

Désignation	Millésime	P.U. € / TTC	P.U. par carton de 6 € / TTC	P.U. par carton de 12 € / TTC	Qté	Montant total € / TTC
GRANDE SALLE						
MAISON CATTIER (Hannelore Rima) - CHAMPAGNE						
Brut Icone		30,10	25,90	24,60		
50% Pinot Meunier 30 % Pinot Noir 20% Chardonnay / Apéritif ou avec des viandes blanches						
Brut Antique 1er Cru		32,90	28,50	27,10		
40% Pinot Meunier 35% Pinot Noir 25% Chardonnay / Apéritif, viandes blanches						
Brut Antique Rosé		38,40	33,20	31,60		
50% Pinot Noir 40% Pinot Meunier 10% Chardonnay / Apéritif, volailles, fromages persillés, dessert à base de fruits						
Brut Blanc de Noirs		45,80	39,60	37,60		
70% Pinot Noir 30% Pinot Meunier / Apéritif, viandes blanches ou rouges, poisson de mer ou de rivière, fromages à pâte pressée						
DOMAINE DE LA RAMAYE - Michel Issaly (Jacques Acher) - SUD OUEST						
VDF "LES CAVAILLES BAS" Blanc	2013	12,20	10,50	9,95		
Mauzac 70%, Len de l'el 20%, Ondenc 10% / Vignes de 45 ans / Sol argilo-calcaire et graviers / 20hl/ha / 12 mois d'élevage en fûts de 10 ans/ SO ² - de 15 gr/l						
GAILLAC "La Combe d'Avès" Rouge	2009	17,80	16,00	15,20		
50% Braucon, 50% Duras / Vignes de 45 ans/Sols argilo-calcaire et graviers /30 hl/ha / 30 mois d'élevage en cuve ciment / SO ² - de 30 gr						
VDF "LA VRILLE " Rouge	2013	14,20	12,20	11,60		
35% Braucon, 35% Duras, 30% Prunelard / Vignes de 45 ans Durs et Braucon, de 15 ans Prunelard/ Sols argilo-calcaire et graviers / 30 hl/ha / 14 mois d'élevage en cuves ciment / SO ² - de 20 gr/l						
VDF "LE VIN DE L'OUBLI" Blanc sec sous voile	2002	34,90	30,20	28,70		
100% Mauzac / Vignes de 70 ans / Sols argilo-calcaire / 15hl/ha / 10 ans d'élevage en fûts de plus de 40 ans / Pas de SO ²						
DOMAINE RIMBERT (Jean-Marie Rimbert) - LANGUEDOC						
SAINT CHINIAN "L'Agathe" Blanc FUT	2014	9,40	8,10	7,70		
Clairette 50%, Rolle 35%, Roussanne 10%, Grenache blanc 5% / Vignes de 15 ans / Sols schistes bruns / 30 hl/ha / Elevage 6 mois en fût d'acacia de 3 ans / SO ² : 87 mg/l						
SAINT CHINIAN "Les Travers de Marceau" Rouge	2013	9,40	8,10	7,70		
Syrah, Carignan, Cinsault 20% / vignes de 15 à 60 ans / Sols schistes bruns / 30 hl/ha / élevage en cuves / SO ² : 61 mg/l						
VDF "CARIGNATOR" Rouge	2014	17,60	15,20	14,50		
Carignan / Vignes de 70 à 80 ans / Sol schistes bruns / 20 hl/ha / Elevage 6 mois en fûts de 10 vins /SO ² : 62 mg/l						
DOMAINE MARC KREYDENWEISS (Antoine Kreydenweiss) - ALSACE						
ALSACE - KRITT Pinot Blanc	2014	12,20	10,60	10,05		
Pinot blanc, Pinot Auxerrois / Vigne de 35 ans / Sols limoneux avec quartz / 40 hl/ha / Elevage en foudre / SO ² : 30 mg/l						
ALSACE - ANDLAU Riesling	2014	15,90	13,80	13,10		
Riesling / Vignes de 20 ans / Grès des vosges / 35 hl/ha / Elevage en foudre / SO ² : 40 mg/l						
Sous-total 1						

Désignation	Millésime	P.U. € / TTC	P.U. par carton de 6 € / TTC	P.U. par carton de 12 € / TTC	Qté	Montant total € / TTC
GRANDE SALLE						
DOMAINE MARC KREYDENWEISS (Antoine Kreydenweiss) - ALSACE						
ALSACE - CLOS REBBERG Pinot Gris	2014	22,30	19,30	18,35		
Pinot Gris / Vignes de 20 ans / Schiste bleu / 30 hl/ha / Elevage en foudre / SO ² : 100 mg						
