

# Sommaire 02/2025

## Apéritifs

---

Bulles, Porto's, VDN, Aperitifs, Champagne.....	Pag. 3
Champagne.....	Pag. 4
Champagne.....	Pag. 5

## Vins Blancs

---

Bordeaux, Provence.....	Pag. 6
Bourgogne : Yonne.....	Pag. 7
Bourgogne : Côte de Beaune.....	Pag. 8
Bourgogne : Côte Chalonnaise, Maconnais.....	Pag. 9
Côtes du Rhône.....	Pag. 10
Val de Loire.....	Pag. 11
Val de Loire.....	Pag. 12
Sud-Ouest.....	Pag. 13
Languedoc-Roussillon.....	Pag. 14
Alsace.....	Pag. 15
Italie : Piemonte, Toscana, Umbria, Lazio.....	Pag. 16
Italie : Abruzzo, Marche, Puglia, Sicilia.....	Pag. 17
Italie : Veneto - Friuli.....	Pag. 18
Espagne.....	Pag. 19
Allemagne.....	Pag. 20
Autriche, Portugal, Maroc, Liban.....	Pag. 21

## Vins Rosés

---

Vins Rosés.....	Pag. 22
-----------------	---------

# Sommaire 02/2025

4

## Vins Rouges

---

Bordeaux.....	Pag. 23
Bordeaux Rive Droite.....	Pag. 24
Bordeaux Rive Gauche.....	Pag. 25
Bourgogne Côte Chalonnaise, Côte de Beaune.....	Pag. 26
Bourgogne Côte de Nuit.....	Pag. 27
Vallée du Rhône, Côtes du Rhône Septentrionales.....	Pag. 28
Côtes du Rhône Méridionales.....	Pag. 29
Languedoc - Roussillon.....	Pag. 30
Languedoc - Roussillon.....	Pag. 31
Provence, Beaujolais.....	Pag. 32
Val de Loire.....	Pag. 33
Alsace, Sud-Ouest, .....	Pag. 34
Italie : Piemonte.....	Pag. 35
Italie : Piemonte.....	Pag. 36
Italie : Piemonte.....	Pag. 37
Italia : Umbria, Toscana.....	Pag. 38
Italia : Toscana.....	Pag. 39
Italia : Veneto - Venezia Giulia, Lazio, Marche, Abruzzo, Puglia, Sicilia.....	Pag. 40
Espagne : Priorat, Rioja, Ribera del Duero.....	Pag. 41
Espagne : Arlanza, Alella, Jumilla, Portugal.....	Pag. 42
Autriche, Allemagne, Liban.....	Pag. 43

## Eaux de Vie

---

Eaux de Vie.....	Pag. 44
Eaux de Vie, Crèmes.....	Pag. 45

## Délicatesses

---

Délicatesses.....	Pag. 46
-------------------	---------

# Apéritifs

TVAC HTVA

## Bulles

---

<b>Pétillant Naturel "Turbulent" Rosè</b> 100 % Gamay St-Romain	<i>Dom. Sérol</i>		16,94	<b>14,00</b>
<b>Crémant d'Alsace "Lune à Boire" **BIO</b> Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Chardonnay	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>		24,70	<b>20,41</b>
<b>Cava "Lonia"</b> 40 % Xarel-lo - 30 % Parellada - 30 % Macabeo	<i>Bodegues Sumarroca</i>	<b>2021</b>	12,74	<b>10,53</b>
<b>Moscato d'Asti</b> 100 % Moscato	<i>Ugo Lequio</i>	<b>2024</b>	22,14	<b>18,29</b>
<b>Prosecco Brut</b> 100 % Prosecco	<i>Azienda Agricola Ai Galli</i>		14,16	<b>11,71</b>
<b>Veneto Rosè Brut</b> 100 % Pinot Nero	<i>Azienda Agricola Ai Galli</i>		14,16	<b>11,71</b>
<b>Metodo Classico "Kius" Brut **BIO</b> 100 % Bellone	<i>Azienda Agricola M. Carpineti</i>	<b>2020</b>	25,48	<b>21,06</b>
<b>Metodo Classico "Kius" Extra Brut Rosato **BIO</b> 100 % Nero Buono	<i>Azienda Agricola M. Carpineti</i>	<b>2020</b>	35,37	<b>29,24</b>
<b>Sekt "Blanc de Blancs" Brut</b> Riesling - Weissburgunder - Auxerrois	<i>Weingut Peter Jakob Kühn</i>	<b>2018</b>	29,68	<b>24,53</b>
<b>Sekt "Riesling" Brut</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Peter Jakob Kühn</i>	<b>2019</b>	36,58	<b>30,24</b>

## Porto's - VDN - Apéritifs

---

<b>Muscat de Rivesaltes</b> 100 % Muscat à Petits Grains	<i>Dom. des Chênes</i>	<b>2021</b>	17,65	<b>14,59</b>
<b>Rivesaltes "Ambré"</b> Grenache Blanc et Gris - Macabeu	<i>Dom. des Chênes</i>	<b>2012</b>	29,40	<b>24,29</b>
<b>Rivesaltes "Tuilé"</b> 90 % Grenache Noir - 10 % Grenache Gris	<i>Dom. des Chênes</i>	<b>2011</b>	29,40	<b>24,29</b>
<b>Porto "Blanc"</b>	<i>Quinta do Noval</i>		14,16	<b>11,71</b>
<b>Porto "Rubis Rouge"</b>	<i>Quinta do Noval</i>		14,16	<b>11,71</b>
<b>Porto "Tawny 10 ans"</b>	<i>Taylor's</i>		32,60	<b>26,94</b>
<b>Porto "Tawny 20 ans"</b>	<i>Taylor's</i>		70,96	<b>58,65</b>
<b>Porto "Late Bottled Vintage"</b>	<i>Taylor's</i>	<b>2017</b>	24,77	<b>20,47</b>
<b>Pineau des Charentes "Blanc"</b>	<i>Dom. Orignac</i>		26,12	<b>21,59</b>
<b>Sherry "Manzanilla"</b>	<i>Bodega La Guita</i>		15,09	<b>12,47</b>

# Apéritifs

TVAC HTVA

## Champagne

---

<b>Champagne "Réserve" Brut</b> 60 % Pinot Meunier - 40 % Chardonnay	<i>Dom. Monthuys Père &amp; Fils</i>	32,53	<b>26,88</b>
<b>Champagne "Réserve" Brut 37,5 cl</b> 60 % Pinot Meunier - 40 % Chardonnay	<i>Dom. Monthuys Père &amp; Fils</i>	20,64	<b>17,06</b>
<b>Champagne "Réserve" Brut 1,5 l</b> 60 % Pinot Meunier - 40 % Chardonnay	<i>Dom. Monthuys Père &amp; Fils</i>	71,11	<b>58,76</b>
<b>Champagne "Blanc de Blancs" Brut</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. Monthuys Père &amp; Fils</i>	43,56	<b>36,00</b>
<b>Champagne "Rosé" Brut</b> 70 % Chardonnay - 20 % Pinot Meunier - 10 % Pinot Noir	<i>Dom. Monthuys Père &amp; Fils</i>	41,78	<b>34,53</b>
<b>Champagne "Côte 204" Brut</b> 50 % Pinot Meunier - 25 % Chardonnay - 25 % Pinot Noir	<i>Dom. Lété-Vautrain</i>	33,95	<b>28,06</b>
<b>Champagne "Millésimé" Brut</b> 40 % Chardonnay - 40 % Pinot Meunier - 20 % Pinot Noir	<i>Dom. Lété-Vautrain</i>	<b>2014</b> 42,56	<b>35,18</b>
<b>Champagne "Cuvée de Réserve" Brut</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Gallimard Père &amp; Fils</i>	38,29	<b>31,65</b>
<b>Champagne "Cuvée de Réserve" Brut 37,5 cl</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Gallimard Père &amp; Fils</i>	20,93	<b>17,29</b>
<b>Champagne "Cuvée de Réserve" Brut 1,5 l</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Gallimard Père &amp; Fils</i>	84,63	<b>69,94</b>
<b>Champagne "Cuvée de Réserve" Brut 3 l</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Gallimard Père &amp; Fils</i>	248,26	<b>205,18</b>
<b>Champagne "Grande Réserve Chardonnay" Brut</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. Gallimard Père &amp; Fils</i>	42,63	<b>35,24</b>
<b>Champagne "Les Meurgers" Extra Brut</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Gallimard Père &amp; Fils</i>	45,41	<b>37,53</b>
<b>Champagne "Quintessence" Extra Brut</b> 100 % Chardonnay vieilli en fût de chêne	<i>Dom. Gallimard Père &amp; Fils</i>	52,03	<b>43,00</b>
<b>Champagne "Amphoressence" Brut Nature</b> 50 % Chardonnay - 50 % Pinot Noir vieillis en amphore	<i>Dom. Gallimard Père &amp; Fils</i>	66,55	<b>55,00</b>
<b>Champagne "Rosé" Brut</b> 80 % Pinot Noir - 20 % Chardonnay	<i>Dom. Gallimard Père &amp; Fils</i>	42,63	<b>35,24</b>
<b>Champagne "Brut Premier" Brut</b> 40 % Pinot Noir - 40 % Chardonnay - 20 % Pinot Meunier	<i>Dom. Louis Roederer</i>	62,58	<b>51,72</b>
<b>Champagne "Brut Premier" Brut 37,5 cl</b> 40 % Pinot Noir - 40 % Chardonnay - 20 % Pinot Meunier	<i>Dom. Louis Roederer</i>	32,20	<b>26,61</b>
<b>Champagne "Cristal" Brut</b> 55 % Pinot Noir - 45 % Chardonnay	<i>Dom. Louis Roederer</i>	<b>2014</b> 308,95	<b>255,33</b>

# Apéritifs

TVAC HTVA

## Champagne

---

<b>Champagne "Special Cuvée" Brut</b> 60 % Pinot Noir - 25 % Chardonnay - 15 % Pinot Meunier	<i>Dom. Bollinger</i>		0,00	<b>0,00</b>
<b>Champagne "Grande Année" Brut</b> 80 % Pinot Noir - 20 % Chardonnay	<i>Dom. Bollinger</i>	<b>2012</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Champagne "Fidèle" Brut **BIO</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Vouette &amp; Sorbée</i>		76,80	<b>63,47</b>
<b>Champagne "Fidèle" Brut **BIO 1,5 l</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Vouette &amp; Sorbée</i>		170,33	<b>140,76</b>
<b>Champagne "Blanc d'Argile" Brut **BIO</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. Vouette &amp; Sorbée</i>		99,58	<b>82,29</b>
<b>Champagne "Blanc d'Argile" Brut **BIO 1,5 l</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. Vouette &amp; Sorbée</i>		212,96	<b>176,00</b>
<b>Champagne "Sobre" Brut **BIO</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. Vouette &amp; Sorbée</i>	<b>2014</b>	136,52	<b>112,82</b>
<b>Champagne "Extrait" Brut **BIO</b> 60 % Pinot Noir - 40 % Chardonnay	<i>Dom. Vouette &amp; Sorbée</i>	<b>2014</b>	158,44	<b>130,94</b>
<b>Champagne "Rosé de Saignée" Brut **BIO</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Vouette &amp; Sorbée</i>		124,20	<b>102,65</b>

# Vins Blancs

TVAC HTVA

## Bordeaux

---

### Sec

<b>Bordeaux</b> 65 % Sauvignon - 35 % Semillon	<i>Ch. Argadens</i>	<b>2023</b>	11,25	<b>9,29</b>
<b>Bordeaux</b> 65 % Sauvignon - 35 % Semillon	<i>Ch. Argadens</i>	<b>2020</b>	11,03	<b>9,12</b>
<b>Vin de France</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. de l'A</i>	<b>2022</b>	99,36	<b>82,12</b>
<b>Bordeaux "Vin Blanc de Palmer"</b> 34 % Muscadelle - 33 % Lauzet - 33 % Sauvignon Gris	<i>Ch. Palmer</i>	<b>2020</b>	283,14	<b>234,00</b>
<b>Bordeaux "Vin Blanc de Palmer"</b> 34 % Muscadelle - 33 % Lauzet - 33 % Sauvignon Gris	<i>Ch. Palmer</i>	<b>2019</b>	275,60	<b>227,76</b>
<b>Sainte-Foy Bordeaux "Cuvée des Demoiselles"</b> 60 % Semillon - 40 % Sauvignon	<i>Ch. Hostens-Picant</i>	<b>2018</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Graves</b> 70 % Sauvignon - 30 % Semillon	<i>Ch. Crabitey</i>	<b>2022</b>	18,36	<b>15,18</b>
<b>Pessac-Léognan</b> 50 % Semillon - 50 % Sauvignon	<i>L'Abeille de Fieuzal</i>	<b>2018</b>	25,55	<b>21,12</b>
<b>Pessac-Léognan</b> 80 % Sauvignon - 20 % Semillon	<i>Le Comte de Malartic</i>	<b>2020</b>	29,40	<b>24,29</b>
<b>Pessac-Léognan</b> 65 % Sauvignon - 35 % Semillon	<i>Ch. Carbonnieux</i>	<b>2021</b>	48,04	<b>39,71</b>

### Moelleux

<b>Sauternes</b> 100 % Semillon	<i>Ch. Camperose du Hayot</i>	<b>2020</b>	23,42	<b>19,35</b>
<b>Sauternes 1er Grand Cru Classé</b> 94 % Semillon - 6 % Sauvignon	<i>Ch. Suduiraut</i>	<b>2016</b>	76,80	<b>63,47</b>

## Provence

---

<b>Bandol</b> 95 % Clairette - 5 % Bourboulenc	<i>Ch. Vannières</i>	<b>2022</b>	28,33	<b>23,41</b>
---	----------------------	-------------	-------	--------------

# Vins Blancs

TVAC HTVA

## Bourgogne

---

### Yonne

<b>Petit Chablis **BIO</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. de l'Enclos</i>	<b>2022</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Chablis **BIO</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. de l'Enclos</i>	<b>2022</b>	25,55	<b>21,12</b>
<b>Chablis "A l'Ouest" **BIO</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. de l'Enclos</i>	<b>2022</b>	28,40	<b>23,47</b>
<b>Chablis 1er Cru "Beuroy" **BIO</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. de l'Enclos</i>	<b>2021</b>	33,88	<b>28,00</b>
<b>Chablis 1er Cru "Vau de Vey" **BIO</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. de l'Enclos</i>	<b>2022</b>	38,36	<b>31,71</b>
<b>Chablis 1er Cru "La Fourchaume" **BIO</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. de l'Enclos</i>	<b>2022</b>	49,40	<b>40,82</b>
<b>Chablis Gr. Cru "Les Clos" **BIO</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. de l'Enclos</i>	<b>2021</b>	80,79	<b>66,76</b>

