



# Liste des prix Horeca

## Cava

### Cava

*Domaine : Celler Carles Andreu*

<b>BAR002</b>	<b>Cava Carles Andreu BRUT Reserva</b>	<b>€ 11,03</b>
<b>B</b>	Parellada, Macabeo. Xarel-Lo. Reserva Brut avec une deuxième fermentation en bouteille pendant 18 mois. Sucre ajouté : 9g/l	
<b>BAR003</b>	<b>Cava Carles Andreu BRUT NATURE Reserva</b>	<b>€ 11,73</b>
<b>A</b>	Parellada, Macabeo. Xarel-Lo. Reserva Brut Nature avec une deuxième fermentation en bouteille pendant 18 mois. Pas de sucre ajouté.	
<b>BAR012</b>	<b>Cava Carles Andreu Dolc Reserva</b>	<b>€ 11,94</b>
<b>A</b>	Parellada, Macabeo. Xarel-Lo. Doux. Reserva avec une deuxième fermentation en bouteille pendant 18 mois.	
<b>BAR006</b>	<b>Cava Carles Andreu Rosado Reserva</b>	<b>€ 13,18</b>
<b>A</b>	100% Trepat vinifié comme rosé. Deuxième fermentation de 18 mois. Dosage limité.	
<b>BAR004</b>	<b>Cava Carles Andreu Brut Nature GRAN RESERVA</b>	<b>€ 15,45</b>
<b>A</b>	Parellada, Macabeo. Xarel-Lo. Gran Reserva avec une deuxième fermentation en bouteille d'au moins 30 mois. Sans sucre ajouté.	
<b>BAR005</b>	<b>Cava Carles Andreu Reserva Barrica Brut Nature</b>	<b>€ 20,08</b>
<b>A</b>	Parellada, Macabeo. Xarel-Lo, Elevage du vin de base en fûts neufs de chêne français, Deuxième fermentation en bouteille pendant au moins 26 Mois. Pas de sucre ajouté.	
<b>BAR008</b>	<b>Cava Carles Andreu Rosado Barrica</b>	<b>€ 22,11</b>
<b>A</b>	100% Trepat. Vinifié comme rosé en fûts neufs de chêne français. Deuxième fermentation d'au moins 26 mois. Pas de sucre ajouté.	
<b>BAR011</b>	<b>Cava Carles Andreu l'Era del Celdoni</b>	<b>€ 30,54</b>
<b>A</b>	Gran Reserva brut nature. Parellada. Deuxième fermentation en bouteille pendant au moins 72 mois.	
<b>BAR028</b>	<b>Cava Carles Andreu Magnum Gran Reserva Brut Nature</b>	<b>€ 35,53</b>
<b>B</b>	Parellada, Macabeo. Xarel-Lo. Gran Reserva avec une deuxième fermentation en bouteille d'au moins 30 mois. Sans sucre ajouté.	

*Domaine : Portell*

<b>BAR031</b>	<b>Un Momento De Cava Brut</b>	<b>€ 11,15</b>
<b>M</b>	Cava Brut. 70% Macabeo 30% Parellada. Deuxième fermentation en bouteille pendant 15 mois.	

## Vin blanc

### La Mancha

*Domaine : Bodegas Verduquez*

<b>MANS005</b>	<b>Un Momento de Macabeo 2023 (screwcap)</b>	<b>€ 4,92</b>
<b>M</b>	100% Macabeo (Viura). Un vins frais et légèrement fruité.	