ALSACE - CLOS DU VAL D'ELEON	2014	18,90	16,40	15,60		
Riesling, Pinot Gris / Vignes de 28 ans / Schiste bleu / 30 hl/ha / Elevage en foudre / SO ² : 40 mg						
ALSACE - CLOS DU VAL D'ELEON Magnum	2011	41,00	35,50	33,75		
Riesling, Pinot Gris / Vignes de 25 ans / Schiste bleu / 35 hl/ha / Elevage en foudre / SO ² : 40 mg/l						
Alsace Grand Cru KASTELBERG - RIESLING	2013	44,60	38,60	36,65		
Riesling / Vignes de 60 ans / Schiste noir et gris / 35 hl/ha / Elevage en foudre / SO ² : mg/l						
DOMAINE MARC KREYDENWEISS (Antoine Kreydenweiss) - RHONE						
COSTIERES DE NIMES "Grimaudes" Rouge	2014	9,40	8,10	7,70		
Carignan, Grenache / Vignes de 40 ans / Galets roulés / 40 hl/ha / Elevage béton et foudre / SO ² : 30 mg/l						
VIN DE PAYS DU GARD "Ansata" Rouge	2013	15,30	13,20	12,55		
Syrah / Vignes de 40 ans / Galets roulés / 40 hl/ha / Elevage en foudre / SO ² : 25 mg/l						
COSTIERES DE NIMES "KA" Rouge	2012	28,80	24,90	23,65		
Carignan / Vignes de + de 100 ans / Galets roulés / 20 hl/ha / Elevage en demi-muid / SO 30 mg						
DOMAINE LEANDRE-CHEVALIER (Dominique Léandre-Chevalier) - BORDEAUX						
Bordeaux "Le Mouton Noir" Rouge	2014	9,70	8,40	8,00		
90% Merlot, complété avec Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot / Vignes de 30 ans sur palus entourées du plus grand estuaire d'Europe / Fermentation et élevage en cuve inox et ciment. SO ² : 15 mg /l						
Blaye Cotes de Bordeaux, Château Le Queyroux Rouge	2014	16,20	13,90	13,20		
Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50% / Vignes de 40 à 50 ans à 5500 pieds/ha / Sous-sol calcaire et fer / Elevage en soit en cuve inox, soit en fûts de 1 vin pendant 12 mois / SO ² :15 mg/l.						
Blaye Cotes de Bordeaux "Le Joyau" Rouge	2012	31,30	26,90	25,60		
Merlot 48%, Cabernet Sauvignon 48%, Petit Verdot 4% / Vignes de 20 ans à 10 000 pieds/ha / Sous-sol argile et graves / Elevage en fût neuf, durée adaptée selon millésime / SO ² 15 mg/l						
CLOS DES MOURRES (Ingrid Bouchet) - RHONE SUD						
IGP VAUCLUSE "Pompette" Rouge	2014	11,40	9,90	9,40		
Tempranillo, Aubun, Grenache - Vignes de 30 à 40 ans - 35hl/ha - sol sableux limoneux - elevage en cuve acier émaillé						
COTES DU RHONE VILLAGES "Tandem" Rouge	2013	16,10	13,90	13,20		
Grenache, Syrah - Vignes de 30 à 40 ans- 30hl/ha- sol argileux et caillouteux - élevage en cuve béton						
COTES DU RHONE "No Vice" Rouge	2014	12,90	11,20	10,65		
Grenache, Syrah - Vignes de 25 à 35 ans- 40hl/ha - sol limoneux - elevage en cuve acier émaillé						
Sous-total 2						

Désignation	Millésime	P.U. € / TTC	P.U. par carton de 6 € / TTC	P.U. par carton de 12 € / TTC	Qté	Montant total € / TTC
PETIT SALON						
DOMAINE SAINTE MARIE DES CROZES (Christelle Alias) - LANGUEDOC						
CORBIERES "Premiers pas sur la lune" Blanc	2014	9,80	8,50	8,00		
80 % Roussanne, 20 % Grenache blanc / Vignes de 25 ans / Sols argilo-calcaire / 35hl/ha / élevage en cuves / SO ² 85 mg/l						
CORBIERES "Sainte Nitouche" Rouge	2014	7,30	6,30	6,00		
Syrah, grenache, cinsault / vignes de 20 ans pour la Syrah, de 60 ans pour le grenache et de 50 ans pour le cinsault / sous-sol sur argilo calcaire / 45 hl/ha / élevage de 8 mois en cuves / SO ² 40 mg/l						