# Vins Blancs

			TVAC	HTVA
<b>Côte de Beaune</b>				
<b>Bourgogne "Chardonnay"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. F. Carillon</i>	<b>2021</b>	34,09	<b>28,18</b>
<b>Pernand-Vergelesses 1er Cru "Sous Frétille"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. Claudie Jobard</i>	<b>2022</b>	71,03	<b>58,71</b>
<b>Saint-Aubin 1er Cru "Les Murgers des Dents de Chien"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. G. Thomas et Filles</i>	<b>2021</b>	56,66	<b>46,82</b>
<b>Saint-Aubin 1er Cru "Les Frionnes"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. V. Latour</i>	<b>2022</b>	60,29	<b>49,82</b>
<b>Saint-Aubin 1er Cru "En Remilly"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. M. Colin</i>	<b>2022</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Saint-Aubin 1er Cru "Les Murgers des Dents de Chien"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. F. Carillon</i>	<b>2022</b>	92,46	<b>76,41</b>
<b>Meursault "Cuvée Saint Jean"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. V. Latour</i>	<b>2022</b>	69,40	<b>57,35</b>
<b>Meursault "Les Grands Charrons"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. V. Latour</i>	<b>2022</b>	78,22	<b>64,65</b>
<b>Chassagne-Montrachet</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. F. Pillot</i>	<b>2022</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Chassagne-Montrachet "Vieilles Vignes"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. Jouard</i>	<b>2023</b>	66,62	<b>55,06</b>
<b>Chassagne-Montrachet "Vieilles Vignes"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. J-M. Pillot</i>	<b>2022</b>	80,79	<b>66,76</b>
<b>Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. J-M. Pillot</i>	<b>2022</b>	118,08	<b>97,59</b>
<b>Puligny-Montrachet</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. F. Carillon</i>	<b>2022</b>	99,58	<b>82,29</b>
<b>Puligny-Montrachet "Les Enseignères"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. F. Carillon</i>	<b>2022</b>	109,47	<b>90,47</b>
<b>Puligny-Montrachet 1er Cru "La Garenne"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. G. Thomas et Filles</i>	<b>2020</b>	78,01	<b>64,47</b>
<b>Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Champs Gain"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. F. Carillon</i>	<b>2022</b>	142,14	<b>117,47</b>
<b>Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Combettes"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. F. Carillon</i>	<b>2022</b>	198,87	<b>164,35</b>
<b>Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Perrières"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. F. Carillon</i>	<b>2022</b>	198,87	<b>164,35</b>
<b>Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Folatières"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. F. Carillon</i>	<b>2022</b>	205,91	<b>170,18</b>



# Vins Blancs

TVAC HTVA

## *Côte Chalonnaise*

<b>Rully "Montagne la Folie" **BIO</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. Claudie Jobard</i>	<b>2023</b>	33,52	<b>27,71</b>
<b>Rully "En Villerrange" **BIO</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. Claudie Jobard</i>	<b>2022</b>	36,09	<b>29,82</b>
<b>Rully 1er Cru "Les Cloux"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. Claudie Jobard</i>	<b>2022</b>	47,97	<b>39,65</b>
<b>Montagny 1er Cru "Madeleine"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. Claudie Jobard</i>	<b>2022</b>	39,36	<b>32,53</b>

## *Maconnais*

<b>Macon-Vergisson "Sur la Roche"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. J. Saumaize</i>	<b>2023</b>	22,21	<b>18,35</b>
<b>Macon-Bussières "Montbrisons"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. J. Saumaize</i>	<b>2023</b>	22,56	<b>18,65</b>
<b>Saint-Véran "En Crèches"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. J. Saumaize</i>	<b>2023</b>	24,13	<b>19,94</b>
<b>Saint-Véran "En Crèches"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. J. Saumaize</i>	<b>2022</b>	22,56	<b>18,65</b>
<b>Saint-Véran "Les Cras"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. J. Saumaize</i>	<b>2022</b>	28,33	<b>23,41</b>
<b>Viré-Clessé "Quintaine" **BIO</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. Guillemot - Michel</i>	<b>2022</b>	33,81	<b>27,94</b>
<b>Viré-Clessé "Quintaine" 1,5 l **BIO</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. Guillemot - Michel</i>	<b>2022</b>	71,11	<b>58,76</b>
<b>Pouilly-Fuissé "Les Vieilles Vignes"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. J. Saumaize</i>	<b>2023</b>	32,60	<b>26,94</b>
<b>Pouilly-Fuissé "Les Vieilles Vignes"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. J. Saumaize</i>	<b>2021</b>	31,25	<b>25,82</b>
<b>Pouilly-Fuissé "Le Haut de la Roche"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. J. Saumaize</i>	<b>2021</b>	32,46	<b>26,82</b>
<b>Pouilly-Fuissé 1er Cru</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. J. Saumaize</i>	<b>2021</b>	34,02	<b>28,12</b>

# Vins Blancs

TVAC HTVA

## Vallée du Rhône

---

<b>Vin de France "Secret de Famille"</b> 100 % Viognier	<i>Dom. Paul Jaboulet Aîné</i>	<b>2023</b>	10,89	<b>9,00</b>
<b>IGP - Collines Rhodaniennes "Blanc d'Ogier"</b> 50 % Viognier - 25 % Marsanne - 25 % Roussanne	<i>Dom. S. Ogier</i>	<b>2022</b>	21,00	<b>17,35</b>
<b>IGP - Collines Rhodaniennes "Viognier de Rosine"</b> 100 % Viognier	<i>Dom. S. Ogier</i>	<b>2022</b>	32,39	<b>26,76</b>

## Côtes du Rhône Septentrionales

<b>Crozes-Hermitage "Dom. La Mule Blanche" **BIO</b> 50 % Marsanne - 50 % Roussanne	<i>Dom. Paul Jaboulet Aîné</i>	<b>2021</b>	41,85	<b>34,59</b>
<b>Crozes-Hermitage **BIO</b> 80 % Marsanne - 20 % Roussanne	<i>Dom. Combier</i>	<b>2023</b>	32,31	<b>26,71</b>
<b>Crozes-Hermitage "Clos des Grives" **BIO</b> 100 % Roussanne	<i>Dom. Combier</i>	<b>2022</b>	58,08	<b>48,00</b>
<b>Saint-Joseph "Le Passage"</b> 100 % Marsanne	<i>Dom. S. Ogier</i>	<b>2022</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Condrieu "La Combe de Mallevall"</b> 100 % Viognier	<i>Dom. S. Ogier</i>	<b>2022</b>	60,64	<b>50,12</b>
<b>Condrieu "Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay"</b> 100 % Viognier	<i>Dom. S. Ogier</i>	<b>2019</b>	93,53	<b>77,29</b>
<b>Hermitage "Le Chevalier de Stérinberg" **BIO</b> 65 % Marsanne - 35 % Roussanne	<i>Dom. Paul Jaboulet Aîné</i>	<b>2018</b>	66,62	<b>55,06</b>

## Côtes du Rhône Méridionales

<b>Côtes du Rhône "Parallèle 45" **BIO</b> 38 % Viognier - 33 % Grenache Blanc - 12 % Marsanne - 10 % Roussanne - 7 % Clairette	<i>Dom. Paul Jaboulet Aîné</i>	<b>2023</b>	11,82	<b>9,76</b>
<b>Côtes du Rhône "Le Temps est Venue"</b> 30 % Grenache Blanc - 30 % Roussanne - 20 % Viognier - 10 % Marsanne - 5 % Bourboulenc - 5 % Clairette	<i>Dom. S. Ogier</i>	<b>2023</b>	15,37	<b>12,71</b>
<b>Vin de France "Stella Ducit" **BIO</b> 100 % Clairette	<i>Famille Isabel Ferrando</i>	<b>2021</b>	18,36	<b>15,18</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape "Vieilles Vignes" **BIO</b> 40 % Grenache Blanc - 40 % Bourboulenc - 10 % Clairette - 10 % Roussanne	<i>Dom. Le Prieuré des Papes</i>	<b>2023</b>	44,06	<b>36,41</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape "Vieilles Vignes" **BIO</b> 40 % Grenache Blanc - 40 % Bourboulenc - 10 % Clairette - 10 % Roussanne	<i>Dom. Le Prieuré des Papes</i>	<b>2022</b>	42,63	<b>35,24</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape **BIO</b> 60 % Clairette - 40 % Roussanne	<i>Famille Isabel Ferrando</i>	<b>2021</b>	90,75	<b>75,00</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape "Vieilles Clairettes" 1,5 l **BIO</b> 100 % Clairette	<i>Famille Isabel Ferrando</i>	<b>2020</b>	327,20	<b>270,41</b>

# Vins Blancs

TVAC HTVA

## Val de Loire

---

<b>Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie **BIO</b> 100 % Melon de Bourgogne	<i>Dom. de la Pépière</i>	<b>2023</b>	13,45	<b>11,12</b>
<b>Muscadet de Sèvre-et-Maine "Clisson" **BIO</b> 100 % Melon de Bourgogne	<i>Dom. de la Pépière</i>	<b>2022</b>	23,56	<b>19,47</b>
<b>Muscadet de Sèvre-et-Maine "Clisson" **BIO</b> 100 % Melon de Bourgogne	<i>Dom. de la Pépière</i>	<b>2020</b>	22,42	<b>18,53</b>
<b>Touraine "Sauvignon" **BIO</b> 100 % Sauvignon	<i>Terres de l'Aumonier</i>	<b>2023</b>	12,74	<b>10,53</b>
<b>Touraine "Chenin Cuvée Henri" **BIO</b> 100 % Chenin	<i>Dom. de l'Aumonier</i>	<b>2022</b>	15,02	<b>12,41</b>
<b>Saint-Pourçain "Aurence" **BIO</b> 70 % Chardonnay - 30 % Tressaillier	<i>Dom. des Béroies</i>	<b>2023</b>	18,43	<b>15,24</b>
<b>IGP Val de Loire "Tressaille" **BIO</b> 100 % Tressaillier	<i>Dom. des Béroies</i>	<b>2023</b>	19,43	<b>16,06</b>
<b>IGP Val de Loire "Autochtone" **BIO</b> 100 % Tressaillier	<i>Dom. des Béroies</i>	<b>2022</b>	46,55	<b>38,47</b>
<b>Vouvray sec "Arpent"</b> 100 % Chenin	<i>Dom. S. Brunet</i>	<b>2023</b>	16,80	<b>13,88</b>
<b>Vouvray sec "Renaissance" **BIO</b> 100 % Chenin	<i>Dom. S. Brunet</i>	<b>2022</b>	21,28	<b>17,59</b>
<b>Anjou</b> 100 % Chenin	<i>Dom. T. Boudignon</i>	<b>2022</b>	35,45	<b>29,29</b>
<b>Anjou 1,5 l</b> 100 % Chenin	<i>Dom. T. Boudignon</i>	<b>2022</b>	75,38	<b>62,29</b>
<b>Anjou "A François(e)"</b> 100 % Chenin	<i>Dom. T. Boudignon</i>	<b>2021</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Savennières "Le Clos de Frémine"</b> 100 % Chenin	<i>Dom. T. Boudignon</i>	<b>2022</b>	66,76	<b>55,18</b>
<b>Savennières "Le Clos de Frémine"</b> 100 % Chenin	<i>Dom. T. Boudignon</i>	<b>2021</b>	65,41	<b>54,06</b>
<b>Savennières "Clos de la Hutte"</b> 100 % Chenin	<i>Dom. T. Boudignon</i>	<b>2021</b>	89,61	<b>74,06</b>
<b>Savennières "Clos de la Hutte"</b> 100 % Chenin	<i>Dom. T. Boudignon</i>	<b>2020</b>	86,69	<b>71,65</b>
<b>Saumur "L'Insolite" **BIO</b> 100 % Chenin	<i>Dom. des Roches Neuves</i>	<b>2023</b>	30,53	<b>25,24</b>
<b>Saumur "Clos Roman" **BIO</b> 100 % Chenin	<i>Dom. des Roches Neuves</i>	<b>2022</b>	71,11	<b>58,76</b>
<b>Saumur "Clos Roman" **BIO</b> 100 % Chenin	<i>Dom. des Roches Neuves</i>	<b>2019</b>	70,89	<b>58,59</b>
<b>Reuilly "La Raie"</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. C. Lafond</i>	<b>2023</b>	16,51	<b>13,65</b>
<b>Reuilly "Le Clos des Messieurs"</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. C. Lafond</i>	<b>2022</b>	18,43	<b>15,24</b>

# Vins Blancs

TVAC HTVA

## Val de Loire

<b>Menetou-Salon "Morogues" **BIO</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. Pellé</i>	<b>2023</b>	21,92	<b>18,12</b>
<b>Menetou-Salon "Les Blanchais" **BIO</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. Pellé</i>	<b>2022</b>	26,12	<b>21,59</b>
<b>Menetou-Salon "Les Blanchais" **BIO</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. Pellé</i>	<b>2021</b>	26,12	<b>21,59</b>
<b>Sancerre "La Reine Blanche"</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. J. Reverdy</i>	<b>2023</b>	22,06	<b>18,24</b>
<b>Sancerre "La Reine Blanche" 37,5 cl</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. J. Reverdy</i>	<b>2023</b>	11,82	<b>9,76</b>
<b>Sancerre "La Croix au Garde" **BIO</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. Pellé</i>	<b>2023</b>	23,42	<b>19,35</b>
<b>Sancerre **BIO</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. Vacheron</i>	<b>2022</b>	34,09	<b>28,18</b>
<b>Sancerre 37,5 cl **BIO</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. Vacheron</i>	<b>2022</b>	19,36	<b>16,00</b>
<b>Sancerre "Les Romains" **BIO</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. Vacheron</i>	<b>2022</b>	58,93	<b>48,71</b>
<b>Pouilly-Fumé "La Moynerie"</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. M. Redde &amp; Fils</i>	<b>2022</b>	24,13	<b>19,94</b>
<b>Pouilly-Fumé "La Moynerie" 37,5 cl</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. M. Redde &amp; Fils</i>	<b>2021</b>	13,59	<b>11,24</b>
<b>Pouilly-Fumé "La Moynerie" 1,5 l</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. M. Redde &amp; Fils</i>	<b>2021</b>	49,61	<b>41,00</b>
<b>Pouilly-Fumé "La Moynerie" 1,5 l</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. M. Redde &amp; Fils</i>	<b>2019</b>	48,83	<b>40,35</b>
<b>Pouilly-Fumé "Barre à Mine"</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. M. Redde &amp; Fils</i>	<b>2022</b>	60,93	<b>50,35</b>
<b>Pouilly-Fumé "Barre à Mine" 1,5 l</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. M. Redde &amp; Fils</i>	<b>2020</b>	120,93	<b>99,94</b>
<b>Pouilly-Fumé "Majorum"</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. M. Redde &amp; Fils</i>	<b>2020</b>	67,69	<b>55,94</b>
<b>Vin de France "Pur Sang"</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. D. Dagueneau</i>	<b>2020</b>	133,46	<b>110,29</b>
<b>Vin de France "Buisson Renard"</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. D. Dagueneau</i>	<b>2020</b>	137,80	<b>113,88</b>
<b>Vin de France "Silex"</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. D. Dagueneau</i>	<b>2020</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Vin de France "XXI"</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. D. Dagueneau</i>	<b>2021</b>	151,46	<b>125,18</b>
<b>Vin de France "Memento Mori"</b> 100 % Sauvignon	<i>Dom. D. Dagueneau</i>	<b>2018</b>	1 231,14	<b>1 017,47</b>

