

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 silice, 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, Œil 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>

Rosés

<i>Château d'Auvernier, Œil 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>
<i>Nieddera, Sardaigne, Contini</i>	<i>75cl</i>	<i>44.00</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>Prosecco, Col del Forno, Valdobbiadene, Extra Dry</i>	<i>75cl</i>	<i>49.00</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 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>Cru La Bâtiaz, Païen, Martigny, Bujard et Moser Propriétaires</i>	75cl	59.00
<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>	2019	75cl	49.00
<i>Domaine de Chevalier, Bordeaux, Pessac-Léognan, Cru Classé</i>	2015	75cl	175.00
<i>Viognier, Côtes du Rhône, Jérôme Quiot</i>	2018	75cl	45.00
<i>Domaine de l'Amave, Séguret, Côtes du Rhône</i>	2017	75cl	47.00
<i>Vieux-Lazaret, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône, Jérôme Quiot</i>	2016	75cl	69.00
<i>Chablais 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'Eté 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>	2018	75cl	45.00
<i>Masseria Li Veli, Verdeca, Salento Pouilles</i>	2019	75cl	55.00
<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>Nelin, Clos Mogador – René Barbier, Priorat, Montsant</i>	2017	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 Noir, 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>Garanoir Vaudois P. Fonjallaz</i>	75cl	46.00
<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>	2019	75cl	59.00
<i>Carato, Merlot, Delea</i>	2018	75cl	69.00
<i>Riflesi d'Epoca, Merlot, Brivio</i>	2016	75cl	105.00
<i>Baiocco, Merlot, Brivio</i>	2018	75cl	45.00
<i>Quatromani, Merlot</i>	2018	75cl	125.00

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>	2010	150cl	225.00
<i>San Carlo, Merlot, Delea (Tessin)</i>	2017	150cl	115.00
<i>Carato, Merlot, Delea (Tessin)</i>	2015	150cl	175.00
<i>Carato, La Réserve, Merlot, Delea (Tessin)</i>	2012	150cl	235.00

Bourgogne

<i>Pommard, Domaine Mikulski,</i>	2018	75cl	109.00
<i>Côte de nuits-villages, Frédéric Magnien, Croix Violettes</i>	2016	75cl	119.00

Côtes du Rhône

<i>Crozes-Hermitage, Tradition, Syrah, Domaine Yann Chave (bio)</i>	2019	75cl	59.00
<i>Séguret, Domaine de l'Amavve, 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>Châteauneuf-du-Pape, Vieux Terron vin BIO</i>	2018	75cl	85.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux-Lazaret</i>	2018	75cl	68.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, Secret de Pignan</i>	2015	75cl	125.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, Domaine Féraud-Fils</i>	2016	75cl	98.00
<i>Châteauneuf-du-Pape, Château La Nerthe</i>	2018	75cl	85.00

Sud de la France

<i>Corbière, Ch. Bel Evêque, Cuvée Cardinal, P. Richard</i>	2017	75cl	73.00
<i>Corbière, Syrah, Cuvée personnelle, P. Richard</i>	2018	75cl	64.00
<i>Languedoc, Ch. Rouquette s/Mer, « la Clape »</i>	2016/17	75cl	49.00
<i>Languedoc, Ch. Rouquette s/Mer, Cuvée Henry Lapiere</i>	2018	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

Magnums

<i>Sud-Ouest Madiran, Château Montus</i>	2015	150cl	145.00
<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>Languedoc, Château d'Anglès, La Clape, Grand Vin</i>	2015	150cl	125.00
<i>Coteaux Bourguignons, Gamay, Geantet-Pansiot</i>	2018	150cl	95.00

Bordeaux

Pessac-Léognan et Graves

<i>Ch. Carbonnieux</i>	2015	75cl	98.00
<i>Ch. La Louvière</i>	2006/12	75cl	89.00
<i>Le Sillage de Malartic</i>	2012	75cl	69.00
<i>Ch. Domaine de Larrivet</i>	2002	75cl	85.00
<i>Ch. Séguin</i>	2015	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
<i>La Petite Lune</i>	2015	75cl	48.00