CORBIERES "Hector et Juliette" Rouge	2013	11,50	9,90	9,10		
Syrah 85%, Grenache 15% / vignes de 30 ans / sous-sol sur argilo calcaire / 35 hl/ha / élevage de 12 mois en barriques chêne français / SO ² 45 mg/l						
DOMAINE DU CLOS DE L'ELU (Thomas Carsin) - LOIRE						
IGP VAL DE LOIRE "Terre" Blanc	2014	11,50	9,90	9,40		
Sauvignon blanc / vignes de 15 à 20 ans / sous-sol brun moyennement profond. Exposition sud est à mi coteau / 25 hl/ha / élevage de 12 mois sur lies fines en cuves						
ANJOU "Bastingage" Blanc	2013	16,70	14,40	13,70		
Chenin / vignes de 20 ans / sous-sol sur sol brun peu profond sur altération de grès et de poudingues. Exposition sud est à sud ouest sur pente / 25 hl / ha / élevage de 12 mois sur lies en barriques de 5 à 7 vins						
IGP VAL DE LOIRE "Indigène" Rouge	2013	11,50	9,90	9,40		
Gamay, Grolleau / Vignes de 20 à 45 ans/ Sols de schistes gréseux (gamay), de grès, poudingue et phtanites (grolleau) / 40 hl/ha / Elevage en cuves 12 mois						
ANJOU "L'Aiglerie" Rouge	2013	18,00	15,50	14,80		
Cabernet franc / vignes de 25 ans / sous-sol brun peu profond sur altération de grès et de poudingues. Schistes dans le bas. Exposition sud sur pente de 5% / 25 hl/ha / élevage de 8 mois en barriques de 3 à 4 vins. Non filtré						
DOMAINE BEYER (Valérie Beyer) - ALSACE						
ALSACE - MUSCAT Tradition	2014	10,30	9,70	9,20		
Muscat d'Alsace 50%, Muscat Ottonel 50% / Vignes de 20 ans / Sous-sol marno-gréseux / 58 hl/ha / élevage en cuves inox						
ALSACE - RIESLING L'Hostellerie	2012	19,40	16,70	15,80		
Riesling 100% / Vignes de 35 ans / Sous-sol argilo-calcaire / 50 hl/ha / Elevage en cuves inox						
ALSACE Grand Cru EICHBERG - RIESLING	2014	31,20	27,00	25,60		
Riesling 100% / Vignes de 40 ans / Sous-sol marno-calcaro-gréseux / 40 hl/ha / Elevage en cuves inox						
ALSACE - PINOT GRIS Tradition	2014	10,30	9,70	9,20		
100% Pinot Gris / Vignes de 20 ans / Sous-sol argilo-calcaire / 58 hl/ha / Elevage en cuves inox						
ALSACE - GEWURZTRAMINER L'Hostellerie	2012	19,40	16,70	15,80		
Gewurztraminer 100% / Vignes de 40 ans / Sous-sol marno-calcaire / 50 hl/ha / Elevage en cuve inox						
					Sous-total 3	

Désignation	Millésime	P.U. € / TTC	P.U. par carton de 6 € / TTC	P.U. par carton de 12 € / TTC	Qté	Montant total € / TTC
MEDIUM						
CLOS MONT BLANC (Tomàs Forteza) - Espagne (Catalogne)						
Maccabeu / Chardonnay	2014	6,40	5,80	5,50		
Maccabeo 60%, Chardonnay 40% / Vignes de 20 ans / Sol argileux / Elevage en cuves inox						
Tempranillo	2014	6,40	5,80	5,50		
85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon / Vignes de 10 ans / Sol argilo-calcaire / Elevage en barriques de plusieurs vins pendant 2 à 3 mois						
Unic Syrah	2011	11,90	10,80	10,25		
100% Syrah / Vignes de 15 ans / Sols de Llicorella / Elevage en barriques de chênes français pendant 12 mois						
Unic Pinot Noir	2013	12,90	11,80	11,20		
100% Pinot Noir / Vignes de 16 ans / Sols essentiellement argileux / Elevage en barriques de plusieurs vins de 6 à 10 mois						
DOMAINE PADIE (Jean-Philippe Padié) - ROUSSILLON						
VDF "FLEURS DE CAILLOUX" Blanc	2014	16,30	14,10	13,40		