# Vins Blancs

TVAC HTVA

## Sud-Ouest

---

<b>VDP des Côtes de Gascogne "Chardonnay"</b> 100 % Chardonnay	<i>Dom. Pellehaut</i>	<b>2023</b>	10,39	<b>8,59</b>
<b>VDP des Côtes de Gascogne "Eté Gascon"</b> 70 % Gros Manseng - 10 % Petit Manseng - 20 % Chardonnay	<i>Dom. Pellehaut</i>	<b>2023</b>	10,53	<b>8,71</b>
<b>Vin de France "Les Pièces Longues" **BIO</b> 100 % Chenin	<i>Mas del Périé</i>	<b>2023</b>	24,56	<b>20,29</b>
<b>Vin de France Orange "Orange Voilée" **BIO</b> 100 % Chenin	<i>Mas del Périé</i>	<b>2023</b>	35,52	<b>29,35</b>
<b>Jurançon Sec **BIO</b> 50 % Gros Manseng - 20 % Petit Courbu - 20 % Camaralet - 10 % Petit Manseng	<i>Dom. Castéra</i>	<b>2022</b>	18,15	<b>15,00</b>
<b>Jurançon Sec "Tauzy" **BIO</b> 50 % Petit Manseng - 25 % Gros Manseng - 25 % Petit Courbu	<i>Dom. Castéra</i>	<b>2022</b>	28,19	<b>23,29</b>
<b>Jurançon Sec "Tauzy" **BIO</b> 60 % Petit Manseng - 30 % Petit Courbu - 10 % Gros Manseng	<i>Dom. Castéra</i>	<b>2021</b>	22,63	<b>18,71</b>
<b>VDF "Mémòria" **BIO</b> 60 % Gros Manseng - 40 % Petit Manseng	<i>Dom. Castéra</i>	<b>2022</b>	26,90	<b>22,24</b>
<b>Jurançon Moelleux **BIO</b> 80 % Petit Manseng - 20 % Gros Manseng	<i>Dom. Castéra</i>	<b>2021</b>	19,86	<b>16,41</b>
<b>Jurançon Moelleux "Caubeigt" **BIO</b> 100 % Petit Manseng	<i>Dom. Castéra</i>	<b>2022</b>	32,39	<b>26,76</b>
<b>Jurançon Moelleux "Caubeigt" **BIO</b> 100 % Petit Manseng	<i>Dom. Castéra</i>	<b>2021</b>	26,26	<b>21,71</b>
<b>Jurançon Moelleux "Quintessence" 37,5 cl</b> 100 % Petit Manseng	<i>Dom. Cauhapé</i>	<b>2006</b>	72,60	<b>60,00</b>

# Vins Blancs

TVAC HTVA

## Languedoc-Roussillon

---

### Languedoc

<b>IGP Cévennes "Les Alisiers" **BIO</b> 50 % Viognier - 20 % Vermentino - 20 % Sauvignon - 10 % Chardonnay	<i>Dom. Le Sollier</i>	<b>2022</b>	12,31	<b>10,18</b>
<b>IGP Pays d'Hérault "Parenthèse" **BIO</b> 70 % Chardonnay - 20 % Viognier - 10 % Sauvignon	<i>Dom. Parpalhòl</i>	<b>2023</b>	11,82	<b>9,76</b>
<b>IGP Pays d'Hérault "Les Agrunelles" **BIO</b> 50 % Roussanne - 50 % Grenache Blanc	<i>Mas Haut-Buis</i>	<b>2021</b>	23,77	<b>19,65</b>
<b>Corbières "La Bégou" **BIO</b> 50 % Grenache Gris - 40 % Grenache Blanc - 10 % Carignan Gris	<i>Dom. Maxime Magnon</i>	<b>2021</b>	35,23	<b>29,12</b>
<b>Vin de France **BIO</b> 20 % Carignan Blanc - 20 % Clairette - 20 % Grenache Gris - 20 % Malvoisie - 20 % Chenin	<i>Clos des Reboussiers, Ch. Peyrus</i>	<b>2020</b>	21,78	<b>18,00</b>
<b>Vin de France **BIO</b> 80 % Terret Gris - 10 % Roussanne - 10 % Viognier	<i>Dom. L. Barral</i>	<b>2019</b>	32,03	<b>26,47</b>

### Roussillon

<b>Côtes du Roussillon "Les Sorbiers"</b> 50 % Grenache - 50 % Macabeu	<i>Dom. des Chênes</i>	<b>2021</b>	15,59	<b>12,88</b>
---	------------------------	-------------	-------	--------------

# Vins Blancs

TVAC HTVA

## Alsace

<b>Alsace "Lune à Boire" LB24 **BIO</b> Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Sylvaner, Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>		17,01	<b>14,06</b>
<b>Pinot Blanc "Kritt" **BIO</b> 50 % Pinot Blanc - 50 % Pinot Auxerrois	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>	<b>2022</b>	22,56	<b>18,65</b>
<b>Pinot Blanc "Kritt" **BIO 1,5 l</b> 50 % Pinot Blanc - 50 % Pinot Auxerrois	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>	<b>2022</b>	45,41	<b>37,53</b>
<b>Riesling "Au Dessus de la Loi" **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>	<b>2022</b>	24,98	<b>20,65</b>
<b>Riesling "Au Dessus de la Loi" **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>	<b>2021</b>	23,56	<b>19,47</b>
<b>Alsace Grand Cru "Wiebelsberg" **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>	<b>2017</b>	52,31	<b>43,24</b>
<b>Alsace Grand Cru "Kastelberg" **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>	<b>2020</b>	88,12	<b>72,82</b>
<b>Pinot Gris "Lerchenberg" **BIO</b> 100 % Pinot Gris	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>	<b>2022</b>	26,90	<b>22,24</b>
<b>Pinot Gris "Lerchenberg" **BIO</b> 100 % Pinot Gris	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>	<b>2020</b>	22,35	<b>18,47</b>
<b>Alsace Grand Cru "Moenchberg" **BIO</b> 100 % Pinot Gris	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>	<b>2018</b>	70,89	<b>58,59</b>
<b>Clos du Val d'Eléon **BIO</b> 50 % Riesling - 50 % Pinot Gris	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>	<b>2018</b>	26,83	<b>22,18</b>
<b>Stierkopf **BIO</b> 60 % Riesling - 40 % Pinot Blanc	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>	<b>2018</b>	24,70	<b>20,41</b>
<b>Gewurztraminer "Sélect. de Grains Nobles" 37,5 cl</b> 100 % Gewurztraminer	<i>Dom. Hugel &amp; Fils</i>	<b>2002</b>	55,73	<b>46,06</b>
<b>Gewurztraminer "Sélect. de Grains Nobles"</b> 100 % Gewurztraminer	<i>Dom. Hugel &amp; Fils</i>	<b>2005</b>	130,75	<b>108,06</b>
<b>Gewurztraminer "Sélect. de Grains Nobles" 37,5 cl</b> 100 % Gewurztraminer	<i>Dom. Hugel &amp; Fils</i>	<b>2005</b>	66,48	<b>54,94</b>

# Vins Blancs

TVAC HTVA

## ITALIA

---

### *Piemonte*

<b>Gavi **BIO</b> 100 % Cortese	<i>Ottosoldi</i>	<b>2023</b>	20,71	<b>17,12</b>
<b>Langhe Arneis</b> 100 % Arneis	<i>Ugo Lequio</i>	<b>2022</b>	19,86	<b>16,41</b>
<b>Langhe Chardonnay "Elioro" **BIO</b> 100 % Chardonnay	<i>Cordero di Montezemolo</i>	<b>2021</b>	52,60	<b>43,47</b>

### *Toscana*

<b>Vernaccia di San Gimignano **BIO</b> 100 % Vernaccia	<i>Fattoria San Donato</i>	<b>2022</b>	12,74	<b>10,53</b>
<b>Vernaccia di San Gimignano 37,5 cl **BIO</b> 100 % Vernaccia	<i>Fattoria San Donato</i>	<b>2020</b>	7,47	<b>6,18</b>
<b>Toscana Vermentino **BIO</b> 100 % Vermentino	<i>Fattoria San Donato</i>	<b>2023</b>	15,02	<b>12,41</b>

### *Umbria*

<b>Spoletto Trebbiano Spoletino</b> 100 % Trebbiano Spoletino	<i>Azienda Agraria Perticaia</i>	<b>2023</b>	16,94	<b>14,00</b>
<b>Spoletto Trebbiano Spoletino</b> 100 % Trebbiano Spoletino	<i>Azienda Agraria Perticaia</i>	<b>2022</b>	16,44	<b>13,59</b>

### *Lazio*

<b>Lazio "Capolemole" **BIO</b> 100 % Bellone	<i>Azienda Agricola M. Carpineti</i>	<b>2023</b>	15,59	<b>12,88</b>
<b>Lazio "Collesanti" **BIO</b> 100 % Bellone	<i>Azienda Agricola M. Carpineti</i>	<b>2022</b>	17,65	<b>14,59</b>
<b>Lazio "NZÙ" **BIO</b> 100 % Bellone	<i>Azienda Agricola M. Carpineti</i>	<b>2020</b>	35,30	<b>29,18</b>



# Vins Blancs

**TVAC HTVA**

## *Abruzzo*

<b>Trebbiano d'Abruzzo "Prope"</b> 100 % Trebbiano	<i>Velenosi</i>	<b>2022</b>	12,03	<b>9,94</b>
<b>Colli Aprutini Pecorino "Prope"</b> 100 % Pecorino	<i>Velenosi</i>	<b>2023</b>	12,74	<b>10,53</b>

## *Marche*

<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico</b> 100 % Verdicchio	<i>Velenosi</i>	<b>2022</b>	11,89	<b>9,82</b>
---	-----------------	-------------	-------	-------------

## *Puglia*

<b>Salento Fiano "Segreto di Bianca" **BIO</b> 100 % Fiano	<i>Masseria Cuturi</i>	<b>2022</b>	13,81	<b>11,41</b>
---	------------------------	-------------	-------	--------------

## *Sicilia*

<b>Terre Siciliane Chardonnay "Gerbino" **BIO</b> 100 % Chardonnay	<i>Di Giovanna</i>	<b>2023</b>	12,46	<b>10,29</b>
<b>Sicilia Grillo "Vurria" **BIO</b> 100 % Grillo	<i>Di Giovanna</i>	<b>2022</b>	15,45	<b>12,76</b>

# Vins Blancs

			TVAC	HTVA
<b>Veneto - Friuli - Venezia Giulia</b>				
<b>Soave</b> 100 % Garganega	<i>Azienda Agricola Tamellini</i>	<b>2023</b>	12,74	<b>10,53</b>
<b>Soave Classico "Le Bine de Costiola"</b> 100 % Garganega	<i>Azienda Agricola Tamellini</i>	<b>2023</b>	17,65	<b>14,59</b>
<b>Lugana **BIO</b> 100 % Turbiana	<i>Marangona</i>	<b>2023</b>	16,30	<b>13,47</b>
<b>Lugana "Tre Campane" **BIO</b> 100 % Turbiana	<i>Marangona</i>	<b>2022</b>	19,50	<b>16,12</b>
<b>Lugana "Tre Campane" **BIO</b> 100 % Turbiana	<i>Marangona</i>	<b>2021</b>	17,94	<b>14,82</b>
<b>Venezia Pinot Grigio</b> 100 % Pinot Grigio	<i>Azienda Agricola Ai Galli</i>	<b>2023</b>	9,89	<b>8,18</b>
<b>Venezia Traminer "Aromatico"</b> 100 % Traminer	<i>Azienda Agricola Ai Galli</i>	<b>2023</b>	13,81	<b>11,41</b>
<b>Venezia Chardonnay "Selezione"</b> 100 % Chardonnay	<i>Azienda Agricola Ai Galli</i>	<b>2023</b>	14,09	<b>11,65</b>
<b>Friuli Pinot Grigio "Grivò"</b> 100 % Pinot Grigio	<i>Volpe Pasini</i>	<b>2023</b>	16,58	<b>13,71</b>
<b>Friuli Friulano</b> 100 % Friulano	<i>Volpe Pasini</i>	<b>2022</b>	16,58	<b>13,71</b>
<b>Venezia Giulia Ribolla Gialla</b> 100 % Ribolla Gialla	<i>Volpe Pasini</i>	<b>2022</b>	16,58	<b>13,71</b>
<b>Friuli Colli Orientali Sauvignon "Zuc di Volpe"</b> 100 % Sauvignon	<i>Volpe Pasini</i>	<b>2021</b>	31,25	<b>25,82</b>
<b>Collio Pinot Bianco</b> 100 % Pinot Bianco	<i>Mario Schiopetto</i>	<b>2021</b>	29,75	<b>24,59</b>
<b>Collio Pinot Grigio</b> 100 % Pinot Grigio	<i>Mario Schiopetto</i>	<b>2021</b>	29,75	<b>24,59</b>
<b>Collio Friulano</b> 100 % Friulano	<i>Mario Schiopetto</i>	<b>2021</b>	29,75	<b>24,59</b>
<b>Friuli "Amrità"</b> 95 % Chardonnay - 5 % Friulano	<i>Mario Schiopetto</i>	<b>2021</b>	90,68	<b>74,94</b>
<b>Collio "Mario Schiopetto"</b> 95 % Friulano - 5 % Riesling	<i>Mario Schiopetto</i>	<b>2021</b>	90,68	<b>74,94</b>
<b>Collio "Mario Schiopetto"</b> 95 % Friulano - 5 % Riesling	<i>Mario Schiopetto</i>	<b>2020</b>	82,42	<b>68,12</b>

# Vins Blancs

TVAC HTVA

## ESPAÑA

---

### *País Vasco - Pays Basque*

<b>Getariako Txakolina "Hika"</b> 90 % Hondarrabi Zuri - 5 % Chardonnay - 5 % Petit Courbu	<i>Hika Bodega</i>	<b>2022</b>	14,09	<b>11,65</b>
<b>Getariako Txakolina "Bilduma"</b> 85 % Hondarrabi Zuri - 10 % Chardonnay - 5 % Hondarrabi Zuri Zerratia	<i>Hika Bodega</i>	<b>2020</b>	23,99	<b>19,82</b>

### *Galicia*

<b>Rias Baixas "Xión"</b> 100 % Albariño	<i>Attis Bodega y Viñedos</i>	<b>2023</b>	18,08	<b>14,94</b>
<b>Rias Baixas "Lías Finas"</b> 100 % Albariño	<i>Attis Bodega y Viñedos</i>	<b>2023</b>	21,28	<b>17,59</b>
<b>Rias Baixas "Embaixador"</b> 100 % Albariño	<i>Attis Bodega y Viñedos</i>	<b>2019</b>	32,67	<b>27,00</b>
<b>Rias Baixas "Mar"</b> 100 % Albariño	<i>Attis Bodega y Viñedos</i>	<b>2022</b>	83,63	<b>69,12</b>

