

Vins rouges du moment en suggestion

COM T U

1dl

13.50.-

Priorat/Montsant, Espagne, Clos Mogador-René Barbier.

100% Grenache. Le vieillissement prend place pendant 18 mois dans une unique foudre en bois de 6'000 litres.

Notre coup de cœur : voici le nouveau projet de René Barbier de Clos Mogador. Ce cru a été élaboré par René Barbier père, Anderson le fils adoptif d'Haïti et René fils.

Le premier nez est sauvage. Des arômes, dans un style « sudiste » avec des notes de fruits comme la cerise, la groseille, la mûre. Grande concentration de fruits noirs et de réglisse. Fluide mais dense, avec une pointe végétale et minérale qui lui donne un côté frais et dynamique. Les tanins sont enrobés, puissants, séveux, charnus et gourmands.

Château des Jaume 2018

1dl

7.50.-

La Pierre taillée, Côtes du Roussillon village « Tautavel », France.

Syrah, Grenache. Élevé en barrique

Entre mer et montagne, au pied des contreforts des Pyrénées, vous êtes au cœur du Château des Jaume. Il révèle un bouquet complexe et intense de fruits rouge, l'attaque est puissante laissant place à une sensation de douceur.

Villette 2020

1dl

11.00.-

AOC Aran/Villette, Suisse, Bernard Gorjat.

Syrah. Élevé en barrique

Plantée depuis plus de 25 ans dans les meilleurs coteaux de ce domaine, la Syrah obtient sa pleine maturité plus tardivement. Voici une Syrah d'exception.

Un nez de violette, senteurs de fruit noir, tels que mûre ou myrtille. Une structure tanique et bien charpentée qui lui permet de défier le temps.

Le Cellier du Mas 2019

1dl

6.00.-

Tartegnin, La Côte AOC, Vaud, Suisse

Gamay-Garanoir

Vin équilibré, aux notes de fruits noirs et de poivre, riche en couleur et en bon tannins.

Moscarossa 2019

1dl

7.50.-

Soave, Vénétie DOC

Carménère, Merlot

Au cœur du Soave, sur une terre antique volcanique du Veneto dominée par le vert des vignes.

Un nez très fruité avec des senteurs de fruits rouges, une longueur en bouche de parfums frais et enveloppants.

Haut-Crêt, Clos des Moines 2018

1dl

9.00.-

AOC Dézaley Grand Cru, Vaud, Suisse, Ville de Lausanne.

95% Merlot, 5% Gamay

La robe est cerise noire avec des reflets violets. Le nez est complexe et ouvert. Très mûr, il évoque les épices et les herbes aromatiques. Poivre blanc, thym, laurier se marient à des notes de violettes et de fruits noirs. L'attaque est précise et d'une très belle rondeur. Les tannins sont fins et agréables. La finale tout en fraîcheur est gage d'un très bel équilibre.

Vins blancs du moment en suggestion

Pinot Grigio San Michele 2018 1dl 6.50.-
Trentino, Edmund Mach, Italie.

Pinot Grigio. Élevé 3 mois en fût de chêne et 3 mois de cuve en inox

Pinot Gris, issu de la plus prestigieuse école d'œnologie d'Italie. Couleur jaune aux reflets verts, aux arômes fruités. Harmonieux et plaisant, ce pinot gris est légèrement acidulé.

Attitude 2019 1dl 8.00.-
Vin de la Loire, France, Pascal Jolivet.

100% Sauvignon blanc

Très floral ce bouquet avec ces notes d'églantines mais le côté fruité du Sauvignon est également bien représenté au travers de notes de citrons. Caractère friand et équilibré en bouche. Le vin est légèrement salin, élancé et parfaitement équilibré. A savourer à l'apéritif !

Les grands terroirs 2020 1dl 9.50.-
AOC Bonvillars, Vaud, Suisse, Boris Keller.

