusil et de silice. Joli caractère boisé. Finale sapide, expressive, minérale, avec une pointe épicée.

**6 bouteilles : 348€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 48,33€ HT

### **CHABLIS AOP LES CLOS, DOMAINE LONG-DEPAQUIT**

GRAND CRU

Robe jaune pâle. Nez citronné, avec quelques notes de muguet. Attaque souple, avec une belle minéralité sur les agrumes. Finale persistante, fraîche et sapide.

**6 bouteilles : 264€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 36,67€ HT

**ÉPUISÉ**



## LES BOURGOGNES

### **POMMARD AOP LES RUGIENS, DOMAINE DU PAVILLON**

PREMIER CRU

Robe rouge grenat au reflet fuchsia. Nez ouvert et expressif sur des notes de cerises et de petits fruits rouges. Attaque souple et fruitée. Belle finale croquante, de la finesse.

**6 bouteilles : 366€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 50,83€ HT

### **NUITS-SAINT-GEORGES AOP "LES PORÊTS SAINT-GEORGES", DOMAINE FAIVELEY**

PREMIER CRU

Nez ouvert sur des notes de moka et de réglisse. Belle finesse, de la puissance avec des tannins soyeux. "Une main de fer dans un gant de velours".

**6 bouteilles : 372€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 51,67€ HT

### **VOLNAY AOP "CLOS DES CHÊNES" DOMAINE DU CHÂTEAU DE MEURSAULT**

PREMIER CRU

Robe pourpre au reflet violette, limpide et brillante. Nez ouvert sur la myrtille, la prune et l'écorce de bois. Des tannins présents sur une finale sapide.

**6 bouteilles : 378€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 52,50€ HT

### **PULIGNY-MONTRACHET AOP "CHAMP GAIN", DOMAINE FAIVELEY**

PREMIER CRU

Vin chaleureux et minéral à la fois. Belle allonge franche et fraîche.

**6 bouteilles : 396€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 55€ HT

### **NUITS-SAINT-GEORGES AOP AUX CHAIGNOTS, DOMAINE FAIVELEY**

PREMIER CRU

Nez aux notes de réglisse et de fruits noirs. Belle puissance, des tannins denses et serrés. Belle allonge.

**6 bouteilles : 408€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 56,67€ HT

### **GEVREY-CHAMBERTIN AOP LAVAUX, ST-JACQUES DOMAINE ALBERT BICHOT**

PREMIER CRU

Nez sur des notes de fruits rouges. Vin charnu et puissant sur des tannins denses et veloutés.

**6 bouteilles : 420€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 58,33€ HT

### **GEVREY-CHAMBERTIN AOP "CLOS DES ISSARTS", MONOPOLE DOMAINE FAIVELEY**

PREMIER CRU

Nez aux notes de cerises mûres mariées à des notes boisées et de réglisse. En bouche, ce vin élégant et rond offre des tannins volumineux et soyeux.

**6 bouteilles : 444€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 61,67€ HT

### **PULIGNY-MONTRACHET AOP "LA GARENNE", DOMAINE FAIVELEY**

PREMIER CRU

Vin précis, droit, d'une belle fraîcheur. C'est un "petit Charlemagne". Belle réussite.

**6 bouteilles : 450€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 62,50€ HT

### **CORTON AOP BRESSANDES, DOMAINE ANTONIN GUYON**

GRAND CRU

Nez ouvert sur des notes minérales, de griottes et de groseilles, avec une pointe fumée et toastée. Des tannins jeunes mais denses. Finale sur un boisé torréfié.

**6 bouteilles : 450€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 62,50€ HT

### **CORTON AOP CLOS DU ROY, DOMAINE ANTONIN GUYON**

GRAND CRU

Robe pourpre soutenue. Nez ouvert sur des notes florales de lilas et de fruits noirs, puis sur des notes de moka. Des tannins serrés.

**6 bouteilles : 480€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 66,67€ HT

### **MEURSAULT AOP "CHARMES" DOMAINE DU CHÂTEAU DE MEURSAULT**

PREMIER CRU

Vin "charmeur" et atypique par sa tension, sa minéralité et ses notes fraîches et minérales.

**6 bouteilles : 486€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 67,50€ HT

### **CHABLIS AOP "MOUTONNE", DOMAINE LONG-DEPAQUIT**

GRAND CRU

Nez discret, iodé, minéral et une pointe d'herbe coupée. Attaque aérienne sur des notes citronnées, fraîche et franche. Belle finale croquante et riche.

**6 bouteilles : 498€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 69,17€ HT

### **GEVREY-CHAMBERTIN AOP LAVAUX SAINT-JACQUES, DOMAINE FAIVELEY**

PREMIER CRU

Nez ouvert sur des notes de cassis, de café, de moka et d'épice. Belle finesse et élégance. Vin très expressif, sur une belle allonge tendue.

**6 bouteilles : 498€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 69,17€ HT

## LES BOURGOGNES

### **GEVREY-CHAMBERTIN AOP LES CAZETIERS, DOMAINE FAIVELEY**

PREMIER CRU

Nez ouvert sur des notes de fruits rouges. Des tannins denses et veloutés.

**6 bouteilles : 504€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 70€ HT

### **MEURSAULT AOP "CHARMES", DOMAINE FAIVELEY**

PREMIER CRU

Vin "charmeur" atypique par sa tension et sa minéralité. Des notes salées, fraîches et minérales.

**6 bouteilles : 516€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 71,67€ HT

### **MEURSAULT AOP -PERRIÈRES**

PREMIER CRU

Robe jaune pâle au reflet vert. Nez ouvert sur des notes d'amandes grillées et de girofle. Pointe de muscade et d'abricot sec. Finale persistance et puissante.