### *Castilla y León*

<b>Bierzo</b> 100 % Godello	<i>Sangarida</i>	<b>2022</b>	16,01	<b>13,24</b>
<b>Bierzo "La Guiana"</b> 100 % Godello	<i>Sangarida</i>	<b>2021</b>	45,48	<b>37,59</b>
<b>Rueda "Menade" **BIO</b> 100 % Verdejo	<i>Bodegas Menade</i>	<b>2023</b>	12,74	<b>10,53</b>
<b>Vino de la Tierra de Castilla y León "La Misión" **BIO</b> 100 % Verdejo	<i>Bodegas Menade</i>	<b>2021</b>	30,53	<b>25,24</b>
<b>Vino de la Tierra de Castilla y León "Dulce" 50 cl **BIO</b> 100 % Sauvignon	<i>Bodegas Menade</i>	<b>2023</b>	14,02	<b>11,59</b>
<b>Vino de la Tierra de Castilla y León "Adorado" 1,5 l **BIO</b> 100 % Verdejo	<i>Bodegas Menade</i>		110,75	<b>91,53</b>

### *Rioja*

<b>Rioja "La Bastid"</b> 70 % Viura - 30 % Garnacha Blanca	<i>Olivier Rivière. Vinos</i>	<b>2022</b>	25,48	<b>21,06</b>
<b>Rioja "Mirando al Sur"</b> 100 % Viura	<i>Olivier Rivière. Vinos</i>	<b>2020</b>	71,11	<b>58,76</b>

### *Catalunya*

<b>Dolç de Neu 37,5 cl **BIO</b> 100 % Pansa Blanca ( Xarel-lo )	<i>Alta Alella S.L.</i>	<b>2017</b>	22,71	<b>18,76</b>
---	-------------------------	-------------	-------	--------------

# Vins Blancs

TVAC HTVA

## DEUTSCHLAND

---

### Rheinhessen

<b>Grüner Sylvaner Trocken **BIO</b> 100 % Grüner Sylvaner	<i>Weingut Battenfeld Spanier</i>	<b>2022</b>	15,45	<b>12,76</b>
<b>Weissburgunder "R" Trocken **BIO</b> 100 % Weissburgunder	<i>Weingut Battenfeld Spanier</i>	<b>2023</b>	18,43	<b>15,24</b>
<b>Riesling "Eisquell" Trocken **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Battenfeld Spanier</i>	<b>2023</b>	15,59	<b>12,88</b>
<b>VDP. Erste Lage Riesling "Mölsheim" Trocken **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Battenfeld Spanier</i>	<b>2021</b>	32,67	<b>27,00</b>
<b>VDP. Erste Lage Riesling "Mölsheim" Trocken **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Battenfeld Spanier</i>	<b>2018</b>	42,42	<b>35,06</b>
<b>VDP. Grosse Lage Riesling "Kirchenstück" Trocken **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Battenfeld Spanier</i>	<b>2022</b>	67,76	<b>56,00</b>
<b>VDP. Grosse Lage Riesling "Zellerweg A S H" Trocken **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Battenfeld Spanier</i>	<b>2022</b>	99,43	<b>82,18</b>
<b>Riesling "Frauenberg" Auslese **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Battenfeld Spanier</i>	<b>2015</b>	45,13	<b>37,29</b>

### Rheingau

<b>VDP. Ortswein Riesling "Hallgarten Alte Reben" **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Peter Jakob Kühn</i>	<b>2023</b>	25,41	<b>21,00</b>
<b>VDP. Ortswein Riesling "Hallgarten Alte Reben" **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Peter Jakob Kühn</i>	<b>2021</b>	24,98	<b>20,65</b>
<b>VDP. Ortswein Riesling "Oestrich Quarzit" **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Peter Jakob Kühn</i>	<b>2023</b>	26,90	<b>22,24</b>
<b>VDP. Erste Lage Riesling "Oestricher Klosterberg" **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Peter Jakob Kühn</i>	<b>2022</b>	43,63	<b>36,06</b>
<b>VDP. Erste Lage Riesling "Hallgartener Hendelberg" **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Peter Jakob Kühn</i>	<b>2022</b>	50,46	<b>41,71</b>
<b>VDP. Erste Lage Riesling "Hallgartener Hendelberg" **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Peter Jakob Kühn</i>	<b>2021</b>	48,12	<b>39,76</b>
<b>VDP. Gr. Lage Riesling "Lenchen" Spätlese **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Peter Jakob Kühn</i>	<b>2021</b>	34,09	<b>28,18</b>
<b>VDP. Gr. Lage Riesling "Doosberg" Trocken **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Peter Jakob Kühn</i>	<b>2022</b>	83,85	<b>69,29</b>

### Mosel

<b>Riesling Qualitätswein Trocken **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Sybille Kuntz</i>	<b>2023</b>	19,86	<b>16,41</b>
<b>Riesling Kabinett Trocken **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Sybille Kuntz</i>	<b>2018</b>	23,77	<b>19,65</b>
<b>Riesling Spätlese "Niederberg-Helden" Trocken **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Sybille Kuntz</i>	<b>2017</b>	39,08	<b>32,29</b>
<b>Riesling Auslese "Niederberg-Helden" Feinherb **BIO</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Sybille Kuntz</i>	<b>2011</b>	68,19	<b>56,35</b>

# Vins Blancs

TVAC HTVA

## AUTRICHE

---

### Niederösterreich

<b>Grüner Veltliner "Weinviertel" Trocken</b> 100 % Grüner Veltliner	<i>Weingut Gerhard J. Lobner</i>	<b>2023</b>	13,74	<b>11,35</b>
<b>Grüner Veltliner "Weinviertel Mannersdorf" Trocken</b> 100 % Grüner Veltliner	<i>Weingut Gerhard J. Lobner</i>	<b>2022</b>	18,22	<b>15,06</b>
<b>Grüner Veltliner "Rochusberg" Trocken</b> 100 % Grüner Veltliner	<i>Weingut Gerhard J. Lobner</i>	<b>2020</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Riesling "Gelsenberg" Trocken</b> 100 % Riesling	<i>Weingut Gerhard J. Lobner</i>	<b>2022</b>	0,00	<b>0,00</b>

## PORTUGAL

---

<b>Dão **BIO</b> Malvasia Fina - Encruzado - Bical - Cerceal Branco - ...	<i>Casa de Mouraz</i>	<b>2023</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Dão **BIO</b> Malvasia Fina - Encruzado - Bical - Cerceal Branco - ...	<i>Casa de Mouraz</i>	<b>2021</b>	15,59	<b>12,88</b>

## MAROC

---

<b>Meknès "Blanc de Baccari" **BIO</b> 100 % Rolle	<i>Dom. de Baccari</i>	<b>2023</b>	24,06	<b>19,88</b>
---	------------------------	-------------	-------	--------------

## LIBAN

---

<b>Békaa "B-Qā de Marsyas"</b> 80 % Sauvignon - 20 % Chardonnay	<i>Ch. Marsyas</i>	<b>2019</b>	19,57	<b>16,18</b>
<b>Békaa "Château Marsyas"</b> 70 % Chardonnay - 30 % Sauvignon	<i>Ch. Marsyas</i>	<b>2017</b>	24,77	<b>20,47</b>

# Vins Rosés

TVAC HTVA

## Champagne

---

<b>Rosé des Riceys</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Gallimard Père &amp; Fils</i>	<b>2022</b>	36,94	<b>30,53</b>
--	---------------------------------------	-------------	-------	--------------

## Loire

---

<b>Sancerre "Les Villots"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Reverdy</i>	<b>2023</b>	19,79	<b>16,35</b>
---	------------------------	-------------	-------	--------------

## Languedoc-Roussillon

---

<b>IGP Pays d'Oc "Elixir"</b> 100 % Syrah	<i>Bruno Andreu</i>	<b>2023</b>	12,74	<b>10,53</b>
--	---------------------	-------------	-------	--------------

## Provence

---

<b>Côteaux d'Aix en Provence "AIX"</b> 60 % Grenache - 20 % Syrah - 20 % Cinsault	<i>Maison Saint Aix</i>	<b>2023</b>	17,58	<b>14,53</b>
<b>Côteaux d'Aix en Provence "AIX" 1,5 l</b> 60 % Grenache - 20 % Syrah - 20 % Cinsault	<i>Maison Saint Aix</i>	<b>2023</b>	35,16	<b>29,06</b>
<b>Côteaux d'Aix en Provence "AIX" 3 l</b> 60 % Grenache - 20 % Syrah - 20 % Cinsault	<i>Maison Saint Aix</i>	<b>2023</b>	105,13	<b>86,88</b>
<b>Côteaux d'Aix en Provence "AIX" 6 l</b> 60 % Grenache - 20 % Syrah - 20 % Cinsault	<i>Maison Saint Aix</i>	<b>2023</b>	280,08	<b>231,47</b>
<b>Côteaux d'Aix en Provence "AIX" 15 l</b> 60 % Grenache - 20 % Syrah - 20 % Cinsault	<i>Maison Saint Aix</i>	<b>2023</b>	782,37	<b>646,59</b>
<b>Bandol</b> 40 % Mourvèdre - 30 % Grenache Noir - 30 % Cinsault	<i>Ch. Vannières</i>	<b>2022</b>	25,34	<b>20,94</b>

## Italie

---

<b>Sicilia "Gerbino" **BIO</b> 100 % Nero d'Avola	<i>Di Giovanna</i>	<b>2023</b>	11,96	<b>9,88</b>
<b>Cerasuolo d'Abruzzo "Prope"</b> 100 % Montepulciano	<i>Velenosi</i>	<b>2023</b>	12,74	<b>10,53</b>

## MAROC

---

<b>Meknès "Première de Baccari" **BIO</b> 60 % Cabernet Sauvignon - 30 % Grenache - 10 % Syrah	<i>Dom. de Baccari</i>	<b>2023</b>	19,36	<b>16,00</b>
---	------------------------	-------------	-------	--------------

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## Bordeaux

---

### *Bordeaux*

<b>Bordeaux</b> 87 % Merlot - 9 % Malbec - 4 % Cabernet Sauvignon	<i>Jade de Fleur de Lisse</i>	<b>2020</b>	11,10	<b>9,18</b>
<b>Bordeaux Supérieur</b> 63 % Merlot - 37 % Cabernet Sauvignon	<i>Ch. Argadens</i>	<b>2019</b>	11,03	<b>9,12</b>
<b>Bordeaux Supérieur 37,5 cl</b> 63 % Merlot - 37 % Cabernet Sauvignon	<i>Ch. Argadens</i>	<b>2019</b>	7,69	<b>6,35</b>

### *Graves - Pessac-Léognan*

<b>Graves</b> 60 % Merlot - 40 % Cabernet Sauvignon	<i>Ch. Crabitey</i>	<b>2018</b>	19,86	<b>16,41</b>
<b>Graves 37,5 cl</b> 60 % Merlot - 40 % Cabernet Sauvignon	<i>Ch. Crabitey</i>	<b>2015</b>	11,32	<b>9,35</b>
<b>Graves 1,5 l</b> 60 % Merlot - 40 % Cabernet Sauvignon	<i>Ch. Crabitey</i>	<b>2018</b>	42,28	<b>34,94</b>
<b>Pessac-Léognan</b> 60 % Cabernet Sauvignon - 35 % Merlot - 5% Cabernet Franc	<i>La Réserve de Malartic</i>	<b>2016</b>	34,09	<b>28,18</b>
<b>Pessac-Léognan</b> 65 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot - 5% Cabernet Franc	<i>Ch. de Fieuzal</i>	<b>2018</b>	60,93	<b>50,35</b>
<b>Pessac-Léognan</b> 65 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot - 5 % Petit Verdot	<i>Dom. De Chevalier</i>	<b>2016</b>	99,58	<b>82,29</b>

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## Bordeaux

---

### *Rive Droite*

<b>Sainte-Foy Bordeaux "Cuvée Valentine"</b> 60 % Merlot - 40 % Cabernet Franc	<i>Ch. Hostens-Picant</i>	<b>2016</b>	15,59	<b>12,88</b>
<b>Sainte-Foy Bordeaux</b> 56 % Merlot - 44 % Cabernet Franc	<i>Ch. Hostens-Picant</i>	<b>2018</b>	21,92	<b>18,12</b>
<b>Sainte-Foy Bordeaux 1,5 l</b> 56 % Merlot - 44 % Cabernet Franc	<i>Ch. Hostens-Picant</i>	<b>2018</b>	52,39	<b>43,29</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru</b> 90 % Merlot - 10 % Cabernet Sauvignon	<i>Ch. des Bardes</i>	<b>2020</b>	19,86	<b>16,41</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru</b> 88 % Merlot - 10 % Cabernet Sauvignon - 1 % Cabernet Franc - 1 % Carmenère	<i>Ch. Boutisse</i>	<b>2018</b>	32,67	<b>27,00</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru 37,5 cl</b> 88 % Merlot - 10 % Cabernet Sauvignon - 1 % Cabernet Franc - 1 % Carmenère	<i>Ch. Boutisse</i>	<b>2020</b>	16,51	<b>13,65</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru 1,5 l</b> 88 % Merlot - 10 % Cabernet Sauvignon - 1 % Cabernet Franc - 1 % Carmenère	<i>Ch. Boutisse</i>	<b>2018</b>	62,35	<b>51,53</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru</b> 95 % Merlot - 5 % Cabernet Franc	<i>Ch. Fleur de Lisse</i>	<b>2019</b>	34,02	<b>28,12</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru 1,5 l</b> 95 % Merlot - 5 % Cabernet Franc	<i>Ch. Fleur de Lisse</i>	<b>2019</b>	70,82	<b>58,53</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru **BIO</b> 95 % Merlot - 5 % Cabernet Franc	<i>Ch. Fonplégade</i>	<b>2015</b>	51,89	<b>42,88</b>
<b>Saint-Emilion Grand Cru</b> 80 % Merlot - 20 % Cabernet	<i>Ch. Villemaurine</i>	<b>2016</b>	63,99	<b>52,88</b>
<b>Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé</b> 75 % Merlot - 25 % Cabernet Franc	<i>Ch. La Gaffelière</i>	<b>2016</b>	99,58	<b>82,29</b>
<b>Lalande de Pomerol</b> 80 % Merlot - 10 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc	<i>Ch. Perron</i>	<b>2018</b>	22,71	<b>18,76</b>
<b>Lalande de Pomerol 1,5 l</b> 80 % Merlot - 10 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc	<i>Ch. Perron</i>	<b>2016</b>	43,99	<b>36,35</b>
<b>Castillon-Côtes de Bordeaux</b> 75 % Merlot - 25 % Cabernet Franc	<i>Dom. de l'A</i>	<b>2019</b>	46,91	<b>38,76</b>
<b>Castillon-Côtes de Bordeaux 1,5 l</b> 75 % Merlot - 25 % Cabernet Franc	<i>Dom. de l'A</i>	<b>2019</b>	99,43	<b>82,18</b>
<b>Castillon-Côtes de Bordeaux</b> 75 % Merlot - 25 % Cabernet Franc	<i>Dom. de l'A</i>	<b>2018</b>	45,27	<b>37,41</b>
<b>Castillon-Côtes de Bordeaux 1,5 l</b> 75 % Merlot - 25 % Cabernet Franc	<i>Dom. de l'A</i>	<b>2018</b>	96,23	<b>79,53</b>
<b>Castillon-Côtes de Bordeaux</b> 75 % Merlot - 25 % Cabernet Franc	<i>Dom. de l'A</i>	<b>2017</b>	43,99	<b>36,35</b>
<b>Castillon-Côtes de Bordeaux 1,5 l</b> 75 % Merlot - 25 % Cabernet Franc	<i>Dom. de l'A</i>	<b>2017</b>	93,53	<b>77,29</b>
<b>Pomerol</b> 88 % Merlot - 10 % Cabernet Franc - 2 % Malbec	<i>Ch. L'Enclos</i>	<b>2020</b>	45,41	<b>37,53</b>