100% Chardonnay

Un domaine réputé pour son Œil de Perdrix de Neuchâtel, ce Chardonnay vient bien de chez nous à Bonvillars. Il obtient une robe claire avec un reflet doré. Des parfums d'abricot dominant avec quelques notes de pêche.

Le Cellier du Mas 2018 1dl 5.80.-
Mont-sur-Rolle, Vaud, Suisse, Frères Blanchard.

100% Chasselas, Grand Cru

Couleur or gris, ce 2017 offre un nez frais, légèrement beurré. En bouche, il se montre riche, mûr et ample, dominé par des arômes de pêche de vigne. À boire dès aujourd'hui sur une volaille en sauce.

Chemin de Fer 2019 1dl 9.00.-
Dézaley, Vaud, Suisse, Luc Massy.

100% Chasselas

Le Dézaley Chemin de Fer est un vin de caractère qui a besoin d'une année de garde au minimum pour offrir sa plénitude, sa complexité aromatique, avec ses touches de silex, de pierre à fusil, ses notes miellées. Il est opulent, flatteur, emplit la bouche avec beaucoup de générosité avant de conclure sur une très longue finale. Au terme de quelques années, le Dézaley Chemin de Fer gagne encore en complexité.

Rosés, vins doux, vins mousseux et champagne ouverts

<i>L'Été Gascon (vin doux), Côte de Gascogne, Domaine de Pellehaut</i>	<i>1dl</i>	<i>7.00</i>
<i>Château d'Auvernier, Ciel de Perdrix, Neuchâtel, Thierry Grosjean</i>	<i>1dl</i>	<i>8.00</i>
<i>Taittinger Brut Réserve</i>	<i>1dl</i>	<i>15.00</i>
<i>Prosecco, Col del Forno, Valdobbiadene, Extra Dry</i>	<i>1dl</i>	<i>7.00</i>
<i>Dom Pérignon</i>	<i>2012 1dl</i>	<i>45.00</i>

Rosés

<i>Château d'Auvernier, Ciel de Perdrix, Neuchâtel, Thierry Grosjean</i>	<i>75cl</i>	<i>48.00</i>
<i>Château La Coste, Coteaux d'Aix-en-Provence, vin BIO</i>	<i>75cl</i>	<i>51.00</i>

Champagne et Vins Mousseux

<i>Taittinger Brut Réserve</i>	<i>75cl</i>	<i>110.00</i>
<i>Taittinger Rosé Prestige</i>	<i>75cl</i>	<i>129.00</i>
<i>Deutz Brut classic</i>	<i>75cl</i>	<i>119.00</i>
<i>Dom Pérignon</i>	<i>2012 75cl</i>	<i>300.00</i>
<i>Prosecco, Col del Forno, Valdobbiadene, Extra Dry</i>	<i>75cl</i>	<i>49.00</i>

Les petits formats

<i>La Bastide St-Dominique, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône</i>	<i>2018</i>	<i>37.5cl</i>	<i>49.00</i>
<i>La Bastide Saint-Vincent, Vacqueyras, Côtes du Rhône</i>	<i>2018</i>	<i>37.5cl</i>	<i>32.00</i>
<i>Vieux Terron, Châteauneuf-du-Pape, Côte du Rhône, Alain Jaume</i>	<i>2017</i>	<i>37.5cl</i>	<i>49.00</i>
<i>Crozes-Hermitage, Tradition, Syrah, Domaine Yann Chave (bio)</i>	<i>2019</i>	<i>37.5cl</i>	<i>39.00</i>
<i>Amarone Valpolicella, Moropio, Antolini</i>	<i>2016</i>	<i>50cl</i>	<i>59.00</i>
<i>Amarone Valpolicella, Riserva, Buglioni, Il Lussuriosso</i>	<i>2012</i>	<i>37.5cl</i>	<i>79.00</i>
<i>Humagne, Boven, Cave Chamoson</i>	<i>2018</i>	<i>37.5cl</i>	<i>31.00</i>
<i>Terenze Purosangue, Morellino Di Scansano, Riserva</i>	<i>2015</i>	<i>37.5cl</i>	<i>29.00</i>