**6 bouteilles : 528€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 73,33€ HT

### **VOSNE-ROMANÉE AOP LES MALCONSORTS, DOMAINE DU CLOS FRANTIN**

PREMIER CRU

Robe grenat aux reflets fuchsia et violette. Nez bouqueté sur les fruits rouges gratinés. Des tannins longs et soyeux. Belle finale sur les fruits rouges gratinés et un boisé élégant.

**6 bouteilles : 576€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 80€ HT

### **CHAMBOLLE MUSIGNY AOP "CHARMES", DOMAINE FAIVELEY**

PREMIER CRU

Robe pourpre soutenue. Nez ouvert de gratin de fruits noirs, de pruneaux, pointe de poivre noir. Notes toastées, vanillées. Vineux, tannins mûrs. Élégant.

**6 bouteilles : 576€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 80€ HT

### **GEVREY-CHAMBERTIN AOP DOMAINE DU CHÂTEAU DE MARSANNAY - CHAMPEAUX**

PREMIER CRU

Nez ouvert et riche sur la griotte, le noyau et le poivre noir. Belle finesse sur une finale sapide et croquante. Pointe de sous-bois.

**6 bouteilles : 588€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 81,67€ HT

### **NUITS-SAINT-GEORGES AOP LES SAINT-GEORGES, DOMAINE FAIVELEY**

PREMIER CRU

Nuits-Saint-Georges, un vin "masculin" aux notes toastées. Belle concentration.

**6 bouteilles : 630€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 87,50€ HT

### **CORTON AOP, DOMAINE DU CHÂTEAU DE MEURSAULT**

GRAND CRU

Robe grenat au reflet fuchsia. Nez ouvert et riche, sur la groseille, la cerise et le noyau, puis sur une pointe de poivre gris et de muscade. Joli caractère sur les fruits rouges. Belle finale sapide et riche.

**6 bouteilles : 732€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 101,67€ HT

### **CLOS-DE-VOUGEOT AOP, DOMAINE DU CLOS FRANTIN**

GRAND CRU

Robe grenat au reflet rouge vif. Nez torréfié sur un boisé marqué, puis de petits fruits rouges. Attaque souple et veloutée sur la sucrosité et les épices. Belle finale croquante et fruitée.

**6 bouteilles : 780€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 108,33€ HT

### **CLOS-DE-LA-ROCHE AOP, DOMAINE ALBERT BICHOT**

GRAND CRU

Nez floral et aérien, sur des notes de rose et de petits fruits rouges. Joli caractère sur les fruits rouges et des notes de muscade. Belle finale sapide sur des notes de cerise et de genièvre. Très belle finesse.

**6 bouteilles : 780€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 108,33€ HT

### **ECHÉZEAUX AOP, DOMAINE DU CLOS FRANTIN**

GRAND CRU

Robe grenat sombre, assez dense, notes toastées, vanillées et de fruits confits. Bouche souple avec des tannins veloutés, belle structure et belle matière.

**6 bouteilles : 810€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 112,50€ HT

### **CORTON AOP CLOS DES CORTONS, MONO-POLE DOMAINE FAIVELEY**

GRAND CRU

Vin magnifique qui mêle le fruit, la finesse et les épices avec le charnu et la puissance. Finale poivrée et persistante.

**6 bouteilles : 990€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 137,50€ HT

### **CHARMES-CHAMBERTIN AOP, DOMAINE FAIVELEY**

GRAND CRU

Beaux fruits rouges, avec de la puissance et de la finesse. Belle réussite !

**6 bouteilles : 990€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 137,50€ HT

### **ECHÉZEAUX AOP "EN ORVEAUX", DOMAINE FAIVELEY**

GRAND CRU

Des arômes fruités très gourmands. Un vin complet, rond et charnu. Puissance, élégance et complexité. Les tannins sont présents et déjà bien intégrés.

**6 bouteilles : 990€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 137,50€ HT

## LES BOURGOGNES

### CLOS-DE-VOUGEOT, AOP DOMAINE FAIVELEY

GRAND CRU

Vin puissant, tendu, charnu, très typé du Clos Vougeot avec son caractère "terrien" minéral.

**6 bouteilles : 990€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 137,50€ HT

### MAZIS-CHAMBERTIN AOP, DOMAINE FAIVELEY

GRAND CRU

Nez aux notes florales de violette et de réglisses. Joli vin charnu et plein avec une bonne persistance.

**6 bouteilles : 1230€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 170,83€ HT

### LATRICIÈRES-CHAMBERTIN AOP, DOMAINE FAIVELEY

GRAND CRU

Vin charpenté, "vibrant", aux notes minérales, de la dentelle. Finale sur une belle persistance.

**6 bouteilles : 1110€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 154,17€ HT

### CHAMBERTIN AOP-CLOS-DE-BÈZE, DOMAINE FAIVELEY

GRAND CRU

Vin exceptionnel qui allie puissance, élégance, avec la finesse du Charmes-Chambertin et la puissance du Mazis-Chambertin.

**6 bouteilles : 1620€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 225€ HT

### CORTON-CHARLEMAGNE AOP, DOMAINE FAIVELEY

GRAND CRU

Très jeune mais avec une puissance ! Harmonie, précision et puissance. Un beau Corton Charlemagne, tendu, minéral et précis.

**6 bouteilles : 1140€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 158,33€ HT

### BÂTARD-MONTRACHET AOP, DOMAINE FAIVELEY

GRAND CRU

Vin floral, puissant et précis, aux notes iodées. Belle allonge tendue et élégante.

**6 bouteilles : 1770€ TTC**

Prix unitaire/bouteille : 245,83€ HT