# Vins Rouges

TVAC HTVA

## Bordeaux

---

### *Rive Gauche*

<b>Margaux</b> 50 % Cabernet Sauvignon - 45 % Merlot - 5 % Petit Verdot	<i>La Dame d'Angludet</i>	<b>2019</b>	35,52	<b>29,35</b>
<b>Margaux 37,5 cl</b> 50 % Cabernet Sauvignon - 45 % Merlot - 5 % Petit Verdot	<i>La Dame d'Angludet</i>	<b>2019</b>	18,43	<b>15,24</b>
<b>Margaux 1,5 l</b> 50 % Cabernet Sauvignon - 45 % Merlot - 5 % Petit Verdot	<i>La Dame d'Angludet</i>	<b>2019</b>	73,81	<b>61,00</b>
<b>Margaux</b> 50 % Cabernet Sauvignon - 40 % Merlot - 10 % Petit Verdot	<i>Ch. Angludet</i>	<b>2020</b>	63,99	<b>52,88</b>
<b>Margaux</b> 50 % Cabernet Sauvignon - 38 % Merlot - 12 % Petit Verdot	<i>Ch. Angludet</i>	<b>2010</b>	73,38	<b>60,65</b>
<b>Margaux **BIO</b> 53 % Merlot - 41 % Cabernet Sauvignon - 6 % Petit Verdot	<i>Alter Ego du Ch. Palmer</i>	<b>2019</b>	136,37	<b>112,71</b>
<b>Margaux **BIO</b> 54 % Merlot - 42 % Cabernet Sauvignon - 4 % Petit Verdot	<i>Ch. Palmer</i>	<b>2017</b>	369,83	<b>305,65</b>
<b>Margaux **BIO</b> 47 % Cabernet Sauvignon - 47 % Merlot - 6 % Petit Verdot	<i>Ch. Palmer</i>	<b>2016</b>	448,98	<b>371,06</b>
<b>Margaux 3 l **BIO</b> 47 % Cabernet Sauvignon - 47 % Merlot - 6 % Petit Verdot	<i>Ch. Palmer</i>	<b>2016</b>	2 412,88	<b>1 994,12</b>
<b>Margaux **BIO</b> 50 % Cabernet Sauvignon - 44 % Merlot - 6 % Petit Verdot	<i>Ch. Palmer</i>	<b>2015</b>	446,56	<b>369,06</b>
<b>Margaux **BIO</b> 49 % Cabernet Sauvignon - 45 % Merlot - 6 % Petit Verdot	<i>Ch. Palmer</i>	<b>2014</b>	345,35	<b>285,41</b>
<b>Saint-Julien</b> 70 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot	<i>Ch. du Glana</i>	<b>2019</b>	35,45	<b>29,29</b>
<b>Saint-Julien</b> 70 % Cabernet Sauvignon - 30 % Merlot	<i>Ch. du Glana</i>	<b>2018</b>	35,45	<b>29,29</b>
<b>Pauillac</b> 52 % Cabernet Sauvignon - 48 % Merlot	<i>Les Griffons de Pichon Baron</i>	<b>2018</b>	61,00	<b>50,41</b>
<b>Pauillac</b> 78 % Cabernet Sauvignon - 22 % Merlot	<i>Ch. Grand-Puy-Lacoste</i>	<b>2018</b>	103,78	<b>85,76</b>
<b>Saint-Estèphe</b> 60 % Cabernet Sauvignon - 40 % Merlot	<i>Frank Phélan</i>	<b>2019</b>	32,67	<b>27,00</b>
<b>Saint-Estèphe</b> 53 % Cabernet Sauvignon - 47 % Merlot	<i>Ch. Phélan-Ségur</i>	<b>2018</b>	70,89	<b>58,59</b>

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## Bourgogne

---

### *Côte Chalonnaise*

<b>Rully "La Chaume" **BIO</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Claudie Jobard</i>	<b>2022</b>	29,54	<b>24,41</b>
--	----------------------------	-------------	-------	--------------

### *Côte de Beaune*

<b>Santenay "Les Champs Claude"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J-M. Pillot</i>	<b>2022</b>	45,48	<b>37,59</b>
---	-------------------------	-------------	-------	--------------

<b>Santenay "Les Champs Claude"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J-M. Pillot</i>	<b>2020</b>	38,29	<b>31,65</b>
---	-------------------------	-------------	-------	--------------

<b>Chorey-les-Beaune</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Lécheneaut</i>	<b>2018</b>	36,73	<b>30,35</b>
--	------------------------	-------------	-------	--------------

<b>Chassagne-Montrachet "Vieilles Vignes"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Jouard</i>	<b>2022</b>	44,56	<b>36,82</b>
---	--------------------	-------------	-------	--------------

<b>Chassagne-Montrachet "Vieilles Vignes"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J-M. Pillot</i>	<b>2022</b>	61,00	<b>50,41</b>
---	-------------------------	-------------	-------	--------------

<b>Chassagne-Montrachet "Vieilles Vignes" 1,5 l</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J-M. Pillot</i>	<b>2022</b>	128,05	<b>105,82</b>
---	-------------------------	-------------	--------	---------------

<b>Chassagne-Montrachet "Vieilles Vignes" 1,5 l</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J-M. Pillot</i>	<b>2019</b>	107,90	<b>89,18</b>
---	-------------------------	-------------	--------	--------------

<b>Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J-M. Pillot</i>	<b>2022</b>	83,85	<b>69,29</b>
---	-------------------------	-------------	-------	--------------

<b>Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J-M. Pillot</i>	<b>2021</b>	78,79	<b>65,12</b>
---	-------------------------	-------------	-------	--------------

<b>Beaune 1er Cru "Les Epenottes"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Claudie Jobard</i>	<b>2021</b>	69,40	<b>57,35</b>
---	----------------------------	-------------	-------	--------------

<b>Pommard "Vieilles Vignes"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Claudie Jobard</i>	<b>2021</b>	60,86	<b>50,29</b>
--	----------------------------	-------------	-------	--------------

<b>Pommard 1er Cru "Les Charmots"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Claudie Jobard</i>	<b>2022</b>	85,06	<b>70,29</b>
---	----------------------------	-------------	-------	--------------

<b>Pommard 1er Cru "Les Charmots"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Claudie Jobard</i>	<b>2021</b>	76,02	<b>62,82</b>
---	----------------------------	-------------	-------	--------------

# Vins Rouges

			TVAC	HTVA
<b>Côte de Nuit</b>				
<b>Hautes-Côtes de Nuits</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Lécheneaut</i>	<b>2022</b>	35,52	<b>29,35</b>
<b>Chambolle-Musigny</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Confuron Cotetidot</i>	<b>2021</b>	69,11	<b>57,12</b>
<b>Chambolle-Musigny 1er Cru "Derrière la Grange"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Confuron Cotetidot</i>	<b>2021</b>	142,07	<b>117,41</b>
<b>Vosne Romanée</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Confuron Cotetidot</i>	<b>2021</b>	69,11	<b>57,12</b>
<b>Vosne Romanée 1er Cru "Les Suchots"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Confuron Cotetidot</i>	<b>2020</b>	133,24	<b>110,12</b>
<b>Nuits-St-Georges "Aux Chouillet Vieilles Vignes"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Lécheneaut</i>	<b>2021</b>	67,48	<b>55,76</b>
<b>Nuits-St-Georges</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Confuron Cotetidot</i>	<b>2021</b>	69,11	<b>57,12</b>
<b>Nuits-St-Georges</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Confuron Cotetidot</i>	<b>2020</b>	65,34	<b>54,00</b>
<b>Nuits-St-Georges 1er Cru "Aux vigneronnes"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Confuron Cotetidot</i>	<b>2020</b>	126,55	<b>104,59</b>
<b>Nuits-St-Georges 1er Cru "Aux vigneronnes"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Confuron Cotetidot</i>	<b>2019</b>	123,78	<b>102,29</b>
<b>Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes "Les Corvées"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. M. Guillard</i>	<b>2022</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Gevrey-Chambertin 1er Cru "Les Corbeaux"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. M. Guillard</i>	<b>2022</b>	61,00	<b>50,41</b>
<b>Gevrey-Chambertin 1er Cru "Craipillot"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Confuron Cotetidot</i>	<b>2020</b>	126,55	<b>104,59</b>
<b>Gevrey-Chambertin 1er Cru "Craipillot"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Confuron Cotetidot</i>	<b>2019</b>	120,07	<b>99,24</b>
<b>Gevrey-Chambertin 1er Cru "Petite Chapelle"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Confuron Cotetidot</i>	<b>2020</b>	137,44	<b>113,59</b>
<b>Gevrey-Chambertin 1er Cru "Lavaux St.Jacques"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Confuron Cotetidot</i>	<b>2020</b>	140,50	<b>116,12</b>
<b>Echezeaux Grand Cru</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Confuron Cotetidot</i>	<b>2021</b>	213,32	<b>176,29</b>
<b>Clos Vougeot Grand Cru</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Confuron Cotetidot</i>	<b>2021</b>	213,32	<b>176,29</b>

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## Vallée du Rhône

---

IGP - Collines Rhodaniennes 100 % Syrah	Dom. Combier	2023	14,73	12,18
IGP - Collines Rhodaniennes "Syrah d'Ogier" 100 % Syrah	Dom. S. Ogier	2021	18,43	15,24
IGP - Collines Rhodaniennes "La Rosine" 100 % Syrah	Dom. S. Ogier	2021	29,75	24,59

## Côtes du Rhône Septentrionales

Crozes-Hermitage "Laurent Combier" 100 % Syrah	Dom. Combier	2022	21,78	18,00
Crozes-Hermitage "Laurent Combier" 37,5 cl 100 % Syrah	Dom. Combier	2022	13,31	11,00
Crozes-Hermitage **BIO 100 % Syrah	Dom. Combier	2021	26,98	22,29
Crozes-Hermitage 1,5 l **BIO 100 % Syrah	Dom. Combier	2021	65,13	53,82
Crozes-Hermitage 1,5 l **BIO 100 % Syrah	Dom. Combier	2020	65,13	53,82
Crozes-Hermitage "Cap Nord" **BIO 100 % Syrah	Dom. Combier	2022	43,56	36,00
Crozes-Hermitage "Cap Nord" 1,5 l **BIO 100 % Syrah	Dom. Combier	2022	98,08	81,06
Crozes-Hermitage "Clos des Grives" **BIO 100 % Syrah	Dom. Combier	2022	58,08	48,00
Crozes-Hermitage "Clos des Grives" 1,5 l **BIO 100 % Syrah	Dom. Combier	2022	126,62	104,65
Crozes-Hermitage "Clos des Grives" 3 l **BIO 100 % Syrah	Dom. Combier	2020	253,32	209,35
Saint-Joseph **BIO 100 % Syrah	Dom. Combier	2021	29,32	24,24
Saint-Joseph "Le Passage" 100 % Syrah	Dom. S. Ogier	2021	39,29	32,47
Côte Rôtie "Mon Village" 97 % Syrah - 3 % Viognier	Dom. S. Ogier	2021	81,78	67,59
Côte Rôtie "La Viallière" 100 % Syrah	Dom. S. Ogier	2016	163,49	135,12
Côte Rôtie "Le Champon" 100 % Syrah	Dom. S. Ogier	2010	241,86	199,88
Côte Rôtie "Belle Hélène" 100 % Syrah	Dom. S. Ogier	2019	490,48	405,35
Côte Rôtie "Belle Hélène" 100 % Syrah	Dom. S. Ogier	2018	496,38	410,24
Côte Rôtie "Coffret des 9 Lieux-dits" 100 % Syrah	Dom. S. Ogier	2019	1 848,74	1 527,88
Côte Rôtie "Coffret des 9 Lieux-dits" 100 % Syrah	Dom. S. Ogier	2018	1 561,47	1 290,47
Hermitage "La Chapelle" **BIO 100 % Syrah	Dom. Paul Jaboulet Aîné	2017	225,63	186,47

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## Côtes du Rhône Méridionales

<b>IGP Coteaux du Pont du Gard "Les Grimaudes" **BIO</b> 60 % Grenache Noir - 20 % Syrah - 20 % Mourvèdre	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>	<b>2021</b>	14,16	<b>11,71</b>
<b>IGP Coteaux du Pont du Gard "Les Perrières" **BIO</b> 80 % Syrah - 20 % Carignan	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>	<b>2021</b>	19,57	<b>16,18</b>
<b>Côtes du Rhône "Parallèle 45" **BIO</b> 48 % Grenache - 35 % Syrah - 8 % Carignan - 5 % Mourvèdre - 4 % Marselan	<i>Dom. Paul Jaboulet Aîné</i>	<b>2021</b>	11,82	<b>9,76</b>
<b>Côtes du Rhône</b> 70 % Grenache Noir - 20 % Carignan - 10 % Syrah	<i>Dom. E. Balme</i>	<b>2022</b>	13,45	<b>11,12</b>
<b>Côtes du Rhône "Le Temps est Venu"</b> 50 % Grenache Noir - 50 % Syrah	<i>Dom. S. Ogier</i>	<b>2022</b>	15,37	<b>12,71</b>
<b>Côtes du Rhône "Beatus Ille" **BIO</b> 85 % Grenache Noir - 15 % Cinsault	<i>Famille Isabel Ferrando</i>	<b>2021</b>	26,05	<b>21,53</b>
<b>Rasteau</b> 60 % Grenache Noir - 20 % Syrah - 10 % Carignan - 10 % Mourvèdre	<i>Dom. E. Balme</i>	<b>2021</b>	19,29	<b>15,94</b>
<b>Vacqueyras "Vieilles Vignes"</b> 55 % Grenache Noir - 35 % Syrah - 10 % Mourvèdre	<i>Dom. La Bouïssière</i>	<b>2020</b>	25,13	<b>20,76</b>
<b>Gigondas</b> 75 % Grenache Noir - 25 % Syrah	<i>Dom. La Bouïssière</i>	<b>2020</b>	27,83	<b>23,00</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape "Vieilles Vignes" **BIO</b> 70 % Grenache Noir - 20 % Syrah - 10 % Mourvèdre	<i>Dom. Le Prieuré des Papes</i>	<b>2021</b>	42,42	<b>35,06</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape "Vieilles Vignes" **BIO</b> 70 % Grenache Noir - 20 % Syrah - 10 % Mourvèdre	<i>Dom. Le Prieuré des Papes</i>	<b>2020</b>	41,21	<b>34,06</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape "La Bessade" **BIO</b> 100 % Grenache Noir	<i>Dom. Le Prieuré des Papes</i>	<b>2020</b>	73,17	<b>60,47</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape **BIO</b> 85 % Grenache Noir - 5 % Cinsault - 5 % Syrah - 5 % Mourvèdre	<i>Famille Isabel Ferrando</i>	<b>2020</b>	90,75	<b>75,00</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape "Colombis" **BIO</b> 100 % Grenache Noir	<i>Famille Isabel Ferrando</i>	<b>2020</b>	164,56	<b>136,00</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape "Colombis" **BIO</b> 100 % Grenache Noir	<i>Dom. Saint Préfert</i>	<b>2019</b>	124,56	<b>102,94</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape "Colombis" **BIO</b> 100 % Grenache Noir	<i>Dom. Saint Préfert</i>	<b>2017</b>	124,56	<b>102,94</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape "Collection Charles Giraud" **BIO</b> 60 % Grenache Noir - 40 % Mourvèdre	<i>Dom. Saint Préfert</i>	<b>2019</b>	124,56	<b>102,94</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape "Collection Charles Giraud" **BIO</b> 60 % Grenache Noir - 40 % Mourvèdre	<i>Dom. Saint Préfert</i>	<b>2017</b>	124,56	<b>102,94</b>
<b>Châteauneuf-du-Pape "F601" **BIO</b> 100 % Cinsault	<i>Famille Isabel Ferrando</i>	<b>2020</b>	651,26	<b>538,24</b>