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA
<b>MANS003</b>	<b>Verduguez - Imperial Toledo Chardonnay 2023</b>	<b>€ 4,93</b>
<b>A</b>	100% Chardonnay.	
<b>MANS013</b>	<b>Un Momento de Sauvignon Blanc 2023 (screwcap)</b>	<b>€ 5,74</b>
<b>M</b>	100% Sauvignon Blanc. Un vin blanc frais aux goût d'agrumes.	
<b>Rueda</b>		
<i>Domaine : Garciarevalo</i>		
<b>RUES006</b>	<b>Un Momento de Verdejo 2023 (screwcap)</b>	<b>€ 6,86</b>
<b>A</b>	Verdejo, Viura. Un vin blanc facil à boire et fruité.	
<b>RUES001</b>	<b>Garciarevalo - Vina Adaja 2023</b>	<b>€ 7,35</b>
<b>A</b>	100% Verdejo.	
<b>RUES003</b>	<b>Garciarevalo - Tres Olmos Lias 2023</b>	<b>€ 8,26</b>
<b>A</b>	100% Verdejo. Viticulture organique. Elevage sur ses lies pendant 3 à 5 mois avec batonnage journalier.	
<b>RUES009</b>	<b>Garciarevalo - Tres Olmos Sauvignon 2023</b>	<b>€ 9,75</b>
<b>A</b>	100% Sauvignon blanc.	
<b>RUES007</b>	<b>Garciarevalo - Harena 2022</b>	<b>€ 11,86</b>
<b>A</b>	100% Verdejo. Parvenant de vignes centenaires d'un seul vignoble au sous-sol sableux	
<i>Domaine : Bodegas y viñedos Angel Lorenzo Cachazo</i>		
<b>RUES002</b>	<b>El Perro Verde 2023 2024</b>	<b>€ 12,27</b>
<b>B</b>	100% Verdejo	
<b>Rioja</b>		
<i>Domaine : Bodegas Tobía</i>		
<b>RIOS051</b>	<b>Tobia Cuvee Blanco</b>	<b>€ 7,81</b>
<b>A</b>	Tempranillo Blanco, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viura, Maturana Blanca, Garnacha Blanca	
<b>RIOV081</b>	<b>Tobia Daimon blanco 2022</b>	<b>€ 8,68</b>
<b>A</b>	28% Viura, 27% Tempranillo Blanco, 23% Chardonnay, 9% Maturana Blanca. Fermentation et élevagen en fûts neufs de chêne américains (au toasting léger et medium) pendant 3 mois	
<b>RIOS054</b>	<b>Tobia Seleccion de Autor Blanco 2022</b>	<b>€ 13,21</b>
<b>A</b>	50% Tempranillo Blanco, 50% Chardonnay. Fermentés séparément en fûts et foudres de chêne français et américains.	

**RIOS046 Alma de Tobia Blanco FB 2021 € 16,49**

**B** Cépages : 33% Maturana blanca, 33% Sauvignon Blanc, 33% Chardonnay  
 Couleur : jaune paille brillant et intense  
 Nez : un nez complexe avec des arômes de coing, d'ananas, de pamplemousse, de mangue, de poire et d'abricot sec sur un fond d'épices douces, de caramel et de biscuit. Les notes de bois sont présentes mais bien intégrées au fruit exubérant.  
 Bouche : une attaque ronde, crémeuse et volumineuse, suivie de fruits jaunes mûrs et d'une acidité gibbeuse. Le vin est long en bouche.  
 Vinification : les raisins proviennent de trois vignobles différents et sont vinifiés séparément. Après avoir sélectionné les meilleurs raisins, ils sont d'abord soumis à une macération pelliculaire de 36 heures à une température de 10 à 12° C. Seul le vin de goutte est récupéré pour ce vin, qui est ensuite fermenté dans des fûts de chêne français de 1 et 2 ans, avec un grain très fin et une chauffe léger à moyen, puis élevé dans ces fûts pendant 12 mois avec un bâtonnage régulier. Ce n'est qu'ensuite que le vin est assemblé. Seulement 4044 bouteilles de 75 cl ont été produites.  
 Conservation : pourrait être consommé ou conservé pendant 6-7 ans après le millésime. Température de service : 10°C  
 Associations culinaires : poissons gras, poissons fumés, poissons en sauce, viandes blanches et volailles (en sauce), pâtes en sauce crémeuse, fromages à pâte dure affinés.

## Rias Baixas

*Domaine : Bodegas Terras Gauda*

**RIAS007 Abadia de San Campio 2023 € 12,89**

**A** 100% Albariño.

**RIAS003 Terras Gauda 2023 2024 € 14,87**

**A** 70% Albariño, 23% Caiño Blanco, 7% Loureiro,

**RIAB007 Terras Gauda La Mar 2022 € 20,66**

**B** 98 % Caiño Blanco 2% Albarino et Lourero . Elevage de 2 mois sur ses lies.

**RIAS004 Terras Gauda Etiqueta Negra 2021 € 25,41**

**B** 70% Albariño, 10% Loureiro, 20% Caiño Blanco. Élevage en foudres grands de chêne français sur ses lies pendant 5 mois.

