



Liste des prix Horeca

Cava

Cava

Domaine : Celler Carles Andreu

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

Domaine : Portell

BAR031	Un Momento De Cava Brut	€ 11,15
M	Cava Brut. 70% Macabeo 30% Parelleda. Deuxième fermentation en bouteille pendant 15 mois.	

Vin blanc

La Mancha

Domaine : Bodegas Verduquez

MANS005	Un Momento de Macabeo 2024 (screwcap)	€ 4,92
M	100% Macabeo (Viura). Un vin frais et légèrement fruité.	

MANS003	Verduguez - Imperial Toledo Chardonnay 2023	€ 4,93
A	100% Chardonnay.	
MANS013	Un Momento de Sauvignon Blanc 2023 (screwcap)	€ 5,74
M	100% Sauvignon Blanc. Un vin blanc frais aux goût d'agrumes.	
Rueda <i>Domaine : Bodegas Garciarevalo</i>		
RUES006	Un Momento de Verdejo 2023 (screwcap)	€ 6,86
A	Verdejo, Viura. Un vin blanc facil à boire et fruité.	
RUES001	Garciarevalo - Vina Adaja 2024	€ 7,35
A	100% Verdejo.	
RUES003	Garciarevalo - Tres Olmos Lias 2024	€ 8,26
A	100% Verdejo. Viticulture organique. Elevage sur ses lies pendant 3 à 5 mois avec bâtonnage journalier.	
RUES009	Garciarevalo - Tres Olmos Sauvignon 2023	€ 9,75
A	100% Sauvignon blanc	
RUES007	Garciarevalo - Harena 2022	€ 11,86
A	100% Verdejo. Issu d'un seul vignoble avec des vignes de plus de 100 ans. Fermentation sur inox et élevage sur lies pendant 10 mois.	
RUES010	Garciarevalo - Harena Tinaja 2023	€ 17,56
A	100% Verdejo. Issu d'un seul vignoble avec des vignes de plus de 100 ans. Fermentation en Tinaja (amphore) et élevage sur lies pendant 10 mois.	
RUES008	Garciarevalo - Harena Barrica 2023	€ 19,00
A	100% Verdejo. Issu d'un seul vignoble avec des vignes de plus de 100 ans. Fermentation en inox et élevage sur lies pendant 10 mois.	
<i>Domaine : Bodegas y viñedos Angel Lorenzo Cachazo</i>		
RUES002	El Perro Verde 2024	€ 12,27
B	100% Verdejo	
Rioja <i>Domaine : Bodegas Tobía</i>		
RIOS051	Tobia Cuvee Blanco	€ 7,81
A	Tempranillo Blanco, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viura, Maturana Blanca, Garnacha Blanca	
RIOV081	Tobia Daimon blanco 2022	€ 8,68
A	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	
RIOS054	Tobia Seleccion de Autor Blanco 2022	€ 13,21
A	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 2024	€ 12,89
----------------	----------------------------------	----------------

A	100% Albariño.
----------	----------------

RIAS003	Terras Gauda 2024	€ 14,87
----------------	--------------------------	----------------

A	70% Albariño, 25% Caiño Blanco, 5% 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 Peñã - Eduardo Pena 2024	€ 15,45
----------------	---	----------------

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

Navarra

Domaine : Bodegas Ochoa

NAVS085	Ochoa - Uva Doble 2023 Viognier	€ 10,21
----------------	--	----------------

A	100% Viognier. 6 mois sur lies
----------	--------------------------------

NAVS087	Ochoa - Oxo 2023 Moscatel de Grano Menudo	€ 13,18
----------------	--	----------------

A	100% Moscatel de grano menudo. Sec et aromatique,
----------	---

Alicante

Domaine : Bodegas Enrique Mendoza

ALIV020	Enrique Mendoza Tremenda Blanco 2024	€ 8,10
B	Macabeo, Moscatel	
ALIS001	Enrique Mendoza Chardonnay Joven 2024	€ 9,01
B	100% Chardonnay	
ALIS002	Enrique Mendoza Chardonnay FEB 2024	€ 10,66
B	100% Chardonnay. Fermenté en fûts neufs de chêne français	

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 2023	€ 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

SEGR012	L' Olivera - Blanc de Sere 2024	€ 9,67
B	Macabeo (80%), Parellada (12%), Garnacha blanca (8%)	

SEGR053	L' Olivera - Blanc de Marges 2023	€ 13,47
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	

SEGS005	L' Olivera - Eixaders Chardonnay 2022 2023	€ 16,78
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

TIER072	Vina Lixia 2023 Screwcap	€ 4,40
A	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

RIOS055	Tobia - Luz de Luna rosado 2024	€ 8,76
A	100% Garnacha	

RIOS010	Alma de Tobia Rosado Unico 2023	€ 16,49
B	100% Tempranillo. Macération peliculaire de 2 jours. Fermentation et élevage en fûts neufs de chêne français (Allier) pendant 4 mois.	