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## Languedoc-Roussillon

---

### Roussillon

<b>Côtes du Roussillon - Villages "Les Grands Mères"</b> 50 % Carignan - 30 % Grenache Noir - 20 % Syrah	<i>Dom. des Chênes</i>	<b>2021</b>	13,17	<b>10,88</b>
---	------------------------	-------------	-------	--------------

### Languedoc

<b>IGP Cévennes "Terre Ronde" **BIO</b> 60 % Syrah - 20 % Grenache Noir - 20 % Cinsault	<i>Dom. Le Sollier</i>	<b>2020</b>	11,82	<b>9,76</b>
--	------------------------	-------------	-------	-------------

<b>IGP Coteaux de Béziers "Préface" **BIO</b> 60 % Cabernet Sauvignon - 40 % Syrah	<i>Dom. Parpalhòl</i>	<b>2019</b>	13,59	<b>11,24</b>
---	-----------------------	-------------	-------	--------------

<b>IGP Pays d'Hérault "Princesses" **BIO</b> 55 % Syrah - 30 % Cabernet Sauvignon - 15 % Grenache Noir	<i>Dom. Parpalhòl</i>	<b>2021</b>	16,94	<b>14,00</b>
---	-----------------------	-------------	-------	--------------

<b>Terrasses du Larzac "Les Carlines" **BIO</b> 45 % Grenache Noir - 40 % Syrah - 15 % Carignan	<i>Mas Haut-Buis</i>	<b>2022</b>	17,01	<b>14,06</b>
--	----------------------	-------------	-------	--------------

<b>Terrasses du Larzac "Les Carlines" **BIO</b> 45 % Grenache Noir - 40 % Syrah - 15 % Carignan	<i>Mas Haut-Buis</i>	<b>2020</b>	15,45	<b>12,76</b>
--	----------------------	-------------	-------	--------------

<b>Terrasses du Larzac "Costa Caoude" **BIO</b> 50 % Grenache Noir - 50 % Carignan	<i>Mas Haut-Buis</i>	<b>2020</b>	27,62	<b>22,82</b>
---	----------------------	-------------	-------	--------------

<b>Terrasses du Larzac "Costa Caoude" **BIO</b> 50 % Grenache Noir - 50 % Carignan	<i>Mas Haut-Buis</i>	<b>2019</b>	27,62	<b>22,82</b>
---	----------------------	-------------	-------	--------------

<b>Pic Saint-Loup **BIO</b> 80 % Syrah - 20 % Grenache Noir	<i>Clos des Reboussiers, Ch. Peyrus</i>	<b>2019</b>	0,00	<b>0,00</b>
--	---	-------------	------	-------------

<b>Minervois "Arbalète et Coquelicots" **BIO</b> 80 % Grenache Noir - 20 % Syrah	<i>Dom. Jean-Baptiste Senat</i>	<b>2023</b>	15,59	<b>12,88</b>
---	---------------------------------	-------------	-------	--------------

<b>Minervois "La Nine" **BIO</b> 50 % Carignan - 20 % Grenache Noir - 10 % Mourvèdre - 10 % Cinsault - 10 % Syrah	<i>Dom. Jean-Baptiste Senat</i>	<b>2021</b>	19,36	<b>16,00</b>
--	---------------------------------	-------------	-------	--------------

<b>Vin de France "Bombadilom" **BIO</b> 50 % Carignan - 50 % Grenache Noir	<i>Dom. Thomas Rouanet</i>	<b>2022</b>	18,43	<b>15,24</b>
---	----------------------------	-------------	-------	--------------

<b>Vin de France "Bombadilom" **BIO</b> 50 % Carignan - 50 % Grenache Noir	<i>Dom. Thomas Rouanet</i>	<b>2021</b>	18,29	<b>15,12</b>
---	----------------------------	-------------	-------	--------------

<b>Vin de France "Le Voltigeur" **BIO</b> 100 % Carignan	<i>Dom. Thomas Rouanet</i>	<b>2022</b>	21,21	<b>17,53</b>
---	----------------------------	-------------	-------	--------------

<b>Vin de France "Le Voltigeur" **BIO</b> 100 % Carignan	<i>Dom. Thomas Rouanet</i>	<b>2021</b>	21,07	<b>17,41</b>
---	----------------------------	-------------	-------	--------------

# Vins Rouges

			TVAC	HTVA
<b>Languedoc</b>				
<b>Corbières "Rozeta" **BIO</b> 35 % Carignan - 35 % Grenache Noir - 30 % Cinsault	<i>Dom. Maxime Magnon</i>	<b>2021</b>	31,25	<b>25,82</b>
<b>Corbières "Rozeta" 1,5 l **BIO</b> 35 % Carignan - 35 % Grenache Noir - 30 % Cinsault	<i>Dom. Maxime Magnon</i>	<b>2021</b>	66,83	<b>55,24</b>
<b>Corbières "Rozeta" 1,5 l **BIO</b> 35 % Carignan - 35 % Grenache Noir - 30 % Cinsault	<i>Dom. Maxime Magnon</i>	<b>2017</b>	56,09	<b>46,35</b>
<b>Corbières "Campagnès" **BIO</b> 100 % Carignan	<i>Dom. Maxime Magnon</i>	<b>2019</b>	32,53	<b>26,88</b>
<b>Corbières "Campagnès" 1,5 l **BIO</b> 100 % Carignan	<i>Dom. Maxime Magnon</i>	<b>2019</b>	68,26	<b>56,41</b>
<b>Faugères **BIO</b> 60 % Carignan - 30 % Grenache Noir - 10 % Cinsault	<i>Dom. Léon Barral</i>	<b>2020</b>	26,98	<b>22,29</b>
<b>Faugères **BIO</b> 60 % Carignan - 30 % Grenache Noir - 10 % Cinsault	<i>Dom. Léon Barral</i>	<b>2018</b>	26,98	<b>22,29</b>
<b>Faugères 1,5 l **BIO</b> 60 % Carignan - 30 % Grenache Noir - 10 % Cinsault	<i>Dom. Léon Barral</i>	<b>2015</b>	56,23	<b>46,47</b>
<b>Faugères "Jadis" **BIO</b> 50 % Carignan - 40 % Syrah - 10 % Grenache Noir	<i>Dom. Léon Barral</i>	<b>2020</b>	41,21	<b>34,06</b>
<b>Faugères "Jadis" **BIO</b> 50 % Carignan - 40 % Syrah - 10 % Grenache Noir	<i>Dom. Léon Barral</i>	<b>2018</b>	38,93	<b>32,18</b>
<b>Faugères "Jadis" **BIO</b> 50 % Carignan - 40 % Syrah - 10 % Grenache Noir	<i>Dom. Léon Barral</i>	<b>2017</b>	36,44	<b>30,12</b>
<b>Faugères "Valinière" **BIO</b> 80 % Mourvèdre - 20 % Syrah	<i>Dom. Léon Barral</i>	<b>2020</b>	58,22	<b>48,12</b>
<b>Faugères "Valinière" **BIO</b> 80 % Mourvèdre - 20 % Syrah	<i>Dom. Léon Barral</i>	<b>2017</b>	53,60	<b>44,29</b>

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## Provence

<b>IGP Méditerranée "Tradition" **BIO</b> 47 % Syrah - 43 % Grenache - 10 % Cabernet Sauvignon	<i>Dom. Richeaume</i>	<b>2021</b>	23,92	<b>19,76</b>
<b>IGP Méditerranée "Columelle" **BIO</b> 35 % Syrah - 35 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon	<i>Dom. Richeaume</i>	<b>2020</b>	37,79	<b>31,24</b>
<b>IGP Méditerranée "Columelle" **BIO</b> 35 % Syrah - 35 % Merlot - 30 % Cabernet Sauvignon	<i>Dom. Richeaume</i>	<b>2019</b>	36,94	<b>30,53</b>
<b>Bandol</b> 95 % Mourvèdre - 5 % Grenache Noir	<i>Ch. Vannières</i>	<b>2020</b>	29,82	<b>24,65</b>
<b>Bandol</b> 95 % Mourvèdre - 5 % Grenache Noir	<i>Ch. Vannières</i>	<b>2019</b>	28,40	<b>23,47</b>

## Beaujolais

<b>VDF "Raisins Gaulois"</b> 100 % Gamay	<i>Dom. M. Lapierre</i>	<b>2023</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Beaujolais</b> 100 % Gamay	<i>Dom. A. Foillard</i>	<b>2023</b>	18,36	<b>15,18</b>
<b>Beaujolais</b> 100 % Gamay	<i>Dom. M. Lapierre</i>	<b>2023</b>	23,56	<b>19,47</b>
<b>Beaujolais 1,5 l</b> 100 % Gamay	<i>Dom. M. Lapierre</i>	<b>2023</b>	51,18	<b>42,29</b>
<b>Brouilly</b> 100 % Gamay	<i>Dom. R. Rottiers</i>	<b>2022</b>	18,44	<b>15,24</b>
<b>Brouilly</b> 100 % Gamay	<i>Dom. A. Foillard</i>	<b>2022</b>	28,40	<b>23,47</b>
<b>Côte de Brouilly</b> 100 % Gamay	<i>Dom. A. Foillard</i>	<b>2022</b>	28,40	<b>23,47</b>
<b>Moulin-à-Vent **BIO</b> 100 % Gamay	<i>Dom. R. Rottiers</i>	<b>2022</b>	22,21	<b>18,35</b>
<b>Moulin-à-Vent "Dernier Souffle" **BIO</b> 100 % Gamay	<i>Dom. R. Rottiers</i>	<b>2022</b>	25,55	<b>21,12</b>
<b>Morgon "Javernières"</b> 100 % Gamay	<i>Dom. L. C. Desvignes</i>	<b>2022</b>	31,18	<b>25,76</b>
<b>Morgon "Côte du Py"</b> 100 % Gamay	<i>Dom. L. C. Desvignes</i>	<b>2022</b>	36,94	<b>30,53</b>
<b>Morgon "Javernières Aux Pierres"</b> 100 % Gamay	<i>Dom. L. C. Desvignes</i>	<b>2022</b>	39,57	<b>32,71</b>
<b>Morgon "Javernières Les Impénitents"</b> 100 % Gamay	<i>Dom. L. C. Desvignes</i>	<b>2022</b>	82,35	<b>68,06</b>
<b>Morgon "Vieilles Vignes"</b> 100 % Gamay	<i>Dom. M. Lapierre</i>	<b>2023</b>	28,90	<b>23,88</b>
<b>Morgon "Camille"</b> 100 % Gamay	<i>Dom. M. Lapierre</i>	<b>2023</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Morgon "Cuvée Marcel Lapierre"</b> 100 % Gamay	<i>Dom. M. Lapierre</i>	<b>2022</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Morgon "Cuvée Marcel Lapierre" 1,5 l</b> 100 % Gamay	<i>Dom. M. Lapierre</i>	<b>2022</b>	0,00	<b>0,00</b>



# Vins Rouges

TVAC HTVA

## Val de Loire

<b>Côtes Roannaise "Eclat de Granit" **BIO</b> 100 % Gamay St-Romain	<i>Dom. Sérol</i>	<b>2022</b>	17,94	<b>14,82</b>
<b>Côtes Roannaise "Oudan" **BIO</b> 100 % Gamay St-Romain	<i>Dom. Sérol</i>	<b>2021</b>	21,85	<b>18,06</b>
<b>Côtes Roannaise "Chez Muron" **BIO</b> 100 % Gamay St-Romain	<i>Dom. Sérol</i>	<b>2021</b>	36,80	<b>30,41</b>
<b>Touraine "Gamay" **BIO</b> 100 % Gamay	<i>Dom. de l'Aumonier</i>	<b>2022</b>	12,74	<b>10,53</b>
<b>Menetou-Salon "Morogues" **BIO</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Pellé</i>	<b>2023</b>	22,56	<b>18,65</b>
<b>Sancerre "Les Villots"</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Reverdy</i>	<b>2022</b>	21,28	<b>17,59</b>
<b>Sancerre "Les Villots" 37,5 cl</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. J. Reverdy</i>	<b>2020</b>	11,25	<b>9,29</b>
<b>Sancerre "La Croix au Garde" **BIO</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Pellé</i>	<b>2022</b>	23,42	<b>19,35</b>
<b>Sancerre **BIO</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Vacheron</i>	<b>2022</b>	40,43	<b>33,41</b>
<b>Sancerre 37,5 cl **BIO</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Vacheron</i>	<b>2022</b>	22,56	<b>18,65</b>
<b>Sancerre "Les Belles Dames" **BIO</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. Vacheron</i>	<b>2019</b>	66,27	<b>54,76</b>
<b>Chinon "La Cuisine de ma Mère" **BIO</b> 100 % Cabernet Franc	<i>Dom. N. Grosbois</i>	<b>2023</b>	15,52	<b>12,82</b>
<b>Chinon "Gabare" **BIO</b> 100 % Cabernet Franc	<i>Dom. N. Grosbois</i>	<b>2021</b>	29,75	<b>24,59</b>
<b>Chinon "Clos du Noyer" **BIO</b> 100 % Cabernet Franc	<i>Dom. N. Grosbois</i>	<b>2017</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Chinon "Clôture" **BIO</b> 100 % Cabernet Franc	<i>Dom. N. Grosbois</i>	<b>2018</b>	56,87	<b>47,00</b>
<b>Saumur-Champigny "Les Roches" **BIO</b> 100 % Cabernet Franc	<i>Dom. des Roches Neuves</i>	<b>2022</b>	19,43	<b>16,06</b>
<b>Saumur-Champigny "Terres Chaudes" **BIO</b> 100 % Cabernet Franc	<i>Dom. des Roches Neuves</i>	<b>2022</b>	30,53	<b>25,24</b>
<b>Saumur-Champigny "Terres Chaudes" **BIO</b> 100 % Cabernet Franc	<i>Dom. des Roches Neuves</i>	<b>2019</b>	29,54	<b>24,41</b>
<b>Saumur-Champigny "La Marginale" **BIO</b> 100 % Cabernet Franc	<i>Dom. des Roches Neuves</i>	<b>2022</b>	41,21	<b>34,06</b>
<b>Saumur-Champigny "La Marginale" **BIO</b> 100 % Cabernet Franc	<i>Dom. des Roches Neuves</i>	<b>2019</b>	40,43	<b>33,41</b>
<b>Saumur-Champigny "Les Mémoires" **BIO</b> 100 % Cabernet Franc	<i>Dom. des Roches Neuves</i>	<b>2022</b>	49,61	<b>41,00</b>
<b>Saumur-Champigny "Les Mémoires" **BIO</b> 100 % Cabernet Franc	<i>Dom. des Roches Neuves</i>	<b>2019</b>	47,97	<b>39,65</b>
<b>Saumur-Champigny "Franc de Pied" **BIO</b> 100 % Cabernet Franc	<i>Dom. des Roches Neuves</i>	<b>2022</b>	43,84	<b>36,24</b>