## Ribeiro

*Domaine : Eduardo Peña*

**RBOS002 Eduardo Pena 2023 € 15,45**

**A** 50% Treixadura, 20% Albariño, 5% Loureira, 20% Godello, 5% Lado. Fermenté en fûts neufs de chêne hongrois de 300 litres.

## Alicante

*Domaine : Bodegas Enrique Mendoza*

**ALIS001 Enrique Mendoza Chardonnay Joven 2023 2024 € 9,01**

**B** 100% Chardonnay

**Bierzo***Domaine : Bodegas y viñedos Gancedo***BIER063 Gancedo - Capricho Val de Paxarinas Godello 2023 € 13,39****A** 85% Godello, 15% Doña blanca. Fermentation en cuves inox, suivi d'un élevage sur ses lies fines pendant 3 mois,**BIER064 Gancedo - Herencia del Capricho Godello 2021 € 23,53****A** 85% Godello, 15% Doña blanca. Fermentation et élevage pendant 13 mois en barriques neuves de chêne français.**Priorat***Domaine : Clos Berenguer***PRIS011 Clos Berenguer - Blanc de Botes 2022 € 16,49****B** Garnacha Blanca, Pedro Ximénez, Viognier. Elevage de 4 mois en fûts de chêne français,**Catalunya***Domaine : L'Olivera Cooperativa***CATV010 L' Olivera - Arraona Blanc 2022 € 12,73****B** 50% Xarel-lo, 50% Chardonnay, fermenté séparément en fûts de chêne français pendant 4 à 5 mois**Empordà***Domaine : Vinyes d'Olivardots***EMPL006 Olivardots Groc d'Amfora Blanco 2023 € 11,53****B** 50% Garnacha blanca, 25% Garnacha gris, 25% Macabeo. Elevage en amphores de 700 L pendant 4 mois.**EMPL001 Olivardots Blanc de Gresa 2022 € 17,60****B** Garnacha blanca 50%, Garnacha rosada/gris 30%, Cariñena blanca 20%. Les Garnachas ont été fermentés et élevés en fûts neufs de chêne français de 500l pendant 8 mois**EMPL004 Olivardots Vdo 6 (Carinena Blanca) 2021 € 28,50****B** 100% Cariñena blanca. Fermentation en inox, élevage sur lie gedurende 8 maand.**Conca de Barbera***Domaine : Portell***BARS029 Portell Semi Dolc Blanco € 7,40****A** 90% Macabeo, 10% Parellada. Vin demi-doux.

**Costers del Segre***Domaine : L'Olivera Cooperativa*

<b>SEGR012</b>	<b>L' Olivera - Blanc de Sere 2023</b>	<b>€ 9,67</b>
<b>B</b>	Macabeo (80%), Parellada (12%), Garnacha blanca (8%)	
<b>SEGR053</b>	<b>L' Olivera - Blanc de Marges 2023</b>	<b>€ 13,47</b>
<b>B</b>	Xarel-lo (45%), White grenache (35%), Malvasia (20%). fermentation spontanée avec des levures sauvages dans une cuve en acier inoxydable, sans contrôle de la température et sans additifs	
<b>SEGS005</b>	<b>L' Olivera - Eixaders Chardonnay 2022 2023</b>	<b>€ 16,78</b>
<b>B</b>	100% Chardonnay. Fermentation en fûts de chêne français et américains, dont 25% de fûts neufs et élevage sur ses lies pendant 3 à 4 mois.	

**Vino de Mesa***Domaine : Bodegas Milenium*

<b>TIER072</b>	<b>Vina Lixia 2023 Screwcap</b>	<b>€ 4,40</b>
<b>A</b>	Cépages : Airén et Sauvignon Blanc Couleur : Jaune claire Nez : Des arômes fruité de pommes vertes et fruits d'agrumes.	

**Vin rosé****Rioja***Domaine : Bodegas Tobía*

<b>RIOS055</b>	<b>Tobia - Luz de Luna rosado 2024</b>	<b>€ 8,76</b>
<b>A</b>	Garnacha, Graciano	
<b>RIOS010</b>	<b>Alma de Tobia Rosado Unico 2023</b>	<b>€ 16,49</b>
<b>B</b>	100% Tempranillo. Macération pelliculaire de 2 jours. Fermentation et élevage en fûts neufs de chêne français (Allier) pendant 4 mois.	