Blancs Suisses

<i>Le Cellier du Mas, Chasselas, Mont-sur-Rolle, Frères Blanchard</i>	75cl	34.00
<i>Les Chenalettes, Chasselas, Villette, Bernard Gorjat</i>	75cl	45.00
<i>Chemin de Fer, Chasselas, Dézaley, Grand Cru, Luc Massy</i>	75cl	59.00
<i>Le Calamin, Chasselas cuvée parcellaire, Calamin, Grand Cru, Luc Massy</i>	75cl	79.00
<i>Clos en Blassinge, Chasselas, St-Saphorin, Grand Cru, Domaine Bovy</i>	75cl	58.00
<i>Clos du Boux, Chasselas, Epesses, Grand Cru, Luc Massy</i>	75cl	49.00
<i>Clos des Moines, Chasselas, Dézaley, Grand Cru, Ville de Lausanne</i>	75cl	59.00
<i>Vieilles Vignes, Chasselas, Morges, Cave de la Côte</i>	75cl	38.00
<i>Domaine de Burignon, Chasselas, Saint-Saphorin, Grand Cru, Ville de Lausanne</i>	75cl	45.00
<i>La Jouvence, Merlot Blanc de Noir, Rolle, Charles Rolaz</i>	75cl	49.00
<i>Clos Camille, Chasselas, Calamin, Grand Cru, Bujard</i>	75cl	59.00
<i>La Braise d'Enfer, Chasselas, Epesses, Les Frères Dubois</i>	75cl	49.00
<i>Petit Vignoble, Chasselas, Yvorne, Badoux</i>	75cl	55.00
<i>Lutry Tradition, Chasselas, Terre de Lavaux</i>	75cl	38.00
<i>Domaine Serreaux Dessus, Riesling-Sylvaner, Luins, Vincent Chappuis</i>	75cl	49.00
<i>Chardonnay, Peissy, Domaine les Perrières</i>	75cl	65.00
<i>Pinot Blanc, Dardagny, Dmaine « les Hutins »</i>	75cl	55.00
<i>Petite Arvine, AOC Valais Fully, Gérard Dorsaz</i>	75cl	58.00
<i>ANTP, Merlot Blanc, Antichi Poderi Bianco, Tessin, Castello di Cantone</i>	75cl	59.00
<i>Chardonnay, Schaffhouse AOC, Aagne</i>	75cl	65.00

Blancs français

<i>Attitude, Sauvignon blanc, Vallée de la Loire, Pascal Jolivet</i>	2020	75cl	49.00
<i>Domaine de Chevalier, Bordeaux, Pessac-Léognan, Cru Classé</i>	2015	75cl	175.00
<i>Domaine de l'Amauve, Séguret, Côtes du Rhône</i>	2017	75cl	47.00
<i>Vieux-Lazaret, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône, Jérôme Quiot</i>	2018	75cl	69.00
<i>Chablis Vieille Vignes, Chardonnay, Bourgogne, Lavantureux</i>	2018	75cl	59.00
<i>Mâcon La Roche Vineuse, Chardonnay, Bourgogne, Domaine Normand</i>	2018	75cl	49.00
<i>L'Été Gascon (vin doux), Côte de Gascogne, Domaine de Pellehaut</i>	2018	75cl	42.00
<i>Château du Coing de St-Fiacre, Muscadet, Loire</i>	2010	75cl	48.00

Blancs italiens

<i>Fondazione Edmund Mach, Trentino Pinot Grigio</i>	2020	75cl	45.00
<i>Un buon momento, Moscato d'Asti, Gabriele Scaglione</i>	2017	75cl	38.00
<i>Il Disperato, Veneto IGT, Garganega, Buglioni</i>	2017	75cl	43.00
<i>Paleo, Le Macchiole, Toscane, Sauvignon, Chardonnay</i>	2018	75cl	99.00