40% Maccabeu, 40% Grenache blanc, 20% Grenache gris / Vignes de 60 ans / Majoritairement calcaire avec un peu de schiste/ 20 hl/ha / Elevage des Grenaches en vieilles barriques, du Maccabeu en cuves /SO ² : 35 mg/l						
COTES DU ROUSSILLON "Petit Taureau" Rouge	2014	14,30	12,40	11,80		
50% Carignan noir sur schistes, 50% Syrah sur calcaire / Vignes de 50 ans/ 20 hl/ha / Elevage en cuve béton / SO ² : 12 mg/l						
VDF "GIBALTAR" Rouge	2014	23,50	20,30	19,30		
100% Grenache noir /Vignes de 50 ans / Sols de marnes irrises / 18hl/ha / Elevage en cuve acier émaillé / SO ² : 21 mg/l						
DOMAINE MONTESQUIOU (Sébastien Bordenave) - SUD OUEST						
JURANCON SEC "Cuvade Précieuse" Blanc	2014	12,50	10,70	10,20		
50% Gros Manseng, 30% Petit Manseng, 20% Petit Courbu et Camaralet / vignes de 45 ans en moyenne / sous-sol sur argilo-silicieux, galets et conpressions ferriques / 35 à 40 hl/ha / vinification et élevage en fûts de plusieurs vins.						
JURANCON "Amistat" Blanc moelleux	2014	11,00	9,50	9,00		
80% Gros Manseng, 20% Petit Manseng / vignes de 25 ans / sous-sol sur poudingues / 35 hl/ha / élevage en barriques de 6 mois minimum						
JURANCON "Grappe d'Or" Blanc liquoreux	2014	18,20	15,80	15,00		
100% Petit Manseng / vignes de 25 ans / sous-sol sur argilo-silicieux, croupe de galets. Pente jusqu'à 30% / 20 à 25 hl/ha / vinification et élevage en fûts de plusieurs vins						
SALLE DE DEGUSTATION						
Sélections FCVF						
Vins blancs secs et doux - Vin rosé						
IGP PAYS D'OC "La Quille de Viognier", C. des Anesses	2014	7,00	6,40	6,10		
Viognier / Vignes de 10 ans/ Sols argilo-calcaire / 75 hl/ha Elevage en cuves 2 mois avec batonnages						
ENTRE-DEUX-MERS "Madlys" Blanc, Cht Ste Marie	2013	12,20	10,60	10,10		
Sauvignon blanc 63%, Sauvignon gris 14%, Semillon 23%. / Graves argilo-calcaire / Elevage en barriques de chênes durant 6 mois						
Sous-total 4						

Désignation	Millésime	P.U. € / TTC	P.U. par carton de 6 € / TTC	P.U. par carton de 12 € / TTC	Qté	Montant total € / TTC
SALLE DE DEGUSTATION						
Sélections FCVF						
Vins blancs secs et doux - Vin rosé						
SAINT VERAN, Domaine de la Croix Senaillet	2014	14,80	12,90	12,30		
Chardonnay / Vignes de 45 ans / Sol calcaire / 42 hl/ha / En cuves inox 90 %, en barriques 10% / SO ² : 27 mg/l						
SAVENNIERES, Domaine Jo Python	2008	12,00	10,40	9,90		
Chenin / Vignes de 20 ans / Sols de schistes gréseux / 40 hl/ha / Elevage en foudres / SO ² : 30 mg/l						
ALENTEJO Blanc "Conde", Adega Ervideira (Portugal)	2014	15,80	13,60	12,90		
Antao Vaz / Schistes et granits/ Elevage 6 mois en barriques de chênes français						
IGP COTES DE GASCOGNE "La Demoiselle", V. Laballe	2014	8,10	7,00	6,70		
Gros Manseng / Vignes de 20 ans / Sols dépôts argilo-limoneux et siliceux / 80 hl/ha / Elevage en cuves 3 mois / Sucres résiduels :45gr/l						
RIVESALTES Ambré "17 ans", Parcé Frères	1996	17,30	15,60	14,90		
Grenache blanc; Grenache gris / Vignes de 65 ans / Sols de schistes / 20hl/ha / Elevage 16 ans en barriques bordelaises / Sucres résiduels : 120 gr/l						
VENTOUX Rosé, Domaine de la Camarette	2014	7,30	6,50	6,20		