**Conca de Barbera***Domaine : Portell*

<b>BARS033</b>	<b>Portell Rosado Trepas 2024</b>	<b>€ 5,54</b>
<b>A</b>	100% Trepas	

**Vin rouge****La Mancha***Domaine : Bodegas Verduguez*

<b>LAMA024</b>	<b>Un Momento de Tempranillo 2024 (screwcap)</b>	<b>€ 4,92</b>
<b>M</b>	100% Tempranillo. Léger et fruité pour un usage quotidien.	

**MANS008**    **Un Momento de Crianza 2021**    € 5,74

**M**    Tempranillo en Cabernet Sauvignon. Elevage en fûts de chêne français et américains pendant 6 mois et le reste en bouteille.

## Castilla La Mancha

*Domaine : Bodegas y Viñedos Tinedo*

**LAMA015**    **Cala 1 2020**    € 7,89

**A**    75% Tempranillo, 20% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon. Fermentation et élevage de 14 mois en cuves en béton non revêtue. Viticulture biologique.

**LAMA016**    **Cala 2 2019**    € 11,11

**A**    Tempranillo, Graciano, Cabernet Sauvignon. Fermentation en cuves en beton et élevage de 18 mois en fûts de chêne. Viticulture biologique.

## Rioja

*Domaine : Bodegas Tobía*

**RIOS052**    **Tobia Cuvee Tinto**    € 7,81

**A**    Tempranillo, Garnacha

**RIOS034**    **Tobia Seleccion Tinto Autor 2019 ( 50 Cl)**    € 9,59

**A**    70% Tempranillo, 7% Graciano, 6% Garnacha, 10% autres. Elevage de 17 mois en fûts de chêne français et américains.

**RIOS026**    **Tobia Seleccion Tinto de Autor 2020**    € 12,39

**A**    86% Tempranillo, 2% Graciano, 6% Garnacha, , 4% Maturana tinta, 2% autres. Elevage de 18 mois en fûts de chêne français et américains.

**RIOS020**    **Oscar Tobia Tinto Reserva 2017**    € 18,76

**A**    90% Tempranillo et 10% Maturana tinta. Elevage de 28 mois en futs de chêne français et hongrois et élevage en bouteille d'u moins 24 mois.

**RIOS045**    **Oscar Tobia Tinto Gran Reserva 2015**    € 29,71

**A**    93% Tempranillo, 7% Graciano, Elevage de 35 mois en barriques de chêne français (60%) et américain, suivi d'un élevage en bouteille d'au moins 3 ans  
 Couleur: Couleur rouge foncé avec bord marron  
 Nez : Très complexe. Arômes de fruits secs tels que prunes et myrtilles avec des notes épicées : poivre noir, cannelle et clou de girofle. Notes boisées très nettes : tabac, boîte à cigares et chocolat noir.  
 Bouche : Charnue mais veloutée et ronde à l'attaque. Saveurs complexes de fruits noirs mûrs, d'épices et de chocolat. Une très longue finale avec des tanins bien fondus.  
 Vinification : Les raisins subissent une macération à froid suivie d'une fermentation dans des cuves en bois « intelligentes » thermorégulées de chêne français et hongrois. La fermentation malolactique et l'élevage se déroulent dans les mêmes fûts de chêne pendant 24 mois que l'on soutire régulièrement. Le vin est mis en bouteille non filtré pour préserver la haute qualité. Le vin est encore vieilli en bouteille pendant 15 mois avant d'être mis sur le marché.  
 Stockage : Peut être facilement stocké pendant 15 ans.  
 Associations culinaires : Se marie parfaitement avec les plats de saule tels que : civet de chevreuil, filet mignon et sanglier.  
 Peut aussi accompagner les viandes rouges grillées : faux-filet, faux-filet, côte à l'os