Blancs espagnols

<i>Nefin, Clos Mogador – René Barbier, Priorat, Montsant</i>	2015/16	75cl	89.00
--	---------	------	-------

Rouges Vaudois

<i>Dom. Cellier du Mas, Assemblage, Réserve, Tartegnin, Frères Blanchard</i>	75cl	54.00
<i>Servagnin, Premier Pinot Noir Suisse, La Côte, Henri Cruchon</i>	75cl	59.00
<i>Maison Blanche, Grand Cru, Mondeuse Noire et Pinot Noire, Mont-sur-Rolle</i>	75cl	48.00
<i>Réserve de la Cour, Pinot Noir, Villette, Buiard</i>	75cl	55.00
<i>Gamay-Garanoir, Cellier du Mas, Tartegnin, Frères Blanchard</i>	75cl	42.00
<i>Syrah, Domaine Croix-Duplex, district d'Aigle, Simon Vogel</i>	75cl	59.00
<i>Gamaret, Domaine Croix-Duplex, Lavaux, Simon Vogel</i>	75cl	59.00
<i>Orpheus, Gamay, Lutry, Terres de Lavaux</i>	75cl	46.00
<i>Clos des Moines, Dézaley Grand Cru Lavaux, Merlot, Ville de Lausanne</i>	75cl	59.00
<i>Velours Côtier, Abbaye de Mont, Assemblage Rouge, Mont-sur-Rolle</i>	75cl	45.00
<i>Crêt-Bailli, Lavaux, Epesses, Gamay, Luc Massy</i>	75cl	55.00

Rouges Valaisans

<i>Cayas, Syrah, Jean-René Germanier, 2016</i>	75cl	89.00
<i>Aguares, Cornalin, Valais AOC, T. Constantin</i>	75cl	65.00
<i>Pinot noir, Fully, Gérard Dorsaz</i>	75cl	49.00
<i>Syrah, Fully, Gérard Dorsaz</i>	75cl	59.00
<i>Humagne rouge, Varen, Chevalier Bayard</i>	75cl	59.00

Rouges Neuchâtelois

<i>Les Cailloutis, Pinot Noir élevé en fût, Domaine des Landions</i>	2019	75cl	69.00
<i>Clos du Château, Pinot Noir, Domaine des Landions</i>	2019	75cl	120.00

Rouges Tessinois

<i>Merlot di Sacha et Giorgio</i>	2020	75cl	59.00
<i>Baiocco, Merlot, Brivio</i>	2018	75cl	45.00
Quatromani, Merlot	2018	75cl	125.00
<i>Comano, Merlot, Tamborini</i>	2017	75cl	129.00
<i>Negromante, Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Castello di Cantone</i>	2018	75cl	109.00
<i>Castello di Cantone, Merlot, Riserva</i>	2018	75cl	159.00
<i>ANTP, Merlot, Antichi Poderi, , Castello di Cantone</i>	2018	75cl	65.00

Rouges des Grisons

<i>Pinot Noir, Lampfert's, Maienfelder, vieilles vignes</i>	2018	75cl	68.00
---	------	------	-------

Rouges Genevois

<i>Merlot, Peissy, Elevé en fût de chêne, Domaine les Perrières</i>		75cl	59.00
---	--	------	-------

Magnums

<i>Le Secret d'Aphrodite, Humagne, Sion, Cave Emery (Valais)</i>	2017	150cl	125.00
<i>Cayas, Syrah, Jean-René Germanier (Valais)</i>	2015	150cl	225.00

Bourgogne

<i>Pommard, Domaine François Mikulski</i>	2019	75cl	109.00
<i>Côte de nuits-villages, Frédéric Magnien, Croix Violettes</i>	2016	75cl	119.00
<i>Morey-Saint-Denis, Geantet-Pansiot</i>	2017	75cl	129.00