Grenache 40%, Syrah 40%, Mourvèdre 20% / Vignes de 25 ans / Sols argilo-gréseux / 40 hl/ha / Elevage en cuve béton						
Vins rouges						
VDF "L'OISELET", Domaine Yannick Pelletier	2014	12,70	11,00	10,50		
Grenache 45%, Carignan 15%, Cinsault 40% / Vignes de 45 ans / Sols de schistes / 35 hl/ha / Elevage cuves béton 18 mois / Sans soufre ajouté						
VDF "LES SENS DU FRUIT", Domaine du Jonc Blanc	2013	9,40	8,10	7,70		
Cabernet sauvignon, Merlot, Malbec / Vignes de 25 ans / Sols argilo-calcaires / 45 hl/ha / Elevage 24 mois en cuves / Sans soufre ajouté						
BROUILLY Vieilles Vignes, Domaine Descombes	2012	20,40	17,60	16,80		
Gamay / Vignes de 45 ans / Sols granitiques / 30 hl/ha / Elevage 8 mois en barriques bourguignonnes de plusieurs vins						
ALENTEJO, Herdade dos Outeiros Altos (Portugal)	2012	14,10	12,20	11,60		
Alfrocheiro Preto, Trincadeira e Aragonez / Vignes de 14 ans / Sols de schistes / 37 hl/ha / Elevage 30% en fûts de chêne durant 6 mois , le reste en cuves / SO ² : 56 mg/l						
CROZES HERMITAGE Rouge, Domaine Yann Chave	2014	18,00	15,60	14,90		
Syrah / Vignes de 30 hl/ha / Sols de galets roulés / 40hl/ha / Elevage 10 mois en cuves inox						
MAREMMA TOSCANA, Montauto Rouge (Italie)	2014	11,90	10,50	9,95		
Cilegiolo 80%, Sangiovese 20% / Vignes de 15 ans / Sols argilo-sableux / 40 hl/ha / Elevage en cuve inox						
CAHORS "Les Escures", Mas del Perié	2014	10,50	9,00	8,60		
Malbec / Vignes de 25 ans / Sols argilo-calcaire / 40 hl/ha / Cuves ciment 6 mois / SO ² : 20 mg/l						
PORTO Tawny Rouge, Quinta do Estanho (P)	NM	11,00	9,70	9,20		
Vin muté. Touriga, Tinta roriz, Tinta barroca, Mourisco / Schistes / Elevage de 3 à 5 ans en vieux foudres						
Sous-total 5						

Désignation	Millésime	P.U. € / TTC	P.U. par carton de 6 € / TTC	P.U. par carton de 12 € / TTC	Qté	Montant total € / TTC
SALLE DE DEGUSTATION						
CHÂTEAU CHAMP DES SOEURS (Laurent Maynadier) - LANGUEDOC						
FITOU Rouge	2014	8,30	7,20	6,90		
Grenache 50%, carignan 40%, syrah 10% / vignes de 25 ans / sous-sol sur argilo calcaire / 35 hl/ha / élevage en cuves inox.						
FITOU "Bel Amant" Rouge	2013	12,00	10,00	9,50		
Carignan 30%, grenache 40%, mourvèdre 30% / vignes de 25 à 40 ans / sous-sol sur argilo calcaire et schiste / 30 hl/ha / élevage de 18 mois en cuves inox,						
FITOU "La Tina" Rouge	2013	15,50	13,40	12,80		
Carignan 80%, grenache 10%, mourvèdre 10% / vignes de 40 à 80 ans / sous-sol sur argilo calcaire et schiste / 25 hl/ha / élevage de 12 mois en cuves bois tronconiques pour le carignan, et demi muid pour les autres cépages,						
DOMAINE DUSEIGNEUR (Bernard Duseigneur) - RHONE SUD						
CHATEAUNEUF-DU-PAPE "Catarina" Blanc	2012	32,50	29,90	28,40		
Bourboulenc 50%, Clairette 50% / vignes de 50 ans / sous-sol sur argilo-calcaire / 22 hl / ha / élevage de 6 mois en cuves inox						
COTES DU RHONE "La Chapelle" Rouge	2014	10,30	8,90	8,50		
Grenache 50%, Syrah 50% / vignes de 30 ans / sous-sol sur argilo-calcaire / 30 hl / ha / élevage de 6 mois en cuves inox						
LIRAC "Antarès" Rouge	2011	17,10	14,80	14,10		
Grenache 60%, Mourvèdre 40% / vignes de 50 ans / sous-sol sur argiles et sables / 28 hl/ha / élevage mourvèdre uniquement. 12 mois en 1/2 muids.						