**RIOS028**    **Tobia Tinto Seleccion de Autor 2019 Magnum**    € 30,25

**A**    72% Tempranillo, 24% Graciano, 4% Maturana tinta. Elevage de 16 mois en fûts de chêne français et américains.

**RIOJ034**    **Alma de Tobia Tinto FB 2017**    € 36,32

**B**    Tempranillo, Graciano, Maturana tinta, Merlot. Elevage de 18 mois en fûts neufs de chêne français.

*Domaine : Bodegas Domeco de Jarauta*

**RIOS042**    **Vina Marro Vendimia Seleccionada 2021**    € 8,22

**A**    100% Tempranillo. Elevage : 6 mois en fûts de chêne français et américain.

**RIOS004**    **Vina Marro Crianza 2020**    € 8,68

**A**    80% Tempranillo, 20% Graciano Elevage: 14 mois en fût de chêne français, américain et hongrois

**RIOS005**    **Vina Marro Reserva 2019**    € 11,53

**A**    100% Tempranillo. Elevage: 25 mois en fût de chêne français, américain et hongrois

**RIOS053**    **Domeco de Jarauta Garnacha tinta 2020**    € 11,53

**A**    100% Garnacha. Elevage en fûts de chêne français et américains pendant 11 mois.

**RIOS009**    **Domeco de Jarauta 2015**    € 22,11

**A**    85% Tempranillo, 15% Graciano. Elevage en fûts de chêne français, américains et Europe de l'Est pendant 24 mois,

*Domaine : Bodegas Tritium*

**RIOS050**    **Las Garnachas de Tritium 2022**    € 12,40

**A**    100% Garnacha. Elevage en fûts de chêne français pendant 4 mois.

## Ribera del Duero

*Domaine : Bodega Valdrinal*

**RIBD248**    **Valdrinal ENTREGA Roble 2022**    € 10,13

**A**    100% Tempranillo. Elevage en fûts de chêne français pendant 6 mois.

**RIBD249**    **Valdrinal Tradicion Crianza 2020**    € 15,02

**A**    100% Tempranillo. Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois, suivi d'un élevage en bouteille.

**RIBD257**    **Valdrinal Entrega Roble Magnum 2021**    € 22,69

**A**    100% Tempranillo. Elevage en fûts de chêne français pendant 6 mois.

**RIBD250**    **Valdrinal 24 2019**    € 23,80

**A**    100% Tempranillo. Elevage en fûts de chêne français pendant 24 mois.

**RIBD251**    **Valdrinal QUINQ 2016**    € 28,32

**A**    100% Tempranillo originaire d'un vignoble de 80 ans. Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.

**RIBD254**    **Valdrinal Tradicion Crianza Magnum 2020**    € 36,82

**B**    100% Tempranillo. Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.

**RIBD252**    **Valdrinal SQR 2020**    € 40,91

**B**    100% Tempranillo originaire d'un vignoble de 50 ans. Elevage en fûts de chêne français pendant 18 mois.

**Cigales***Domaine : Bodega La Legua*

<b>CIGS014</b>	<b>La Legua Seleccion Familiar 2021</b>	<b>€ 24,79</b>
<b>A</b>	: 100 % Tempranillo. 85% de l'assemblage parvient du millésime 2021. 15% du millésime 2017 élevé en fût de chêne français pendant 36 mois.	
<b>CIGS016</b>	<b>La Legua 50 Veranos 2016</b>	<b>€ 24,79</b>
<b>A</b>	100% Tempranillo. Elevage de 24 mois en fûts de chêne français	
<b>CIGA001</b>	<b>La Legua Capricho 2017</b>	<b>€ 30,72</b>
<b>A</b>	100% Tempranillo. Elevage de 22 mois en fûts neufs de chêne français	

**Navarra***Domaine : Bodegas Ochoa*

<b>NAVA014</b>	<b>Ochoa Tempranillo Crianza 2020</b>	<b>€ 9,50</b>
<b>B</b>	100% Tempranillo. 12 mois en fûts de chêne américains	
<b>NAVA015</b>	<b>Ochoa 8A Mil Gracias Graciano 2018</b>	<b>€ 12,18</b>
<b>A</b>	100 % Graciano. Elevage en fûts de chêne français et américain pendant 9 mois	
<b>NAVS012</b>	<b>Ochoa Reserva 2015</b>	<b>€ 14,05</b>
<b>B</b>	Tempranillo 55%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 15%. Elevage en fûts de chêne français et américains (225l) pendant 18 mois. Non filtré.	