Margaux

<i>Ch. Brane-Cantenac</i>	2007/12	75cl	135.00
<i>Ch. Cantenac Brown</i>	2008	75cl	148.00
<i>Ch. D'Issan</i>	2008	75cl	98.00
<i>Ch. Lascombes</i>	2012/13	75cl	125.00
<i>Ch. Giscours</i>	2016	75cl	165.00
<i>Ch. Rauzan-Ségla</i>	2012	75cl	185.00
<i>Ch. Ségla</i>	2014/15	75cl	99.00
<i>Ch. Rauzan-Gassies</i>	2012	75cl	120.00

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>Ch. Le Reyse</i>	2016	75cl	59.00
<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>	2015	75cl	65.00
<i>Clos Fourtet</i>	2015	75cl	185.00
<i>Ch. Fombrauge</i>	2015	75cl	85.00
<i>Ch. Croix Cardinale de Fleur Cardinale</i>	2012	75cl	69.00
<i>Petit Figeac</i>	2016	75cl	115.00

Saint-Julien

<i>Ch. Branaire-Ducru</i>	2011	75cl	125.00
<i>Aspirant de Beychevelle</i>	2017	75cl	65.00
<i>Ch. Lagrange</i>	2011	75cl	119.00
<i>Ch. Leoville Lascases</i>	2015	75cl	345.00
<i>Clos du Marquis 2^{ème} vin du Ch. Leoville Lascases</i>	2007	75cl	135.00
<i>Clos du Marquis 2^{ème} vin du Ch. Leoville Lascases</i>	2005	75cl	185.00
<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	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	95.00

Pauillac

<i>Ch. Pontet-Canet</i>	2011	75cl	195.00
<i>Réserve de la Comtesse, Ch. Pichon-Longueville</i>	2015	75cl	98.00
<i>Ch. Duhart-Milon</i>	2011/13	75cl	165.00
<i>Ch. Duhart-Milon</i>	2010	75cl	189.00

Pomerol

<i>Ch. Nénin</i>	2014	75cl	109.00
<i>Fugue de Nénin</i>	2010	75cl	89.00
<i>Ch. La Pointe</i>	2010/11	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. Latour-Martillac, Pessac-Léognan</i>	2014	150cl	145.00
<i>Ch. Cantenac-Brown, Margaux</i>	2009	150cl	279.00
<i>Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan</i>	2014	150cl	219.00

Espagne

Piorat Falset Montsant

<i>Com Tu Montsant, A. Barbier</i>	2017	75cl	89.00
<i>Espetacle de Clos Mogador</i>	2013	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>	2016	75cl	75.00
------------------------------------	------	------	-------

Jumilla

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

Italie

Sardegne

<i>Terre Brune Santadi</i>	2007/9	75cl	119.00
<i>Dieci Cavalli Corsa, 100% Syrah</i>	2017	75cl	75.00

Pouilles

<i>Primitivo di Manduria Tenuta di Eméra</i>	2014	75cl	42.00
<i>Kompa, Negroamaro, Taurino</i>	2015	75cl	39.00

Marches

<i>Polesio, 100% Sangiovese, Poderi San Lazzaro (bio)</i>	2018	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	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	220.00
<i>Flaccianello, Della Pieve</i>	2016	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>	2016	75cl	59.00
<i>Frasca, de Varramista</i>	2015	75cl	59.00
<i>Varramista, 100% Syrah, fam. Agnelli-Piaggio</i>	2013	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	2018	75cl	59.00
<i>Francesca, Romana Terenzi</i>	2012	75cl	78.00
<i>Saffredi, Fattoria le Pupille</i>	2016	75cl	138.00
<i>Sughere di Frassinello</i>	2016	75cl	69.00
<i>Il Borro</i>	2015	75cl	115.00
Il Pino di Biserno	2018	75cl	95.00
<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>	2010/15	75cl	85.00
<i>Hebo, Petra</i>	2019	75cl	49.00
<i>Sanmarco, Castello dei Rampolla,</i>	2013	75cl	120.00
<i>D'Alceo, Castello dei Rampolla,</i>	2011	75cl	185.00
<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
<i>Crognolo, Tenuta Sente Ponti</i>	2016	75cl	55.00

Venétie

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

Magnums

<i>Le Macchiole, Toscane</i>	2016	150cl	125.00
<i>Paleo, Le Macchiole, Toscane</i>	2017	150cl	299.00
<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>Quercegobbe, Merlot, Petra, Toscane</i>	2017	150cl	160.00
<i>Il Borro, Toscane</i>	2016	150cl	195.00
<i>Allessandro 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

Les petits formats

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