CHATEAUNEUF-DU-PAPE "Catarina" Rouge	2012	32,50	29,90	28,40		
Grenache 85%, Syrah 10% et Mourvèdre 5% / vignes de 50 ans/ sous-sol argilo calcaire / 25 hl/ha / élevage en cuves ciment 18 mois						
DOMAINE AGARRUS (Serge Scherrer) - LANGUEDOC						
IGP CEVENNES "La Cigogne et ..." Blanc	2014	9,70	8,40	8,00		
Grenache blanc 100% / Vignes de 20 ans / Sols loess argileux sur roche calcaire / 5hl/ha / Elevage en cuves inox / SO ² : 69 mg/l						
IGP CEVENNES "La Vigne du facteur" Rouge	2014	9,30	7,90	7,50		
Grenache 60%, Syrah 30%, Carignan 10% / vignes de 21 à 31 ans / sous-sol sur loess argilo sableux sur roche calcaire, argiles sableuses / 22 hl/ha / élevage en cuves inox, non collé, légère filtration / SO ² : 40 mg/l						
DUCHE D'UZES "Les Toiles" Rouge	2014	10,30	8,90	8,50		
Grenache 15%, Syrah 75%, Cinsault 10% / vignes de 27 à 52 ans / sous-sol sur loess argilo sableux sur roche calcaire / 20 hl/ha / élevage en cuves inox, non collé, légère filtration / SO ² : 35 mg/l						
Vin de France "L'Insoumis" Rouge	2014	14,30	12,40	11,80		
Carignan / vignes de 30 ans sur loess argilo sableux / sous-sol sur roche calcaire / 21 hl/ha / élevage en cuves inox, non collé, légère filtration / SO ² : 45 mg/l						
Azienda Agricola PAOLO PETRILLI (Alessandro Giuncchi) - ITALIE (Pouilles)						
IGT DAUNIA "Fortuita" Rouge	2012	13,10	11,50	10,90		
Sangiovese, Montepulciano / vignes de 20 ans / sous-sol sur calcaire et graves / 1,8 kg / plant / élevage en barriques de chêne de 2 et 3 vins et cuves inox						
IGT DAUNIA "Agramente"	2012	18,90	16,20	15,40		
Nero di Troia, Sangiovese, Montepulciano / Vignes de 20 ans / Sous-sol calcaire / 1,5 kg/plant / Elevage en cuves inox						
IGT DAUNIA "Il Guerro" Rouge	2010	25,30	21,80	19,95		
Nero Di Troia / vignes de 20 ans / sous-sol sur calcaire et graves / 1kg / plant / élevage de 2 ans en barrique de plusieurs vins (2ème et 3ème passage)						
Sous-total 6						

Désignation	Millésime	P.U. € / TTC	P.U. par carton de 6 € / TTC	P.U. par carton de 12 € / TTC	Qté	Montant total € / TTC
SALLE DE DEGUSTATION						
CHÂTEAU FLOTIS (Katia Garrouste) - SUD OUEST						
VDF "Nuit blanche" Blanc	2014	10,60	9,20	8,75		
Chardonnay 80%, Muscadelle 20% / Vignes de 10 ans / Sol de boulbènes/ 20hl/ha / Elevage en barriques sur lies fines						
FRONTON "Cuvée Jeanne" Rouge	2012	9,40	8,20	7,80		
Négrette 100% / vignes de 35 ans / sous-sol sur terroir de boulbènes (typique de l'appellation) assez profond / 45 hl/ha / élevage en cuve ciment. Ni collage, ni filtration						
FRONTON "Château Flotis" Rouge	2010	10,20	8,80	8,40		
Négrette 55%, Syrah 45% / vignes de 35 ans / sous-sol sur terroir de graves exposé sud est / 35 hl/ha / élevage de 18 mois en barriques. Ni collage, ni filtration.						
HUILE D'OLIVE D'ESPAGNE						
Huile d'Olive ETIM (75 cl) - Agricola Falset		13,60	11,80	11,20		
DIVERS						
Mode de règlement : <input type="checkbox"/> CB <input type="checkbox"/> Chèque <input type="checkbox"/> Espèce					Sous-total 7	
					report 6	
					report 5	
					report 4	
					report 3	
					report 2	
					report 1	
					TOTAL GENERAL	

Tous nos vins sont des AOC ou AOP sauf les IGP et VDF
Un millésime épuisé est susceptible d'être
remplacé par le suivant