**Terra Alta***Domaine : Cellers Tarrone*

<b>TERV010</b>	<b>Cellers Tarrone - Merian Tinto 2022</b>	<b>€ 9,77</b>
<b>A</b>	100% Garnacha issu de viticulture biologique	
<b>TERV006</b>	<b>Cellers Tarrone - Punt I... 2021</b>	<b>€ 11,89</b>
<b>A</b>	Garnacha, Syrah. Elevage en fûts de chêne français de 6 mois.	
<b>TERV007</b>	<b>Cellers Tarrone - Seguit 2021 2022</b>	<b>€ 13,71</b>
<b>A</b>	Garnacha. Elevage en fûts de chêne français de 12 mois.	

**Alicante***Domaine : Bodegas Enrique Mendoza*

<b>ALIV019</b>	<b>Enrique Mendoza La Tremenda Tinto 2023</b>	<b>€ 8,10</b>
<b>A</b>	100% Monastrell. Elevage de 6 mois en fûts de chêne français.	
<b>ALIV009</b>	<b>Enrique Mendoza Merlot Monastrell 2022</b>	<b>€ 10,12</b>
<b>A</b>	50% Monastrell, 50% Merlot. Elevage de 12 mois en fûts de chêne français et américains.	
<b>ALIV016</b>	<b>Enrique Mendoza Pinot Noir Crianza 2023</b>	<b>€ 10,33</b>
<b>A</b>	Elevage de 10 mois en fûts de chêne français.	

n° d'article    Nom et description    Prix hors TVA

**ALIV021**    **Enrique Mendoza Finca Xaconero 2022**    € 12,39

**A**    90% Monastrell, 5% Syrah, 5% Garnacha. Elevage en fûts de chêne français (Allier) pendant 12 mois

**ALIS009**    **Enrique Mendoza Petit Verdot Crianza 2023**    € 13,49

**A**    100% Petit Verdot. Elevage de 10 mois en fûts neufs de chêne Américain et ensuite 5 mois en fûts de chêne Français.