Côtes du Rhône

<i>Crozes-Hermitage, Tradition, Syrah, Domaine Yann Chave (bio)</i>	2020	75cl	59.00
<i>Séguret, Domaine de l'Amave, Réserve</i>	2015	75cl	57.00
<i>Vacqueyras, Château Mazane, Alain Jaume, vin BIO</i>	2016	75cl	58.00
<i>Gigondas, Terrasses de Montmirail, Alain Jaume vin BIO</i>	2019	75cl	69.00
<i>Gigondas, La Gille, Famille Perrin</i>	2018	75cl	69.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, Vieux Terron vin BIO</i>	2018	75cl	85.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, Secret de Pignan</i>	2016	75cl	125.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, Domaine Féraud-Fils</i>	2017	75cl	105.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, Château La Nerthe</i>	2018	75cl	85.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, La Bastide St Dominique</i>	2018	75cl	89.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, Clos Bellane BIO</i>	2015	75cl	95.00
<i>Grand Veneur, Alain Jaume</i>	2017	75cl	59.00
<i>Rose Dieu, Secret, 100% Syrah Vieilles Vignes</i>	2016	75cl	69.00

Sud de la France

<i>Corbière, Ch. Bel Evêque, Cuvée Cardinal, P. Richard</i>	2018	75cl	73.00
<i>Corbière, Syrah, Cuvée personnelle, P. Richard</i>	2018	75cl	64.00
<i>Languedoc, Ch. Rouquette s/Mer, « la Clape »</i>	2018	75cl	49.00
<i>Languedoc, Ch. Rouquette s/Mer, Cuvée Henry Lapiere</i>	2017	75cl	75.00
<i>Faugères, Cistus, Château la Liquière</i>	2015	75cl	58.00
<i>Languedoc, Château d'Anglès, La Clape, Grand Vin</i>	2015	75cl	59.00
<i>Languedoc, Bila-Haut, M. Chapoutier</i>	2018	75cl	49.00

Magnums

<i>Roquemaure, Lirac, Cuvée Saint-Valentin</i>	2015	150cl	115.00
<i>Le Clos des Cazaux, Gigondas</i>	2017	150cl	125.00
<i>Crozes-Hermitage, Tradition, Syrah, Yann Chave (bio)</i>	2018	150cl	139.00
<i>Coteaux Bourguignons, Gamay, Geantet-Pansiot</i>	2018	150cl	95.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, Domaine Féraud-Fils</i>	2017	150cl	199.00

Bordeaux

Pessac-Léognan et Graves

<i>Ch. Carbonnieux</i>	2015	75cl	98.00
<i>Ch. La Louvière</i>	2012	75cl	89.00
<i>Domaine de Chevalier</i>	2012	75cl	135.00
<i>Château Pape-Clément</i>	2014	75cl	195.00
<i>Clémentin de Pape-Clément</i>	2014	75cl	69.00
<i>Ch. Malartic Lagravière</i>	2016	75cl	138.00

Margaux

<i>Ch. Brane-Cantenac</i>	2008	75cl	135.00
<i>Ch. Cantenac Brown</i>	2009	75cl	148.00
<i>Ch. D'Issan</i>	2008	75cl	98.00
<i>Ch. Giscours</i>	2016	75cl	165.00
<i>Ch. Ségla</i>	2014	75cl	99.00
<i>Ch. Lascombes</i>	2013	75cl	125.00
<i>Ch. Rauzan-Gassies</i>	2012	75cl	120.00
<i>Ch. Siran</i>	2015	75cl	89.00

Haut-Medoc, Medoc et Moulis

<i>Ch. Sociando-Mallet</i>	2014	75cl	105.00
<i>Clos de la Bohème</i>	2014	75cl	85.00
<i>Les Brulières de Beychevelle</i>	2016	75cl	59.00
<i>Ch. De Lamarque</i>	2016	75cl	59.00