Conca de Barbera

Domaine : Portell

BARS033	Portell Rosado Trepat 2024	€ 5,54
A	100% Trepat	

Vin rouge

La Mancha

Domaine : Bodegas Verduguez

LAMA024	Un Momento de Tempranillo 2024 (screwcap)	€ 4,92
M	100% Tempranillo. Léger et fruité pour un usage quotidien.	
MANS008	Un Momento de Crianza 2022	€ 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 béton 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 2020 (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 2021	€ 12,39
A	70% Tempranillo, 7% Garnacha, 5% Graciano, 13% 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 fûts de chêne français et hongrois et élevage en bouteille d'au 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 2021	€ 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 2023	€ 10,13
----------------	--	----------------

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

n° d'article	Nom et description	Prix hors TVA
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 2018	€ 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

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

Navarra

Domaine : Bodegas Ochoa

NAVA014	Ochoa Tempranillo Crianza 2020	€ 9,50
B	100% Tempranillo. 12 mois en fûts de chêne américains	
NAVA015	Ochoa 8A Mil Gracias Graciano 2018	€ 12,18
A	100 % Graciano. Elevage en fûts de chêne français et américain pendant 9 mois	
NAVS012	Ochoa Reserva 2015	€ 14,05
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

TERV006	Cellers Tarrone - Punt I... 2022	€ 11,89
A	Garnacha, Syrah. Elevage en fûts de chêne français de 6 mois.	
TERV007	Cellers Tarrone - Seguit 2021 2022	€ 13,71
A	Garnacha. Elevage en fûts de chêne français de 12 mois.	

Alicante

Domaine : Bodegas Enrique Mendoza

ALIV019	Enrique Mendoza La Tremenda Tinto 2023	€ 8,10
A	100% Monastrell. Elevage de 6 mois en fûts de chêne français.	
ALIV009	Enrique Mendoza Merlot Monastrell 2022	€ 10,12
A	50% Monastrell, 50% Merlot. Elevage de 12 mois en fûts de chêne français et américains.	
ALIV016	Enrique Mendoza Pinot Noir Crianza 2024	€ 10,33
A	Elevage de 10 mois en fûts de chêne français.	
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 2022	€ 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. Fermentation 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

EMPL003	Olivardots Vermell 2020	€ 10,49
----------------	--------------------------------	----------------

B	74% Syrah, 7% Garnacha, 11% Cariñena (Samsó), 8% Cabernet Sauvignon. Elevage en fûts de chêne français pendant 10 mois.
----------	---

EMPL002	Olivardots Gresa 2018	€ 19,26
----------------	------------------------------	----------------

B	Cariñena (50%), Garnacha (35%) y Syrah (15%). Elevage en fûts de chêne français de 14 mois
----------	--

EMPL005	Olivardots Vdo 2 (Carinena Sorra) 2013 2015	€ 32,48
----------------	--	----------------

B	100% Cariñena (de très vieilles vignes). Sous sol: sableux. Elevage en fûts de chêne français pendant 16 mois
----------	---

EMPL008	Olivardots Vdo 1 (Carinena Pissarra) 2017	€ 32,48
----------------	--	----------------

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

TIEV041	Quinta Sardonía Sardon 2021	€ 12,15
----------------	------------------------------------	----------------

A	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 béton.
----------	---

TIEV033	Quinta Sardonía QS 2019	€ 34,38
----------------	--------------------------------	----------------

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

BARS007	Carles Andreu Trepas 2021 2022	€ 13,97
----------------	---------------------------------------	----------------

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 : Pagos de familia Vega Tolosa

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

Vin doux / liquoreux

Navarra

Domaine : Bodegas Ochoa

NAVS015	Ochoa Moscatel Vendimia Tardia (50 cl) 2022	€ 13,76
A	100% Moscatel de Grano Menudo (Muscat aux petits grains). Vendange tardive	

Alicante

Domaine : Bodegas Enrique Mendoza

ALIV010	Enrique Mendoza Moscatel de La Marina 2023 2024	€ 9,91
A	Vin de dessert. 100% Moscatel (Muscat d'Alexandrie).	
ALIV017	Enrique Mendoza Dolc de Mendoza 2020 (50Cl)	€ 16,49
B	Vin de dessert rouge. Vendange tardive. Elevage en fûts neufs de chêne américaines	