**ALIS007**    **Enrique Mendoza Santa Rosa 2021**    € 21,24

**A**    Monastrell, Cabernet, Merlot, Shiraz. Elevage de 16 mois en fûts neufs de chêne français.

**ALIV012**    **Enrique Mendoza Las Quebradas 2021**    € 21,24

**A**    100 % Monastrell Elevage de 15 mois en fûts de chêne Allier

**ALIV018**    **Enrique Mendoza Estrecho 2021**    € 21,24

**A**    100% Monastrell.

## Bierzo

*Domaine : Viñedos y Bodegas Pittacum*

**BIER058**    **Petit Pittacum 2023**    € 7,64

**B**    100% Tinta mencía (de très vieilles vignes) - élevage en fûts de chêne pendant 3 mois

**BIER059**    **Pittacum Barrica 2020**    € 12,27

**B**    100% Tinta mencía. Vieilles vignes de 70 ans. Elevage de 8 mois en fûts de chêne français et américain

**BIER061**    **Pittacum Val de La Osa 2018**    € 14,88

**B**    100% Tinta mencía. D'un seul vignoble centaire. Elevage de 12 mois en fûts de chêne français d'un an.

## Priorat

*Domaine : Clos Berenguer*

**PRIS018**    **Clos Berenguer - Clos de Tafall 2022**    € 11,12

**A**    55% Garnacha, 35% Cariñena, 10% Cabernet Sauvignon. Elevage de 12 mois en fûts de chêne français.

**PRIS026**    **Clos Berenguer - MIN 2022**    € 12,52

**A**    Garnacha, Cariñena ( Samsó), Cabernet Sauvignon et Syrah. Elevage de 10 mois en fûts de chêne français.

**PRIS013**    **Clos Berenguer - Seleccio 2020**    € 26,00

**A**    33% Garnacha, 33% Cariñena, 17% Cabernet Sauvignon, 17% Syrah. Elevage: 14 mois en fûts neufs de chêne français

**PRIS019**    **Clos Berenguer - Seleccio Syrah 2015**    € 44,71

**B**    100% Syrah. Fementation et élevage de 15 mois en fûts neufs de chêne français.

**PRIO001**    **Clos Berenguer - Vinya Les Sorts Cab. Sau. 2020**    € 45,04

**B**    100% Cabernet Sauvignon. Elevage de 11 mois en fûts de chêne français

**Empordà***Domaine : Vinyes d'Olivardots*

<b>EMPL003</b>	<b>Olivardots Vermell 2019</b>	<b>€ 10,49</b>
<b>B</b>	74% Syrah, 7% Garnacha, 11% Cariñena (Samsó), 8% Cabernet Sauvignon. Elevage en fûts de chêne français pendant 10 mois.	
<b>EMPL002</b>	<b>Olivardots Gresa 2017</b>	<b>€ 19,26</b>
<b>B</b>	Cariñena (40%), Garnacha (35%), Syrah (25%). Elevage en fûts de chêne français de 15 mois	
<b>EMPL005</b>	<b>Olivardots Vdo 2 (Carinena Sorra) 2013 2015</b>	<b>€ 32,48</b>
<b>B</b>	100% Cariñena (de très vieilles vignes). Sous sol: sableux. Elevage en fûts de chêne français pendant 16 mois	
<b>EMPL008</b>	<b>Olivardots Vdo 1 (Carinena Pissarra) 2017</b>	<b>€ 32,48</b>
<b>B</b>	100% Cariñena (de très vieilles vignes). Sous sol: chiste. Elevage en fûts de chêne français pendant 16 mois	

**Castilla y Leon***Domaine : Quinta Sardonía*

<b>TIEV041</b>	<b>Quinta Sardonía Sardon 2020</b>	<b>€ 12,15</b>
<b>A</b>	96% Tempranillo (tinto fino), 3% Garnacha, 1% Albillo, Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon. Elevage de 12 mois en fûts de chêne français (barriques et foudres) et en cuves en beton.	
<b>TIEV033</b>	<b>Quinta Sardonía QS 2019</b>	<b>€ 34,38</b>
<b>B</b>	Vin biodynamique de 6 cépages différents : Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Malbec. 18 mois d'élevage en fûts (partiellement neufs) de chêne français.	

**Conca de Barbera***Domaine : Celler Carles Andreu*

<b>BARS007</b>	<b>Carles Andreu Trepas 2021</b>	<b>€ 13,97</b>
<b>B</b>	100% Trepas, sélection de vieilles vignes d'au moins 50 ans. Elevage de 10 mois en fûts de chêne français d'un an,	

**Manchuela***Domaine : Vega Tolosa*

<b>MACV001</b>	<b>Vega Tolosa - La Derrubiada Bobal 2024</b>	<b>€ 5,37</b>
<b>A</b>	100% Bobal. Vin biologique.	
<b>MACV003</b>	<b>Vega Tolosa - Bobal Icon 2023</b>	<b>€ 8,68</b>
<b>A</b>	100% Bobal. Elevage en fûts de chêne français pendant 6 mois. Vin biologique.	
<b>MACV004</b>	<b>Vega Tolosa - Finca los Halcones Bobal 2021</b>	<b>€ 10,54</b>
<b>A</b>	100% Bobal. Elevage en fûts neufs de chêne français pendant 14 mois. Vin biologique,	

## Vin doux / liquoreux

### Navarra

*Domaine : Bodegas Ochoa*

<b>NAVS015</b>	<b>Ochoa Moscatel Vendimia Tardia ( 50 cl) 2022</b>	<b>€ 13,76</b>
----------------	---	----------------

<b>A</b>	100% Moscatel de Grano Menudo (Muscat aux petits grains). Vendange tardive
----------	--

### Alicante

*Domaine : Bodegas Enrique Mendoza*

<b>ALIV010</b>	<b>Enrique Mendoza Moscatel de La Marina 2023</b>	<b>€ 9,91</b>
----------------	---	---------------

<b>A</b>	Vin de dessert. 100% Moscatel (Muscat d'Alexandrie).
----------	--

<b>ALIV017</b>	<b>Enrique Mendoza Dolc de Mendoza 2020 ( 50Cl )</b>	<b>€ 16,49</b>
----------------	--	----------------

<b>B</b>	Vin de dessert rouge. Vendange tardive. Elevage en fûts neufs de chêne américaines
----------	--