Saint-Emilion

<i>Ch. Grand-Pontet</i>	2016	75cl	98.00
<i>Clos Fourtet</i>	2016	75cl	185.00
<i>La Closerie de Fourtet</i>	2015	75cl	89.00
<i>Ch. Croix Cardinale de Fleur Cardinale</i>	2012	75cl	69.00
<i>Petit Figeac</i>	2016	75cl	115.00

Saint-Julien

<i>Aspirant de Beychevelle</i>	2017	75cl	65.00
<i>Ch. Lagrange</i>	2013	75cl	119.00
<i>Ch. Leoville Lascases</i>	2015	75cl	345.00
<i>Pavillon Léoville Poyferré</i>	2015	75cl	98.00
<i>Ch. Gloria</i>	2008	75cl	108.00

Bordeaux

Saint-Estèphe

<i>Ch. Haut-Marbuzet</i>	2007/08	75cl	118.00
<i>Ch. Lafon-Rochet</i>	2011	75cl	115.00
<i>La Dame de Montrose, 2^{ème} du Ch. Montrose</i>	2015	75cl	96.00
<i>Les Pagodes de Cos Estournel</i>	2011	75cl	115.00

Pauillac

<i>Réserve de la Comtesse, Ch. Pichon-Longueville</i>	2015	75cl	115.00
<i>Ch. Duhart-Milon</i>	2011/13	75cl	165.00
<i>Ch. Clerc Milon</i>	2010	75cl	229.00
<i>Pastourelle de Clerc Milon</i>	2010	75cl	119.00
<i>Fleur de Pédesclaux</i>	2018	75cl	69.00

Pomerol

<i>Ch. Nénin</i>	2014	75cl	109.00
<i>Fugue de Nénin</i>	2010	75cl	89.00
<i>Ch. La Pointe</i>	2011	75cl	125.00

Magnums

<i>Fugue de Nénin, Pomerol</i>	2009	150cl	190.00
<i>Ch. Liversan Haut-Médoc</i>	2011	150cl	115.00
<i>Ch. Castera, Médoc, Cru Bourgeois</i>	2012	150cl	115.00
<i>Ch. Charmail, Haut-Médoc</i>	2017	150cl	120.00
<i>Ch. Cantenac-Brown, Margaux</i>	2009	150cl	299.00
<i>Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan</i>	2014	150cl	219.00
<i>Clémentin de Pape-Clément, Pessac-Leognan</i>	2014	150cl	149.00

Espagne

Piorat Falset Montsant

<i>Com Tu Montsant, A. Barbier</i>	2017	75cl	89.00
<i>Espetacle de Clos Mogador</i>	2014	75cl	190.00
<i>Clos Mogador</i>	2016	75cl	115.00
<i>Partida Pedrera Dom du Clos Mogador</i>	2008	75cl	98.00

Ribera Del Duero

<i>Psi 2016, Domaine de Pingus</i>	2018	75cl	75.00
------------------------------------	------	------	-------

Jumilla

<i>Clío, Bodegas El Nido, Cabernet Sauvignon - Monastrell</i>	2016	75cl	125.00
---	------	------	--------

Italie

Sardegne

<i>Dieci Cavalli Corsa, 100% Syrah</i>	2013/17	75cl	75.00
--	---------	------	-------

Pouilles

<i>Primitivo di Manduria Tenuta di Eméra</i>	2018	75cl	42.00
<i>Kompa, Negroamaro, Taurino</i>	2015	75cl	39.00

Marches

<i>Polesio, 100% Sangiovese, Poderi San Lazzaro (bio)</i>	2019	75cl	39.00
---	------	------	-------

Trentin

<i>San Leonardo, Tenuta San Leonardo</i>	2013	75cl	104.00
--	------	------	--------