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## Alsace

---

<b>Lune à Boire **BIO</b> 100 % Pinot Noir	<i>Dom. M. Kreydenweiss</i>	<b>2022</b>	23,99	<b>19,82</b>
---	-----------------------------	-------------	-------	--------------

## Sud-Ouest

---

<b>Vin de France "You Fuck My Wine" **BIO</b> Jurançon Noir - Malbec - Merlot - Valdiguié	<i>Mas del Périé</i>	<b>2023</b>	16,30	<b>13,47</b>
<b>Vin de France "You Fuck My Wine" **BIO 1,5 l</b> Jurançon Noir - Malbec - Merlot - Valdiguié	<i>Mas del Périé</i>	<b>2023</b>	33,88	<b>28,00</b>
<b>Cahors "Le Pur Fruit du Causse" **BIO</b> 100 % Malbec	<i>Combel-La-Serre</i>	<b>2022</b>	12,74	<b>10,53</b>
<b>Cahors "Les Escures" **BIO</b> 100 % Malbec	<i>Mas del Périé</i>	<b>2023</b>	19,08	<b>15,76</b>
<b>Cahors "Les Escures" **BIO</b> 100 % Malbec	<i>Mas del Périé</i>	<b>2022</b>	18,43	<b>15,24</b>
<b>Cahors "La Roque" **BIO</b> 100 % Malbec	<i>Mas del Périé</i>	<b>2022</b>	23,99	<b>19,82</b>
<b>Cahors "Les Acacias" **BIO</b> 100 % Malbec	<i>Mas del Périé</i>	<b>2021</b>	34,95	<b>28,88</b>
<b>Cahors "Les Acacias" **BIO</b> 100 % Malbec	<i>Mas del Périé</i>	<b>2020</b>	32,46	<b>26,82</b>
<b>Cahors "Les Acacias" **BIO</b> 100 % Malbec	<i>Mas del Périé</i>	<b>2019</b>	32,60	<b>26,94</b>
<b>Cahors "Bloc B763" **BIO</b> 100 % Malbec	<i>Mas del Périé</i>	<b>2021</b>	66,83	<b>55,24</b>

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## ITALIE

---

### Piemonte

<b>Dolcetto d'Alba</b> 100 % Dolcetto	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2022</b>	17,01	<b>14,06</b>
<b>Monferrato "La Bernardina"</b> 100 % Freisa	<i>Azienda Agricola Accornero</i>	<b>2023</b>	17,01	<b>14,06</b>
<b>Grignolino del Monferrato "Bricco del Bosco Vigne Vecchie"</b> 100 % Grignolino	<i>Azienda Agricola Accornero</i>	<b>2017</b>	48,33	<b>39,94</b>
<b>Barbera "Campomoro"</b> 100 % Barbera	<i>Azienda Agricola Accornero</i>	<b>2023</b>	13,88	<b>11,47</b>
<b>Barbera del Monferrato "Giulin"</b> 100 % Barbera	<i>Azienda Agricola Accornero</i>	<b>2022</b>	18,43	<b>15,24</b>
<b>Barbera d'Alba</b> 100 % Barbera	<i>Cordero di Montezemolo</i>	<b>2021</b>	22,71	<b>18,76</b>
<b>Barbera d'Alba</b> 100 % Barbera	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2021</b>	29,40	<b>24,29</b>
<b>Barbera d'Alba 1,5 l</b> 100 % Barbera	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2021</b>	66,83	<b>55,24</b>
<b>Barbera d'Alba Superiore "Vigna Gallina"</b> 100 % Barbera	<i>Ugo Lequio</i>	<b>2017</b>	28,40	<b>23,47</b>
<b>Langhe Nebbiolo</b> 100 % Nebbiolo	<i>Ugo Lequio</i>	<b>2023</b>	25,55	<b>21,12</b>
<b>Nebbiolo d'Alba "Valmaggione"</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2021</b>	33,95	<b>28,06</b>
<b>Nebbiolo d'Alba "Valmaggione" 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2021</b>	76,16	<b>62,94</b>
<b>Nebbiolo d'Alba "Valmaggione" 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2020</b>	76,16	<b>62,94</b>
<b>Nebbiolo d'Alba "Valmaggione" SIBI ET PAUCIS</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2017</b>	46,91	<b>38,76</b>
<b>Nebbiolo d'Alba "Valmaggione" SIBI ET PAUCIS 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2017</b>	100,79	<b>83,29</b>
<b>Barbaresco</b> 100 % Nebbiolo	<i>Ugo Lequio</i>	<b>2020</b>	36,58	<b>30,24</b>
<b>Barbaresco "Gallina"</b> 100 % Nebbiolo	<i>Ugo Lequio</i>	<b>2018</b>	48,19	<b>39,82</b>
<b>Barbaresco "Gallina" 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Ugo Lequio</i>	<b>2016</b>	109,47	<b>90,47</b>
<b>Barbaresco "Gallina" Riserva</b> 100 % Nebbiolo	<i>Ugo Lequio</i>	<b>2019</b>	81,07	<b>67,00</b>

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## ITALIE

---

### Piemonte

<b>Barolo "Monfalletto" **BIO</b> 100 % Nebbiolo	<i>Cordero di Montezemolo</i>	<b>2020</b>	64,91	<b>53,65</b>
<b>Barolo "Enrico VI" **BIO</b> 100 % Nebbiolo	<i>Cordero di Montezemolo</i>	<b>2017</b>	98,08	<b>81,06</b>
<b>Barolo "Le Vigne"</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2019</b>	93,88	<b>77,59</b>
<b>Barolo "Le Vigne" 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2019</b>	196,30	<b>162,24</b>
<b>Barolo "Le Vigne" 3 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2019</b>	405,63	<b>335,24</b>
<b>Barolo "Le Vigne" 5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2019</b>	811,13	<b>670,35</b>
<b>Barolo "Le Vigne"</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2018</b>	93,88	<b>77,59</b>
<b>Barolo "Le Vigne" 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2018</b>	196,30	<b>162,24</b>
<b>Barolo "Le Vigne" 3 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2018</b>	405,63	<b>335,24</b>
<b>Barolo "Le Vigne" 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2017</b>	195,66	<b>161,71</b>
<b>Barolo "Le Vigne" 3 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2017</b>	405,21	<b>334,88</b>
<b>Barolo "Le Vigne" 3 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2014</b>	395,03	<b>326,47</b>
<b>Barolo "Le Vigne" SIBI ET PAUCIS</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2013</b>	139,43	<b>115,24</b>
<b>Barolo "Le Vigne" SIBI ET PAUCIS 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2013</b>	284,49	<b>235,12</b>
<b>Barolo "Le Vigne" SIBI ET PAUCIS 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2012</b>	284,49	<b>235,12</b>
<b>Barolo "Le Vigne" SIBI ET PAUCIS 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2011</b>	311,40	<b>257,35</b>
<b>Barolo "Le Vigne" SIBI ET PAUCIS 3 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2011</b>	631,90	<b>522,24</b>

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## ITALIE

---

### Piemonte

<b>Barolo "Aleste"</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2019</b>	108,05	<b>89,29</b>
<b>Barolo "Aleste" 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2019</b>	224,85	<b>185,82</b>
<b>Barolo "Aleste"</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2018</b>	108,05	<b>89,29</b>
<b>Barolo "Aleste" 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2018</b>	224,85	<b>185,82</b>
<b>Barolo "Aleste" 3 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2018</b>	465,07	<b>384,35</b>
<b>Barolo "Aleste"</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2017</b>	108,05	<b>89,29</b>
<b>Barolo "Aleste" 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2017</b>	224,21	<b>185,29</b>
<b>Barolo "Aleste" 3 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2017</b>	464,64	<b>384,00</b>
<b>Barolo "Aleste" 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2016</b>	280,22	<b>231,59</b>
<b>Barolo "Aleste"</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2014</b>	105,06	<b>86,82</b>
<b>Barolo "Aleste" 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2014</b>	218,80	<b>180,82</b>
<b>Barolo "Aleste" 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2013</b>	218,80	<b>180,82</b>
<b>Barolo "Aleste" SIBI ET PAUCIS</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2013</b>	149,33	<b>123,41</b>
<b>Barolo "Aleste" SIBI ET PAUCIS 1,5 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2013</b>	307,06	<b>253,76</b>
<b>Barolo "Aleste" SIBI ET PAUCIS 3 l</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2013</b>	638,95	<b>528,06</b>
<b>Barolo "Vite Talin"</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2017</b>	469,55	<b>388,06</b>
<b>Barolo "Vite Talin"</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2016</b>	426,99	<b>352,88</b>
<b>Barolo "Vite Talin"</b> 100 % Nebbiolo	<i>Luciano Sandrone</i>	<b>2014</b>	426,99	<b>352,88</b>

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## Umbria

<b>Umbria</b> 60 % Sangiovese - 25 % Merlot - 15 % Colorino	<i>Azienda Agraria Perticaia</i>	<b>2021</b>	12,74	<b>10,53</b>
<b>Montefalco</b> 70 % Sangiovese - 15 % Sagrantino - 15 % Colorino	<i>Azienda Agraria Perticaia</i>	<b>2019</b>	18,08	<b>14,94</b>
<b>Sagrantino di Montefalco</b> 100 % Sagrantino	<i>Azienda Agraria Perticaia</i>	<b>2015</b>	31,10	<b>25,71</b>
<b>Sagrantino di Montefalco</b> 100 % Sagrantino	<i>Azienda Agraria Perticaia</i>	<b>2013</b>	30,53	<b>25,24</b>

## Toscana

<b>Chianti Colli Senesi **BIO</b> 95 % Sangiovese - 5 % Cilieggiolo	<i>Fattoria San Donato</i>	<b>2020</b>	12,74	<b>10,53</b>
<b>Chianti Colli Senesi 37,5 cl **BIO</b> 95 % Sangiovese - 5 % Cilieggiolo	<i>Fattoria San Donato</i>	<b>2018</b>	7,47	<b>6,18</b>
<b>Chianti Classico **BIO</b> 90 % Sangiovese - 10 % Cabernet Sauvignon	<i>Renzo Marinai</i>	<b>2019</b>	28,40	<b>23,47</b>
<b>Chianti Classico 1,5 l **BIO</b> 90 % Sangiovese - 10 % Cabernet Sauvignon	<i>Renzo Marinai</i>	<b>2016</b>	0,00	<b>0,00</b>
<b>Chianti Classico Riserva **BIO</b> 90 % Sangiovese - 10 % Cabernet Sauvignon	<i>Renzo Marinai</i>	<b>2019</b>	41,21	<b>34,06</b>
<b>Chianti Classico Gran Selezione **BIO</b> 100 % Sangiovese	<i>Renzo Marinai</i>	<b>2018</b>	56,87	<b>47,00</b>
<b>Toscana "Poggio Ai Chiari"</b> 100 % Sangiovese	<i>Az. Agr. Colle Santa Mustiola</i>	<b>2011</b>	53,52	<b>44,24</b>
<b>Toscana "Poggio Ai Chiari" 1,5 l</b> 100 % Sangiovese	<i>Az. Agr. Colle Santa Mustiola</i>	<b>2011</b>	111,75	<b>92,35</b>
<b>Toscana "Conca d'Oro" **BIO</b> 100 % Cabernet Sauvignon	<i>Renzo Marinai</i>	<b>2016</b>	48,12	<b>39,76</b>
<b>Toscana "Collezione Privata" **BIO</b> 100 % Cabernet Sauvignon	<i>Renzo Marinai</i>	<b>2015</b>	56,87	<b>47,00</b>
<b>Rosso di Montalcino</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2021</b>	30,89	<b>25,53</b>
<b>Rosso di Montalcino</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2020</b>	29,25	<b>24,18</b>
<b>Brunello di Montalcino "Pelagrilli"</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2019</b>	63,99	<b>52,88</b>
<b>Brunello di Montalcino "Pelagrilli"</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2018</b>	56,87	<b>47,00</b>
<b>Brunello di Montalcino "Pelagrilli"</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2017</b>	55,16	<b>45,59</b>