Piémont

<i>Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti</i>	2015	75cl	115.00
<i>I Quattro Conigli Bianchi, Barbera d'Alba, Gabriele Scaglione</i>	2014	75cl	49.00
<i>Passione di Re, Barolo, Gabriele Scaglione</i>	2013/14	75cl	85.00
<i>Ciabot Mentin, Barolo, Domenico Clerico</i>	2012	75cl	165.00
<i>Gattera, Barolo, Mauro Veglio</i>	2016	75cl	95.00
<i>Cesare, Nebiolo Gattinara</i>	2015	75cl	129.00

Toscane

<i>Guado Al Tasso, Bolgheri Superiore</i>	2016	75cl	269.00
<i>Flaccianello, Della Pieve</i>	2015/16/17	75cl	210.00
<i>Brunello di Montalcino, Campogiovanni</i>	2013	75cl	98.00
<i>Brunello di Montalcino, Riserva, Il Poggione, Vigna Paganelli</i>	2012	75cl	125.00
<i>Rosso di Montalcino, Salvioni, La Cerbaiola</i>	2016	75cl	89.00
<i>Chianti Classico, Fontondi</i>	2017	75cl	59.00
<i>Frasca, de Varramista</i>	2015	75cl	59.00
<i>Varramista, 100% Syrah, fam. Agnelli-Piaggio</i>	2002/15	75cl	95.00
<i>CA' del Bosco, Curtefranca</i>	2011	75cl	55.00
<i>Messorio, 100% Merlot, Le Macchiole</i>	2017	75cl	269.00
<i>Paleo, Le Macchiole</i>	2017	75cl	159.00
Le Macchiole	2019	75cl	59.00
<i>Francesca, Romana Terenzi</i>	2016	75cl	78.00
<i>Saffredi, Fattoria le Pupille</i>	2016	75cl	138.00
<i>Sughere di Frassinello</i>	2017	75cl	69.00
<i>Il Borro</i>	2015	75cl	115.00
<i>Magari, Ca' Marcanda di Gaja</i>	2015	75cl	96.00
<i>Colle Al Fico, 100% Syrah, Petra</i>	2016	75cl	69.00
<i>Quercegobbe, Merlot, Petra</i>	2009/10/15/18	75cl	85.00
<i>Hebo, Petra</i>	2018/19	75cl	49.00
<i>Le Pergole Torte</i>	2014/16	75cl	155.00
<i>Siepi, Marchesi Mazzei, Castello di Fonterutoli</i>	2017	75cl	165.00
<i>Concerto, Marchesi Mazzei, Castello di Fonterutoli</i>	2017	75cl	145.00
<i>Galatrona, Fattoria Petrolo</i>	2017	75cl	159.00
<i>Gagliole, Tenuta Gagliole</i>	2018	75cl	89.00

Venétie

<i>Amarone Valpolicella, Il Lussurioso, Classico Riserva, Buglioni</i>	2013/15	75cl	98.00
<i>Amarone Valpolicella, Moropio, Classico, Antolini</i>	2014	75cl	79.00

Magnums

<i>Le Macchiole, Toscane</i>	2018	150cl	125.00
<i>Il Pino di Biserno</i>	2018	150cl	189.00
<i>Ada Nada, Barbaresco Valeirano, Piémont</i>	2015	150cl	140.00
<i>Insoglio del Cinghiale, de Tenuta di Biserno, Toscane</i>	2017	150cl	118.00
<i>Il Borro, Toscane</i>	2016	150cl	195.00
<i>Alessandro Dal Borro, 100% Syrah, Toscane</i>	2015	150cl	390.00
<i>Saffredi, Fattoria Le Pupille, Toscane</i>	2017	150cl	269.00
<i>Frasca, de Varramista, Toscane</i>	2016	150cl	119.00
<i>Hebo, Petra, Toscane</i>	2017	150cl	98.00
<i>I Quattro Conigli, Barbera d'Alba</i>	2015	150cl	89.00
<i>Concerto, Marchesi Mazzei Castello di Fonterutoli, Toscane</i>	2017	150cl	289.00