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## Toscana

<b>Brunello di Montalcino "Vecchie Vigne"</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2019</b>	119,43	<b>98,71</b>
<b>Brunello di Montalcino "Vecchie Vigne"</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2018</b>	99,58	<b>82,29</b>
<b>Brunello di Montalcino "Vecchie Vigne"</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2017</b>	96,30	<b>79,59</b>
<b>Brunello di Montalcino "Vecchie Vigne"</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2016</b>	99,22	<b>82,00</b>
<b>Brunello di Montalcino "Vecchie Vigne"</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2015</b>	106,62	<b>88,12</b>
<b>Brunello di Montalcino "Vecchie Vigne" MUSEUM</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2011</b>	170,18	<b>140,65</b>
<b>Brunello di Montalcino "Vecchie Vigne" MUSEUM</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2010</b>	247,48	<b>204,53</b>
<b>Brunello di Montalcino Riserva "PS"</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2016</b>	197,44	<b>163,18</b>
<b>Brunello di Montalcino Riserva "PS" 1,5 l</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2016</b>	408,20	<b>337,35</b>
<b>Brunello di Montalcino Riserva "PS"</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2015</b>	198,72	<b>164,24</b>
<b>Brunello di Montalcino Riserva "PS" 1,5 l</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2015</b>	400,79	<b>331,24</b>
<b>Brunello di Montalcino Riserva "PS"</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2012</b>	184,85	<b>152,76</b>
<b>Brunello di Montalcino Riserva "PS" 1,5 l</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2012</b>	384,07	<b>317,41</b>
<b>Brunello di Montalcino Riserva "PS"</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2010</b>	212,96	<b>176,00</b>
<b>Brunello di Montalcino Riserva "PS" 1,5 l</b> 100 % Sangiovese	<i>Siro Pacenti</i>	<b>2010</b>	439,44	<b>363,18</b>
<b>Toscana "Massetino"</b> 90 % Merlot - 10 % Cabernet Franc	<i>Tenuta dell' Ornellaia</i>	<b>2022</b>	426,99	<b>352,88</b>
<b>Toscana "Massetino"</b> 97 % Merlot - 3 % Cabernet Franc	<i>Tenuta dell' Ornellaia</i>	<b>2021</b>	426,85	<b>352,76</b>
<b>Toscana "Masseto"</b> 100 % Merlot	<i>Tenuta dell' Ornellaia</i>	<b>2021</b>	1 061,53	<b>877,29</b>
<b>Toscana "Masseto" 1,5 l</b> 100 % Merlot	<i>Tenuta dell' Ornellaia</i>	<b>2021</b>	2 601,93	<b>2 150,35</b>
<b>Toscana "Masseto"</b> 100 % Merlot	<i>Tenuta dell' Ornellaia</i>	<b>2020</b>	1 094,55	<b>904,59</b>
<b>Toscana "Masseto" 1,5 l</b> 100 % Merlot	<i>Tenuta dell' Ornellaia</i>	<b>2020</b>	2 632,82	<b>2 175,88</b>
<b>Toscana "Masseto"</b> 100 % Merlot	<i>Tenuta dell' Ornellaia</i>	<b>2019</b>	1 067,08	<b>881,88</b>
<b>Toscana "Masseto"</b> 100 % Merlot	<i>Tenuta dell' Ornellaia</i>	<b>2018</b>	1 217,12	<b>1 005,88</b>
<b>Toscana "Masseto" 1,5 l</b> 100 % Merlot	<i>Tenuta dell' Ornellaia</i>	<b>2018</b>	2 812,89	<b>2 324,71</b>

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## Veneto - Venezia Giulia

<b>Venezia Giulia "Rivarossa"</b> 90 % Merlot - 10 % Cabernet Sauvignon	Mario Schiopetto	<b>2018</b>	29,11	<b>24,06</b>
<b>Venezia Giulia "Rivarossa"</b> 90 % Merlot - 10 % Cabernet Sauvignon	Mario Schiopetto	<b>2017</b>	26,05	<b>21,53</b>
<b>Venezia Giulia "Blumeri"</b> 50 % Merlot - 50 % Refosco dal Peduncolo	Mario Schiopetto	<b>2017</b>	41,21	<b>34,06</b>
<b>Valpolicella Classico</b> 45 % Corvina - 35 % Corvinone - 15 % Rondinella - 5 % Molinara	Rubinelli Vajol	<b>2022</b>	15,59	<b>12,88</b>
<b>Valpolicella Classico Superiore Ripasso</b> 50 % Corvina - 25 % Corvinone - 15 % Rondinella - 5 % Molinara - 5 % Oseleta	Rubinelli Vajol	<b>2018</b>	26,69	<b>22,06</b>
<b>Amarone della Valpolicella</b> 40 % Corvina - 40 % Corvinone - 10 % Rondinella - 5 % Molinara - 5 % Oseleta	Rubinelli Vajol	<b>2015</b>	55,09	<b>45,53</b>

## Lazio

<b>Lazio "Tufaliccio" **BIO</b> 50 % Cesanese - 50 % Montepulciano	Azienda Agricola M. Carpineti	<b>2023</b>	14,80	<b>12,24</b>
<b>Lazio "Capolemole" **BIO</b> 70 % Nero Buono - 30 % Montepulciano	Azienda Agricola M. Carpineti	<b>2020</b>	18,01	<b>14,88</b>
<b>Lazio "Apolide" **BIO</b> 100 % Nero Buono	Azienda Agricola M. Carpineti	<b>2017</b>	42,07	<b>34,76</b>

## Marche

<b>Rosso Piceno Superiore</b> 80 % Montepulciano - 20 % Sangiovese	Velenosi	<b>2021</b>	11,32	<b>9,35</b>
---	----------	-------------	-------	-------------

## Abruzzo

<b>Montepulciano d'Abruzzo "Prope"</b> 100 % Montepulciano	Velenosi	<b>2021</b>	12,31	<b>10,18</b>
---	----------	-------------	-------	--------------

## Puglia

<b>Salento Negroamaro "Zacinto" **BIO</b> 100 % Negroamaro	Masseria Cuturi	<b>2022</b>	13,88	<b>11,47</b>
<b>Salento Primitivo "Tumà" **BIO</b> 100 % Primitivo	Masseria Cuturi	<b>2022</b>	13,88	<b>11,47</b>
<b>Primitivo di Manduria "Chidro" **BIO</b> 100 % Primitivo	Masseria Cuturi	<b>2021</b>	21,28	<b>17,59</b>
<b>Primitivo di Manduria "Monte Diavoli" **BIO</b> 100 % Primitivo	Masseria Cuturi	<b>2020</b>	42,49	<b>35,12</b>

## Sicilia

<b>Terre Siciliane "Gerbino" **BIO</b> 70 % Syrah - 15 % Nero d'Avola - 15 % Merlot	Di Giovanna	<b>2021</b>	11,89	<b>9,82</b>
<b>Sicilia Nero d'Avola "Vurria" **BIO</b> 100 % Nero d'Avola	Di Giovanna	<b>2021</b>	15,23	<b>12,59</b>



# Vins Rouges

TVAC HTVA

## ESPAGNE

---

### Priorat

<b>Priorat "Riu"</b> 40 % Garnacha - 30 % Syrah - 30 % Samso	<i>L'Infernal</i>	<b>2019</b>	25,55	<b>21,12</b>
<b>Priorat "Riu"</b> 40 % Garnacha - 30 % Syrah - 30 % Samso	<i>L'Infernal</i>	<b>2018</b>	25,55	<b>21,12</b>
<b>Priorat "Aguilera"</b> 100 % Carignan	<i>L'Infernal</i>	<b>2010</b>	77,37	<b>63,94</b>
<b>Priorat "Aguilera"</b> 100 % Carignan	<i>L'Infernal</i>	<b>2008</b>	78,15	<b>64,59</b>

### Rioja

<b>Rioja "Rayos Uva"</b> 50 % Tempranillo - 40 % Graciano - 10 % Garnacha	<i>Olivier Rivière. Vinos</i>	<b>2022</b>	14,16	<b>11,71</b>
<b>Rioja "Gabaxo"</b> 50 % Tempranillo - 50 % Garnacha	<i>Olivier Rivière. Vinos</i>	<b>2020</b>	19,86	<b>16,41</b>
<b>Rioja "Ganko"</b> 50 % Garnacha - 50 % Mazuelo	<i>Olivier Rivière. Vinos</i>	<b>2022</b>	45,48	<b>37,59</b>
<b>Rioja "Ganko"</b> 50 % Garnacha - 50 % Mazuelo	<i>Olivier Rivière. Vinos</i>	<b>2020</b>	44,63	<b>36,88</b>
<b>Rioja "Viñas de Eusebio"</b> 100 % Tempranillo	<i>Olivier Rivière. Vinos</i>	<b>2019</b>	51,10	<b>42,24</b>

### Ribera del Duero

<b>Ribera del Duero "Astrales"</b> 100 % Tempranillo	<i>Bodegas Los Astrales</i>	<b>2018</b>	39,36	<b>32,53</b>
<b>Ribera del Duero "Astrales" 1,5 l</b> 100 % Tempranillo	<i>Bodegas Los Astrales</i>	<b>2018</b>	83,56	<b>69,06</b>
<b>Ribera del Duero "Astrales Christina"</b> 100 % Tempranillo	<i>Bodegas Los Astrales</i>	<b>2018</b>	56,73	<b>46,88</b>

### Toro

<b>Toro "In Quietud by Nature"</b> 100 % Tinta de Toro	<i>Quinta de la Quietud</i>	<b>2020</b>	17,01	<b>14,06</b>
---	-----------------------------	-------------	-------	--------------

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## ESPAGNE

---

### Jumilla

<b>Jumilla "Monastrell" **BIO</b> 60 % Monastrell - 30 % Garnacha - 10 % Syrah	<i>Casa Castillo</i>	<b>2022</b>	15,59	<b>12,88</b>
<b>Jumilla "El Molar" **BIO</b> 100 % Garnacha	<i>Casa Castillo</i>	<b>2021</b>	24,13	<b>19,94</b>
<b>Jumilla "Las Gravas" **BIO</b> 90 % Monastrell - 10 % Garnacha	<i>Casa Castillo</i>	<b>2021</b>	66,62	<b>55,06</b>

### Bierzo

<b>Bierzo</b> 100 % Mencia	<i>Sangarida</i>	<b>2022</b>	13,81	<b>11,41</b>
<b>Bierzo "Pico Tuerto"</b> 100 % Mencia	<i>Sangarida</i>	<b>2021</b>	28,19	<b>23,29</b>
<b>Bierzo "El Morredero"</b> 100 % Mencia	<i>Sangarida</i>	<b>2021</b>	46,83	<b>38,71</b>

## PORTUGAL

---

<b>Dão **BIO</b> Touriga Nacional - Tinta Roriz - Jaen - Alfrocheiro - Água Santa - Rufete	<i>Casa de Mouraz</i>	<b>2020</b>	15,59	<b>12,88</b>
<b>Dão "Elfa" **BIO</b> 30 différents cépages	<i>Casa de Mouraz</i>	<b>2015</b>	35,52	<b>29,35</b>

# Vins Rouges

TVAC HTVA

## ALLEMAGNE

---

### *Rheinhessen*

<b>Spätburgunder **BIO</b> 100 % Spätburgunder	<i>Weingut Battenfeld Spanier</i>	<b>2021</b>	22,42	<b>18,53</b>
<b>Spätburgunder "Hohen-Sülzen" Alte Reben **BIO</b> 100 % Spätburgunder	<i>Weingut Battenfeld Spanier</i>	<b>2021</b>	36,87	<b>30,47</b>
<b>Spätburgunder Grosse Lage "Kirchenstück" **BIO</b> 100 % Spätburgunder	<i>Weingut Battenfeld Spanier</i>	<b>2021</b>	80,29	<b>66,35</b>

## MAROC

---

<b>Meknès "Rouge de Baccari" **BIO</b> 60 % Cabernet Sauvignon - 40 % Syrah	<i>Dom. de Baccari</i>	<b>2021</b>	21,28	<b>17,59</b>
<b>Meknès "Première de Baccari" **BIO</b> 70 % Cabernet Franc - 30 % Syrah	<i>Dom. de Baccari</i>	<b>2022</b>	29,75	<b>24,59</b>

## LIBAN

---

<b>Békaa "B-Qā de Marsyas"</b> 65 % Cabernet Sauvignon - 20 % Syrah - 10 % Merlot - 5 % Petit Verdot	<i>Ch. Marsyas</i>	<b>2019</b>	21,28	<b>17,59</b>
<b>Békaa "Château Marsyas"</b> 34 % Cabernet Sauvignon - 28 % Syrah - 20 % Cabernet Franc - 10 % Merlot - 8 % Petit Verdot	<i>Ch. Marsyas</i>	<b>2016</b>	32,10	<b>26,53</b>

# Spiritueux

TVAC HTVA

## Eaux de Vie

---

Poire William	<i>Dom. Meyer</i>		56,73	<b>46,88</b>
Mirabelle	<i>Dom. Meyer</i>		56,73	<b>46,88</b>
Framboise Sauvage	<i>Dom. Meyer</i>		56,73	<b>46,88</b>
Kirsch	<i>Dom. Meyer</i>		56,73	<b>46,88</b>
Vieille Eau de Vie de Prune	<i>Dom. Brana</i>		109,18	<b>90,24</b>

## Marc

---

Marc de Bourgogne	<i>Dom. Guillemot - Michel</i>	2015	66,83	<b>55,24</b>
Marc de Gewurztraminer	<i>Dom. Meyer</i>		56,73	<b>46,88</b>

## Calvados

---

Calvados du Pays d'Auge "3 ans"	<i>Dom. R. Groult</i>		50,68	<b>41,88</b>
Calvados du Pays d'Auge "8 ans"	<i>Dom. R. Groult</i>		73,24	<b>60,53</b>
Calvados du Pays d'Auge "Vénérable 20 ans"	<i>Dom. R. Groult</i>		107,90	<b>89,18</b>

## Cognac

---

Cognac 1er Cru "Ambre"	<i>Dom. Pierre Ferrand</i>		60,71	<b>50,18</b>
Cognac 1er Cru "XO Pale & Dry"	<i>Dom. Delamain</i>		117,73	<b>97,29</b>
Cognac 1er Cru "Age des Fleurs"	<i>Dom. Léopold Gourmel</i>		177,51	<b>146,71</b>

## Armagnac

---

Bas Armagnac "Réserve de Gaston"	<i>Dom. Pellehaut</i>		70,32	<b>58,12</b>
Bas Armagnac	<i>Dom. Laberdolive</i>	1998	180,36	<b>149,06</b>

# Spiritueux

TVAC HTVA

## Grappa

---

Grappa Bianca di Nero Buono 50 cl	Azienda Agricola M. Carpineti	43,99	36,35
Grappa di Barolo "Enrico VI" 50 cl	Cordero di Montezemolo	66,27	54,76
Grappa "Cividina" 1 l	Bepi Tosolini	51,03	42,18

## Whisky

---

Glenmorangie "Original" 10 Years Old Highland		0,00	0,00
Ardbeg 10 Years Old Islay		0,00	0,00
Bowmore 12 Years Old Islay		0,00	0,00
Glenlivet "Reserve" Speyside		63,06	52,12
Talisker 10 Years Old Isle of Skye		63,06	52,12

## Rhum

---

Rhum Agricole de Martinique "Vieux VSOP"	Distillerie Clément	66,76	55,18
--	---------------------	-------	-------

## Liqueur

---

Limoncello 70 cl	Distillerie Camel	28,33	23,41
Limoncello 200 cl	Distillerie Camel	69,68	57,59
Amaretto Veneziano "Saliza"	Bepi Tosolini	31,82	26,29
Amaro	Bepi Tosolini	38,36	31,71

## Crème

---

Crème de Pêche 100 cl	Dom. A. Verdet	35,23	29,12
Crème de Mure 100 cl	Dom. A. Verdet	32,67	27,00
Crème de Framboise 100 cl	Dom. A. Verdet	32,67	27,00
Crème de Cassis 100 cl	Dom. A. Verdet	32,67	27,00

# Délicatesse

TVAC HTVA

## Huile d'Olive

---

Extra Virgine "Gerbino" 25 cl **BIO	Azienda Agricola Di Giovanna	0,00	0,00
Extra Virgine "Gerbino" 5 l **BIO	Azienda Agricola Di Giovanna	119,59	112,82